

**Direttive
sulla viticoltura**
del 13 settembre 2024

LA SEZIONE DELL'AGRICOLTURA

visto il regolamento sulla viticoltura dell'11 settembre 2024 (RViti),

emana le seguenti direttive:

1 Limitazione della produzione

¹I limiti di produzione si riferiscono alla superficie occupata dal vigneto e alla varietà; in caso di vigneti estensivi è ammesso un computo massimo di 3 m²/ceppo per le forme di allevamento su filare e di 4 m²/ceppo per quelle a pergola.

²Per il computo pieno possono venire prese in considerazione unicamente viti con un'età minima di 4 anni; per viti di 3 anni viene computato solo il 50% dei limiti di produzione fissati.

³In caso di sovrainnesto, nel primo anno non viene concesso nessun diritto di produzione.

⁴Sentita l'Interprofessione della vite e del vino ticinese (IVVT), l'Ufficio della gestione dei dati agricoli (UGDA) fissa il metodo di computo delle superfici computabili, le quali non possono estendersi su altre colture o elementi non più attribuibili alla superficie vitata del fondo interessato e non possono superare i seguenti limiti:

- a) 1 m di ampiezza su ogni lato del vigneto o sui lati dei filari isolati o molto estensivi e
- b) 1,5 m per le capezzagne, ritenuto che la superficie così computata non costituisca più del 10% della superficie vitata.

2 Certificato di produzione e attestato di controllo della vendemmia

2.1 Certificato di produzione

Nel certificato di produzione vengono indicati: ID, comune viticolo, numero del fondo, eventuali denominazioni, varietà, superficie vignata, superficie computata, resa massima in kg per denominazione di origine controllata (DOC) e per indicazione geografica tipica (IGT).

2.2 Attestato di controllo della vendemmia

In conformità a quanto indicato nel certificato di produzione, oltre a quanto previsto dall'ordinanza concernente la viticoltura e l'importazione di vino del 14 novembre 2007 (ordinanza sul vino), il vinificatore deve registrare per ogni partita di uva vendemmiata:

- a) il numero aziendale del vinificatore;
- b) il nome e il cognome del vinificatore;
- c) se vinifica uva propria, uva acquistata o se vinifica per conto di terzi;
- d) il numero aziendale, il nome e il cognome del viticoltore;
- e) il numero ID;
- f) la varietà dell'uva;
- g) il comune viticolo del fondo e, se presenti sul certificato di produzione, la frazione, la denominazione a registro fondiario e la denominazione particolare;
- h) classificazione della produzione di vini commerciali DOC, IGT e da tavola oppure, per la produzione non commerciale, se si tratta di distillati, succo d'uva, vino destinato a uso personale o altro;
- i) tenore naturale in zucchero in % Brix (con una sola cifra decimale arrotondata al numero pari più prossimo) e peso netto in kg dell'uva intera da elaborare (senza decimali);
- j) se il vitigno rosso è stato vinificato in bianco;

- k) eventuali osservazioni per esempio sulla presenza di uve di altre varietà, il declassamento volontario delle uve o lo stato non ottimale delle stesse;
- l) luogo, data d'entrata delle uve che deve corrispondere alla data d'emissione dell'attestato e le firme del vinificatore e del viticoltore.

3 Vini a denominazione di origine controllata (DOC), condizioni di produzione, termini e loro uso

3.1 Termini di denominazione di origine controllata (DOC) e loro uso

¹I termini DOC possono essere utilizzati solo nei seguenti modi:

- a) "Ticino" con indicazione del vitigno riservata ai vini da monovitigni, ritenuto che la varietà indicata sia presente nella misura di almeno il 90%;
- b) "Rosso del Ticino", "Bianco del Ticino" o "Rosato del Ticino" riservate ai vini ottenuti dalla vinificazione di una miscelanza di uve dello stesso colore. Oltre ad un vitigno preponderante possono essere indicati anche gli altri vitigni a condizione che quest'ultimi siano presenti in quantità superiori al 10% della miscelanza. Non è consentita l'indicazione di un solo vitigno.

²L'indicazione "denominazione di origine controllata" è obbligatoria e deve figurare in modo completo ed esteso sull'etichetta principale, e seguire immediatamente a "Rosso del Ticino" o "Bianco del Ticino" o "Rosato del Ticino".

3.2 Requisiti

¹Possono essere considerati a DOC solo i vini per i quali gli attestati di controllo e i resoconti delle uve vinificate sono stati allestiti e trasmessi alle autorità competenti nei modi e nei tempi fissati.

²Indicazioni geografiche di località non possono essere usate in etichetta se non menzionate nei certificati di produzione e ripresi negli attestati di controllo con l'indicazione dei relativi quantitativi di uve elaborate.

3.3 Delimitazione delle zone di produzione

¹Possono essere vini DOC quelli vinificati nel Cantone Ticino, ottenuti da uve prodotte sui territori del Cantone Ticino e della Mesolcina.

²Possono pure essere vini DOC quelli ottenuti da uve prodotte sui territori del Cantone Ticino e della Mesolcina e vinificati in Mesolcina, a condizione che:

- a) siano rispettate le norme previste dal regolamento sulla viticoltura, dal regolamento sull'agricoltura e da queste direttive;
- b) i vinificatori interessati si sottopongano ai controlli dell'organo federale di controllo del commercio di vino secondo l'ordinanza sul vino, dal momento in cui viene iniziata la produzione di questi vini DOC e fintanto che ve ne sono in giacenza.

³Per vinificazione di cui sopracitata si intendono i processi che vanno dalla pigiatura alle fermentazioni, siano esse la sola fermentazione alcolica che la fermentazione alcolica completata con quella malolattica.

3.4 Vitigni

Possono essere vini DOC solo quelli prodotti con uve dei seguenti vitigni:

- a) per le uve rosse: la Bondola, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Carminoir, il Diolinoir, il Divico, la Galotta, il Gamaret, il Garanoir, il Marselan, il Merlot, il Petit Verdot, il Pinot Nero e la Syrah;
- b) per le uve bianche: lo Chardonnay, lo Chasselas, il Doral, lo Johanniter, il Kerner, il Müller Thurgau, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Bianco, il Sauvignon Grigio, il Semillon e il Viognier.

3.5 Metodi di coltivazione

I procedimenti di coltura devono essere quelli tradizionali della zona e atti a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità e tipicità. Sono pertanto considerati idonei quelli raccomandati dalle stazioni federali di ricerche agronomiche (Agroscope) e dagli organismi incaricati della consulenza viticola, segnatamente Agridea e l'Ufficio della consulenza agricola (UCA) della Sezione dell'agricoltura (Sezione).

3.6 Tenori naturali minimi in zucchero

Le uve destinate alla produzione di vini DOC devono avere i seguenti tenori naturali minimi in zucchero:

- a) uve rosse DOC 18.0% Brix (74.1 °Oe)
- b) uve bianche DOC 16.0% Brix (65.4 °Oe)

3.7 Rese massime per unità di superficie

Le rese massime per unità di superficie (limiti di produzione) per le uve destinate alla produzione di vini DOC sono fissate in conformità alla limitazione della produzione di cui al punto 1 e in particolare:

- a) uve rosse: 1000 gr/m²
- b) uve bianche: 1200 gr/m²

3.8 Tecniche di vinificazione

¹I procedimenti di vinificazione sono disciplinati dalle disposizioni dell'ordinanza del DFI sulle bevande del 16 dicembre 2016 e dalla Guida alle buone pratiche vinicole del 10 gennaio 2023 (GBPEvin).

²L'aumento del tenore alcolico è ammesso fino all'arricchimento di cui all'allegato 9 dell'ordinanza del DFI sulle bevande, purché non venga superato il tenore alcolico totale di 15%.

³I vini rossi DOC Ticino possono essere tagliati fino al 10% con vini di uguale colore e che rispondano alle indicazioni della DOC di cui al capoverso 5; il taglio con vini provenienti da fuori cantone non è ammesso. I vini bianchi DOC Ticino possono essere tagliati fino al 10% con vini dello stesso colore che rispondano alle indicazioni della DOC di cui al capoverso 5 o con vini bianchi DOC provenienti da fuori cantone. I vini rosati DOC Ticino possono essere tagliati al 10% con vini bianchi della stessa categoria; il taglio con vini provenienti da fuori cantone non è ammesso. L'aumento di volume entro il limite dell'8 %, ottenuto con arricchimento mediante l'aggiunta di mosto di uva concentrato (rettificato e non rettificato) è computato nel limite del taglio.

⁴L'uso dei trucioli, delle doghe (staves) e dei bastoncini (sticks) di rovere destinati all'aromatizzazione dei vini non è ammessa.

⁵I vini DOC, oltre ai vitigni citati al punto 3.4, possono contenere fino ad un 10% di qualsiasi vitigno a condizione che:

- a) il vitigno figuri nella lista internazionale delle varietà di vite e dei loro sinonimi pubblicata dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV);
- b) la loro coltivazione in Ticino o Mesolcina sia notificata da almeno 3 anni nell'ambito dell'aggiornamento dei dati del catasto;
- c) soddisfino le gradazioni minime previste per le uve rosse e le uve bianche di cui al punto 3.6;
- d) rispettino i limiti di produzione richiesti per la produzione di vini DOC;
- e) il loro uso a tale scopo sia stato notificato nei resoconti delle uve vinificate; e
- f) non figurino nell'allegato 1.

⁶I vitigni complementari di cui al capoverso 5 non possono essere indicati sulle etichette.

⁷I vini spumanti possono essere vini DOC unicamente qualora la fase di spumantizzazione sia eseguita all'interno delle zone di produzione di cui al punto 3.3.

⁸L'edulcorazione dei vini DOC è autorizzata fino ad un massimo di 8 g/l. di zucchero, unicamente con mosto d'uva concentrato e mosto d'uva concentrato e rettificato.

⁹I vini dolci naturali ottenuti con l'appassimento in vigna, con l'appassimento in cassetta, la crioestrazione o bloccando la fermentazione possono essere DOC.

¹⁰I vini liquorosi detti anche fortificati, ottenuti con aggiunta di alcool, acquavite di vino, grappa o mosto concentrato, possono essere DOC. L'alcool utilizzato per bloccare la fermentazione deve essere unicamente di provenienza svizzera.

3.9 Analisi ed esame organolettico

¹L'organizzazione dell'esame organolettico dei vini è delegata all'IVVT.

²I produttori sono tenuti a mettere a disposizione gratuitamente campioni di vini DOC per le analisi e l'esame organolettico.

³L'IVVT procede con rotazione all'esame organolettico e ordina, se del caso, le analisi dei vini DOC. Di regola i vini di ogni azienda o ragione sociale sono sottoposti a degustazione a intervalli da due a tre anni.

⁴Sulla base dell'esame organolettico e delle analisi l'IVVT revoca il diritto all'uso della DOC per i vini non conformi ai criteri richiesti. Per i vini prodotti in Mesolcina, trasmette la proposta di revoca alle autorità competenti del Cantone dei Grigioni affinché queste emanino la relativa decisione.

⁵I lotti di vino che non superano le prove di degustazione vengono segnalati all'UGDA e al Laboratorio cantonale, rispettivamente alle autorità competenti del Cantone dei Grigioni per i vini prodotti in Mesolcina a conclusione della procedura.

⁶La mancata messa a disposizione dei campioni di vino DOC entro i termini imposti può comportare la revoca immediata del diritto all'uso della DOC per i vini in causa.

3.10 Indicazione geografica di località

¹Le denominazioni dei termini DOC possono essere completate con indicazioni geografiche di località più circoscritte, solo se documentate, quali:

- a) la parte di cantone, il distretto, il comune, la frazione e i nomi iscritti a Registro fondiario (RF);
- b) la tenuta, l'azienda, la fattoria e termini analoghi;
- c) "Castello" nei limiti previsti dalla specificazione;
- d) indicazioni geografiche non chiaramente definite o circoscritte, le quali devono differenziarsi dai nomi dei perimetri di cui alle lettere a) e b).

²Per le indicazioni di cui al capoverso 1 lettera a) fanno stato i perimetri ufficiali riconosciuti o per i fondi i corrispondenti nomi iscritti a RF.

³Le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere b) e d) che richiamano elementi o luoghi non chiaramente definiti o circoscritti, possono essere citate sull'etichetta solo se i vini sono ottenuti da uve che provengono dalle loro immediate vicinanze o dalle relative pendici in caso di colli, cime, monti e simili.

⁴I nomi dei perimetri per i quali esistono nomi identici di altri perimetri devono essere completati dal nome del Comune in cui si trovano.

⁵Le frazioni ufficiali, i nomi iscritti a RF e quelli dei perimetri di cui al capoverso 1 lettere b) e c) possono essere usati solo se indicati nei certificati di produzione e negli attestati di controllo della vendemmia.

⁶Se il nome o la ragione sociale comprendono, in tutto o in parte, termini riservati ai vini DOC che possono creare confusione con essi, è fatto obbligo per l'indicazione dei primi di utilizzare caratteri di colore e dimensioni costanti non superiori a 4 mm di altezza per 2 mm di larghezza.

⁷Per i vini DOC senza annata, messi in commercio in bottiglie da 1 litro o da 0,5 o 0,2 litri con chiusura a corona o a vite, non sono autorizzate le indicazioni geografiche di località previste dal capoverso 1.

⁸Le indicazioni geografiche di località, i termini laudativi e le specificazioni quali superiore, crus, grand crus e simili sono riservate ai vini DOC.

3.11 Registro delle indicazioni geografiche di località

¹L'IVVT tiene il registro delle indicazioni geografiche di località, nel quale devono essere iscritte le indicazioni di cui al punto 3.10 capoverso 1 lettere b) e c).

²L'IVVT, in accordo con l'UGDA, iscrive, rispettivamente modifica o revoca, i perimetri nel registro.

³L'istituzione dei perimetri e la loro modifica devono fare l'oggetto di pubblicazione nel Foglio ufficiale.

⁴Chi ha interessi legittimi da difendere può opporsi contro tale istituzione, inoltrando le proprie osservazioni motivate all'IVVT, entro il termine di 30 giorni dalla pubblicazione.

⁵L'IVVT comunica all'UGDA ogni modifica del registro non appena cresciuta in giudicato.

3.12 Iscrizione nel registro

¹I perimetri di cui al punto 3.10 capoverso 1 lettere b) e c) possono essere iscritti nel registro solo se la superficie vitata totale relativa alle indicazioni è superiore a 0,5 ha.

²I viticoltori e vinificatori interessati possono chiedere l'inclusione dei perimetri indicando il nome del perimetro e definendo, tramite un piano catastale e i relativi dati, la zona interessata.

³I nomi dei perimetri così definiti possono essere usati unicamente per i vini ottenuti da uve prodotte all'interno degli stessi.

⁴Non sono ammessi nomi di fantasia che richiamano quelli di perimetri ufficiali, né il termine "Castello" per luoghi che non hanno relazione storica e/o geografica con un simile manufatto.

⁵I perimetri delle indicazioni di località indicati al punto 3.10 capoverso 1 lettera b) che fanno riferimento a un termine geografico possono includere anche particelle non contigue, purché siano incluse nella zona geografica menzionata.

⁶Quanto previsto al capoverso 5 non è ammesso per il termine "Castello", il cui perimetro deve essere chiuso.

⁷I perimetri delle indicazioni di località indicati al punto 3.10 capoverso 1 lettera b) senza riferimento a un termine geografico devono avere caratteristiche uniformi e costituire un'unità omogenea.

⁸Al richiedente l'IVVT fattura una tassa fissa di 250 franchi più i relativi costi di pubblicazione.

3.13 Specificazione "Castello"

Il termine "Castello" può essere usato solo per i vini ottenuti da uve prodotte su fondi il cui nome locale iscritto a registro fondiario contempla tale termine da almeno 20 anni o se iscritti con tale termine in un perimetro di cui al punto 3.11.

3.14 Specificazione "Riserva"

¹I vini DOC possono portare in etichetta la specificazione "Riserva" solo se rispettano i criteri fissati nell'allegato 1 dell'ordinanza sul vino relativo ai "Termini vinicoli specifici".

²La specificazione "Riserva" può essere completata con indicazioni geografiche di località, la ragione sociale del produttore, o marchi individuali o collettivi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

³I vini con la specificazione “Riserva” devono portare l’indicazione dell’annata ed essere commercializzati in bottiglie chiuse con tappo di sughero o in altri materiali alternativi approvati dall’IVVT.

⁴I vinificatori interessati ad usufruire della specificazione “Riserva” devono inoltrare all’IVVT una notifica scritta dell’utilizzazione, allegando un esemplare dell’etichetta con la quale intendono mettere in commercio il vino.

3.15 Controllo delle etichette

¹Le etichette dei vini DOC devono essere sottoposte al controllo dell’IVVT, la quale può esigere dall’imbottigliatore la prova dell’esattezza delle menzioni utilizzate per designare il vino.

²Per consentire il controllo, il fruitore della DOC dovrà presentare un esemplare di etichetta originale, accompagnato dall’apposito modulo.

³Restano riservate le competenze fissate dalla legislazione federale in materia.

3.16 Registro degli imbottiglieri e commercianti

¹L’indicazione del nome o della ragione sociale dell’imbottigliatore è obbligatoria e deve figurare per esteso sull’etichetta principale. Essa può essere sostituita da un codice costituito da un numero preceduto dalle lettere RI se l’etichetta reca il nome o la ragione sociale del commerciante autorizzato dall’IVVT.

²L’imbottigliatore è la persona che effettua o fa effettuare per proprio conto l’imbottigliamento di un vino DOC che ha vinificato o acquistato.

³Il commerciante è la persona che non possiede le installazioni per vinificare ed imbottigliare e che acquista e rivende unicamente vino DOC confezionato nell’imballaggio definitivo. Per indicare il proprio nome o la ragione sociale sull’etichetta deve richiedere l’autorizzazione all’IVVT che rilascerà un attestato da esibire all’imbottigliatore prima dell’acquisto.

⁴L’IVVT tiene il registro degli imbottiglieri con i rispettivi numeri di codice e il registro dei commercianti.

⁵Chiunque esegue la vinificazione, l’imbottigliamento o l’etichettatura di vini che usano un termine di denominazione di origine controllata per conto di terzi, è tenuto a notificarlo all’IVVT.

3.17 Vendita di vini sfusi

Per poter garantire la corretta applicazione delle norme presenti chi vende fuori dal perimetro delle zone di produzione, vino DOC sfuso o in bottiglie non etichettate è tenuto a ad assicurarsi che l’acquirente sia iscritto al registro degli imbottiglieri e commercianti.

3.18 Controllo

¹L’IVVT esercita i controlli che gli sono attribuiti dal regolamento sull’agricoltura e nell’ambito dell’applicazione del regolamento sulla viticoltura e segnala eventuali irregolarità al Laboratorio cantonale o alle autorità competenti del Cantone dei Grigioni, al Controllo svizzero del commercio dei vini e all’UGDA, per i provvedimenti di loro competenza.

²Su richiesta i vinificatori che fanno uso delle DOC devono garantire libero accesso ai locali di vinificazione e stoccaggio nonché fornire tutta la documentazione riguardante questi vini agli organi di controllo dell’IVVT.

3.19 Tasse per l’uso della denominazione di origine controllata (DOC)

¹L’uso della DOC è soggetto al pagamento delle tasse fissate dall’IVVT.

²Per le seguenti attività le tasse di cui al capoverso 1 non possono superare:

- a) per l’esame delle etichette fr. 200.–
- b) per vino analizzato fr. 150.–

- c) per vino analizzato in sede di contestazione fr. 1500.–
- d) all'ora per altri lavori, esclusi gli onorari di terzi computati al costo effettivo, fr. 150.–
- e) al quintale di uva vinificata DOC per anno, quale tassa base per la gestione e i controlli fr. 1.–

³Anche chi produce vini DOC nella zona di produzione di cui al punto 3.3 capoverso 2 è tenuto a:

- a) corrispondere le tasse per l'uso delle DOC come previsto dal capoverso 2; e
- b) a contribuire per la loro produzione di vino "DOC Ticino" alle misure di solidarietà di cui all'allegato 2.

⁴Le decisioni e fatture dell'IVVT emanate per l'esecuzione di compiti attribuiti dal regolamento sulla viticoltura, indicano i termini di ricorso.

4 Gestione e assegnazione delle marche di garanzia "VITI", "Grappa controllata – Ticino" e "Acquavite d'uva controllata – Ticino"

L'Associazione VITI è competente per la gestione e l'assegnazione delle marche di garanzia "VITI", "Grappa controllata – Ticino" e "Acquavite d'uva controllata – Ticino". Lo statuto è approvato dalla Sezione.

5 Vini a indicazione geografica tipica (IGT)

¹Per la produzione di vino con IGT non possono essere usate le varietà di cui all'allegato 1.

²Tale limitazione non si applica alla produzione di vino a indicazione geografica tipica (IGT) con denominazione tradizionale "Nostrano" di cui all'articolo 18 del regolamento sulla viticoltura.

6 Disposizioni finali

6.1 Entrata in vigore

Le presenti direttive, approvate con decisione della Sezione dell'agricoltura del 13 settembre 2024, sono pubblicate nel Foglio ufficiale ed entrano immediatamente in vigore.

Bellinzona, 13 settembre 2024

Allegato 1

I seguenti vitigni non possono essere usati per il taglio dei vini a DOC di cui al punto 3.8 capoverso 5 e per i vini a IGT di cui all'articolo 17 del regolamento sulla viticoltura dell'11 settembre 2024.

Categoria e Vitigno

- 2B Bianche Europee non definite IIA
- 2B Bianche Europee non definite IIB
- 2B Bianche Ibridi / Pd (Americane)
- 2B Lilla
- 2B Moscato Birstaler
- 2B Noah
- 2R Alphonse Lavallée
- 2R Baco Noir
- 2R Chancellor
- 2R Clinton
- 2R De Chaunac
- 2R Königliche Esther

2R Isabella
2R Catawba
2R Léon Millot
2R Magliasina
2R Muscat Bleu
2R Rosse Europee non definite IIA
2R Rosse Europee non definite IIB
2R Rosse Ibridi / Pd (Americane)
2R Seibel
2R Seibel 5455 / Plantet
3B Bianca da terza
3R Rossa da terza