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

Art. 19

Elaborazione dei vini frizzanti

L'elaborazione dei vini frizzanti, con o senza DOP o IGP, e del vino frizzante gassificato, come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, e' effettuata con le seguenti modalita':

a) la costituzione della partita e' disciplinata dalle vigenti disposizioni dell'Unione europea. Per i vini frizzanti a DOP o IGP i prodotti costituenti la partita sono ottenuti nel rispetto dei singoli disciplinari di produzione;

b) la presa di spuma del vino frizzante puo' avvenire in bottiglia e in recipienti chiusi resistenti a pressione. Per la presa di spuma della partita possono essere utilizzati esclusivamente, da soli o in miscela tra loro:

1) mosto d'uva;

2) mosto d'uva parzialmente fermentato;

3) vino nuovo ancora in fermentazione;

4) mosto concentrato;

5) mosto concentrato rettificato;

c) l'aggiunta di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato per la presa di spuma non e' considerata ne' come dolcificazione, ne' come arricchimento;

d) per la dolcificazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato si applicano le vigenti disposizioni dell'Unione europea, salve le norme piu' restrittive previste nei singoli disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP. La dolcificazione puo' essere effettuata anche in fase di costituzione della partita;

e) ai fini dell'attivita' di controllo e vigilanza nell'ambito degli stabilimenti di produzione o confezionamento, da parte degli organismi preposti, la determinazione della sovrappressione dovuta alla presenza dell'anidride carbonica in soluzione, nei limiti fissati dalle vigenti norme dell'Unione europea, e' effettuata al termine dell'elaborazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato prima che gli stessi, regolarmente confezionati, siano estratti dallo stabilimento. Il valore della determinazione, ottenuta utilizzando i metodi di analisi previsti dalla normativa dell'Unione europea, e' dato dalla media dei risultati ottenuti dall'analisi di quattro

esemplari di campione prelevati dalla stessa partita;

f) la dicitura «rifermentazione in bottiglia» puo' essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei vini frizzanti a DOP e IGP per i quali tale pratica e' espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione. Complessivamente, l'aggiunta dei prodotti di cui alla lettera b) del comma 1 non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale originario della partita di piu' di 0,9 per cento in volume.

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 27 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/disciplina-organica-della-coltivazione-della-vite-e-della-produzione/art-19-elaborazione-dei-vini-frizzanti

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