

## Doc e imbottigliamento, il Tar della Sardegna tutela l'identità territoriale del vino

Il Tar della Sardegna ha rigettato la richiesta di annullamento avanzata dal Consorzio del vino Vermentino di Sardegna del D.M. 4 aprile 2011 n. 21821, del Ministero delle Politiche Agricole, relativo alla modifica del disciplinare di produzione di tale vino a denominazione di origine controllata, con il quale è stato introdotto l'obbligo di vinificazione ed imbottigliamento nella zona di produzione delimitata dallo stesso disciplinare.

Il Tribunale amministrativo ha motivato la sentenza evidenziando che la scelta di limitare l'imbottigliamento alla zona di produzione è chiaramente funzionale a diverse esigenze quali: preservare lo stretto collegamento con il territorio anche nella fase successiva alla coltivazione e vinificazione; dare certezza della provenienza del prodotto imbottigliato e commercializzato dal territorio tutelato con la denominazione di origine; una più elevata forma di tutela del consumatore sotto il profilo del contrasto ad eventuali contraffazioni.

Rispetto all'imposizione dell'obbligo di imbottigliamento nella zona di produzione, contro il quale spesso i produttori hanno intentato ricorso, la Corte di Giustizia Ue con la sentenza 16 maggio 2000, causa 388/95, con riferimento al disciplinare di produzione del vino Rioja si è pronunciata nel senso che l'imbottigliamento è parte integrante del procedimento di produzione del vino. Esso costituisce una fase dell'elaborazione del prodotto, sicché solo il vino imbottigliato in una determinata regione potrebbe effettivamente essere considerato originario di tale regione.

Un'operazione importante che, se non viene effettuata nel rispetto di condizioni rigorose, può nuocere gravemente alla qualità del prodotto. Infatti, l'imbottigliare non si riduce al mero riempimento di recipienti vuoti, ma comporta di norma, prima del travaso, una serie di complessi interventi enologici (filtraggio, chiarificazione, trattamento a freddo, ecc.) che, se non sono eseguiti in conformità delle regole dell'arte, possono compromettere la qualità e modificare le caratteristiche del vino.

E' altrettanto pacifico che il trasporto alla rinfusa del vino, se non viene effettuato in condizioni ottimali, può nuocere gravemente alla qualità di quest'ultimo. Infatti, se le condizioni di trasporto non sono perfette, il vino sarà esposto ad un fenomeno di ossidazione che sarà tanto più sensibile quanto maggiore è la distanza percorsa e che potrà nuocere alla qualità del prodotto. Esso sarà inoltre soggetto al rischio di sbalzi di temperatura.

Ormai, pertanto, esistente, prima di tutto a livello comunitario, un orientamento consolidato della giurisprudenza sulla questione. Infatti anche ammettendo che in condizioni ottimali, le caratteristiche e la qualità del prodotto possono essere effettivamente conservate anche quando il vino sia stato trasportato sfuso e sia stato imbottigliato al di fuori della regione di produzione, tuttavia, le dette condizioni ottimali saranno più sicuramente soddisfatte se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella Regione dei beneficiari della

un'esperienza specifica e, soprattutto, di una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino in questione, delle quali occorre evitare lo snaturamento o la scomparsa al momento della messa in bottiglia.

Inoltre, per i vini Doc e Docg trasportati e imbottigliati nella regione di produzione, i controlli sono approfonditi e sistematici e la responsabilità di tali controlli spetta alla collettività degli stessi produttori, i quali hanno un interesse fondamentale alla conservazione della reputazione acquisita, e che solo le partite sottoposte ai detti controlli possono recare la denominazione d'origine controllata.