DISCIPLINA ORGANICA DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEL VINO

Art. 18

Detenzione di anidride carbonica, di argo o di azoto

La detenzione e l'utilizzazione di anidride carbonica, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, negli stabilimenti di produzione e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nei quali si producono vini spumanti e vini frizzanti sono consentite unicamente per creare un'atmosfera inerte e per manipolare al riparo dall'aria i prodotti utilizzati nella costituzione della partita, nei successivi travasi della stessa e dei prodotti da essa ottenuti. Negli stabilimenti indicati al comma 1, la detenzione di anidride carbonica e' subordinata ad apposita comunicazione da inviare al competente ufficio territoriale contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti e vini frizzanti e' vietato produrre, nonche' detenere, vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati diversi da quelli gia' confezionati.

Versione in vigore dal 12 gennaio 2017, tuttora in vigore · versione 0

RIFERIMENTI NORMATIVI

Atto	Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino
Estremi	Legge 12 dicembre 2016, n. 238
Titolo	II — Norme di produzione e commercializzazione
Capo	III — Produzione e pratiche enologiche
Pubblicazione	Gazzetta Ufficiale del 28 dicembre 2016

Fonte del testo: dati aperti ufficiali, licenza CC BY 4.0
Fonti e licenze su iuspedia.it/fonti-e-metodologia. Il testo non ha carattere di ufficialità: fa fede quello pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.

Documento generato da Iuspedia.it il 29 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/disciplina-organica-della-coltivazione-della-vite-e-della-produzione/art-18-detenzione-di-anidride-carbonica-di-argo-o-di-azoto

Inquadra il QR code per aprire la pagina su Iuspedia.it