

Taranto provincia



Domenica 26 Aprile 2026
www.quotidianodipuglia.it

Primitivo, via libera alle regole per Doc e Docg nei prodotti

► Il Consorzio ha approvato la disciplina per l'utilizzo e l'indicazione come ingrediente

► La presidente Pastorelli: «Fatto un altro passo nel percorso di tutela della denominazione»

MANDURIA

Semaforo verde al regolamento per l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione "Primitivo di Manduria Doc e Docg" nei prodotti composti, elaborati o trasformati. Il via libera è arrivato giovedì da parte dell'assemblea ordinaria dei soci del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. L'approvazione è stata varata all'unanimità. Stesso discorso per il rendiconto economico-finanziario dello scorso anno e al bilancio preventivo del 2026, confermando la solidità gestionale e la coerenza delle strategie portate avanti dal Consorzio. Il regolamento disciplina l'uso del nome "Primitivo di Manduria" in prodotti diversi dal vino che lo contengono come ingrediente, con un obiettivo chiaro: tutelare la denominazione e garantire massima trasparenza al consumatore.



Un momento dell'assemblea dei soci del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. A destra la presidente Novella Pastorelli



In termini concreti, un'azienda non può utilizzare liberamente il nome "Primitivo di Manduria", ma deve rispettare criteri precisi e ottenere una specifica autorizzazione da parte del Consorzio. Tra i principi fondamentali, è previsto che il vino rappresenti un ingrediente significativo e caratterizzante del prodotto

finale, con indicazione chiara della percentuale in etichetta. Non è quindi sufficiente un utilizzo marginale a fini promozionali. Grande attenzione è inoltre posta alla corretta informazione del consumatore: deve essere sempre evidente che il Primitivo di Manduria è un ingrediente e non il prodotto

stesso, evitando qualsiasi rischio di confusione. Il regolamento definisce anche le modalità di utilizzo della denominazione in etichetta: il nome "Primitivo di Manduria" deve comparire con caratteri più piccoli, tra virgolette e accompagnato dalla dicitura Doc o Docg. Non è consentito l'uso dei loghi ufficiali

della denominazione. Per ottenere l'autorizzazione, gli operatori dovranno presentare una richiesta formale al Consorzio, corredata da documentazione tecnica e bozze di etichettatura. L'autorizzazione sarà rilasciata per il singolo prodotto, avrà durata triennale e sarà soggetta a controlli periodici.

Le aziende autorizzate dovranno dimostrare l'utilizzo del vino, la tracciabilità e i volumi di produzione. In caso di irregolarità, il Consorzio potrà revocare l'autorizzazione e disporre il ritiro dei prodotti non conformi. L'utilizzo di una denominazione come ingrediente presenta un elemento nuovo per il prodotto: contribuendo a rafforzare la percezione di qualità, allo stesso tempo, il Consorzio consente di tutelare l'origine, l'identità e l'autenticità. In questo contesto, l'ingrediente diventa un vero e proprio elemento qualificante del prodotto. «Con questo regolamento ha spiegato la presidente Novella Pastorelli - abbiamo fatto un ulteriore passo nella tutela e nell'evoluzione della denominazione. Sono stati definiti criteri chiari e precisi per garantire qualità, trasparenza e coerenza nel nostro vino che viene impiegato come ingrediente in altri prodotti. Per ottenere l'autorizzazione, gli operatori dovranno presentare una richiesta formale al Consorzio, corredata da documentazione tecnica e bozze di etichettatura. L'autorizzazione sarà rilasciata per il singolo prodotto, avrà durata triennale e sarà soggetta a controlli periodici.

© RIPRODUZI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

