

## CONSORZIO TUTELA VINI DI ORVIETO

*-8 Gennaio 2008-*

Oggetto: *Inquadramento dei vini e dei mosti in corso di lavorazione.*

In risposta alle richieste pervenute in merito a come considerare la pratica dell'imbottigliamento ai fini dell'affinamento e/o dell'invecchiamento, la legge n° 296 del 27 dicembre 2006 all'Art. 12 definisce le disposizioni della normativa comunitaria inerente la produzione dei mosti e dei vini.

Tale articolo recita testualmente:

### *(Recipienti, bottiglie e sistemi di chiusura)*

- 1) I mosti e i vini in bottiglia o in altri recipienti di contenuto non superiore a 60 litri, muniti di chiusura e di etichetta, si intendono posti in vendita per il consumo, anche se detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici dei produttori e dei commercianti all'ingrosso.
- 2) Non è considerato posto in vendita per il consumo il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori e i commercianti all'ingrosso nonché il vino contenuto in bottiglie o in recipienti fino a 60 litri, in corso di lavorazione, elaborazione o confezionamento, oppure destinato al consumo familiare o aziendale del produttore, purchè la partita dei recipienti sia ben distinta dalle altre e su di essa sia presente un cartello che ne specifichi la destinazione o il tipo di lavorazione in corso e, in tale caso, il lotto di appartenenza.
- 3) Ai fini della presente legge non costituisce chiusura la chiusura provvisoria di fermentazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti preparati con il sistema della fermentazione in bottiglia.
- 4) Il sistema di chiusura riconosciuto dei recipienti di capacità inferiore a 60 litri deve recare, in modo indelebile e ben visibile dall'esterno, il nome, la ragione sociale o il marchio dell'imbottigliatore, come definito nell'art. 2 del Reg. 884/01 della Commissione, del 24 aprile 2001, o, in alternativa, il numero di codice identificativo, denominato "codice ICRF" attribuito allo stabilimento di imbottigliamento.

Disponibili per ulteriori chiarimenti del caso ci è gradito inviare

Cordiali saluti

Il Direttore