

Con il patrocinio di:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO  
DIPARTIMENTO DI GIURISPRUDENZA - AULA MAGNA  
Palermo – 27 giugno 2025

*Le norme sul confezionamento del vino tra qualità e sostenibilità:  
quale futuro?*

La guida dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) per una viticoltura sostenibile afferma che i contenitori per il confezionamento del vino possono essere di vetro, plastica, carta ricoperta di plastica o di metallo, tutti materiali riciclabili che dovrebbero essere di volume limitato e, alla fine della loro vita, recuperati e riutilizzati. In tal senso se, da un lato, le bottiglie di vetro sono ancora un packaging molto diffuso e apprezzato sul mercato interno, si fanno strada, soprattutto per i clienti esteri, i materiali alternativi, come bag-in-box, contenitori plastici e lattine.

Quello del confezionamento del vino è, dunque, un tema articolato che tocca, oltre alla tutela del prodotto - rispetto alla capacità dei materiali di conservare le proprietà chimico-fisiche ed il profilo organolettico di differenti tipologie di vino – anche la tutela dell'ambiente, in termini di impronta carbonica, peso e volume degli imballaggi e capacità di riciclo nonché riflessioni che riguardano il marketing e il posizionamento dell'impresa sul mercato.

C'è, però, un limite normativo, legato alle tipologie di vino e alla capacità dei contenitori. L'attuale formulazione del DM 13 agosto 2012, che disciplina l'etichettatura e la presentazione dei vini, ammette infatti, per i vini Dop in recipienti di capacità < 6 litri, il confezionamento in bottiglie e in altri recipienti tradizionali di vetro, ceramica, porcellana e legno, senza alcun vincolo colorimetrico. Inoltre, per il confezionamento dei vini Doc è anche consentito utilizzare contenitori di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ma limitatamente a quelli confezionati in recipienti di capacità compresa tra 2 e 6 litri: una formulazione che esclude i volumi al di sotto dei 2 litri che però rappresentano il segmento più importante dei vini posti in commercio.

Non c'è dubbio che la possibilità di prevedere una maggiore apertura, svincolata dal volume nominale dei contenitori, potrà eventualmente rappresentare – oltre a un'eventuale opportunità commerciale, in particolar modo per i mercati esteri – uno strumento che, tenendo conto dei rincari e dei problemi di rifornimento delle bottiglie, sarebbe in grado di ridurre il rischio di rallentamenti e fermi di produzione, perdita di contatti commerciali e di commesse.

**Con il patrocinio di:**



Per i vini Doc il DM 13 agosto 2012 stabilisce che l'apertura ai recipienti alternativi – oggi limitata ai recipienti di capacità compresa tra 2 e 6 litri – deve essere esplicitamente previsto negli specifici disciplinari di produzione. Si tratta di una formula che consente alle filiere vitivinicole Doc di poter accogliere (o meno) la possibilità di utilizzare i materiali alternativi al vetro, considerando

che il decreto, in questa formulazione, di fatto prevede un'elencazione positiva di ciò che è ammesso per il confezionamento.

Un altro approccio rispetto ai vini Igp, tenuto conto che il DM, richiamando l'applicazione della normativa vigente a livello Ue e nazionale, affida ai disciplinari di produzione Igp la possibilità di stabilire regole più restrittive. L'ultima parola spetta quindi, come previsto, ai disciplinari che dovranno esprimere – per il tramite del Consorzio di tutela, qualora riconosciuto per le specifiche Doc e Igp – una posizione utile per aprire o chiudere all'utilizzabilità dei materiali alternativi, in considerazione delle legittime valutazioni di carattere tecnico-commerciale a cui oggi, e per un tempo ancora non determinabile, si aggiungono anche altre variabili economiche e logistiche connesse ai rincari e alle difficoltà di rifornimento delle bottiglie. Questa possibilità che va vista oggi in un'ottica di sostenibilità ambientale, sociale ed economica è rafforzata dal nuovo Regolamento n° 1143 del 2024.

Nell'ambito del progetto INWINE una parte del gruppo di lavoro si sta misurando con la predisposizione di un disciplinare di sostenibilità - da adottarsi da parte di un Consorzio di tutela - che introduca sia nella fase di produzione in campo, che in quelle della trasformazione in cantina e, infine, dell'imballaggio, pratiche di sostenibilità in sperimentazione da parte degli altri gruppi di lavoro (tecnologi alimentari) che tendono ad andare oltre rispetto le norme unionali o nazionali in materia di sostenibilità.

L'incontro propone il confronto dei punti di vista giuridico e scientifico sul solo segmento del confezionamento dei vini ed in particolare di quelli DOP e IGT.