

Primitivo di Manduria, nuovo regolamento per l'uso della denominazione come ingrediente

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Aprile 2026



Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria ha approvato all'unanimità, il 23 aprile 2026, il nuovo regolamento che disciplina l'utilizzo della denominazione DOC e DOCG come ingrediente in prodotti trasformati. Lo strumento definisce criteri precisi di autorizzazione, etichettatura e controllo, tutelando la denominazione e garantendo trasparenza al consumatore, con ricadute positive anche sul piano commerciale.

Si è svolta giovedì 23 aprile 2026, l'Assemblea Ordinaria dei Soci del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria,

durante la quale sono stati approvati all'unanimità tutti i punti all'ordine del giorno.

Nel corso dei lavori, l'Assemblea ha dato il via libera al **rendiconto economico-finanziario 2025**, alla relazione sulle attività svolte e al **bilancio preventivo 2026**, confermando la solidità gestionale e la coerenza delle strategie portate avanti dal Consorzio.

Al centro dei lavori, l'approvazione del regolamento per **l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione "Primitivo di Manduria DOC e DOCG" nei prodotti composti, elaborati o trasformati.**

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.**

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'effettivo utilizzo del vino, garantire tracciabilità e comunicare 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 rappresenta un elemento distintivo per il prodotto finale, contribuendo a rafforzarne il posizionamento e la percezione di qualità. Il nome della denominazione agisce come una garanzia riconosciuta, mentre il rispetto dei disciplinari assicura standard costanti e caratteristiche definite. Allo stesso tempo, il legame con il territorio consente di valorizzare origine, identità e saper fare, elementi sempre più centrali per un consumatore attento a qualità, tracciabilità e autenticità. **In questo contesto, l'ingrediente certificato diventa un vero e proprio elemento qualificante dell'intero prodotto.**

L'approvazione di questo strumento rappresenta un passaggio strategico per il Consorzio, che consolida il proprio ruolo nella gestione e nel controllo dell'utilizzo della denominazione, definendo un quadro chiaro di regole e responsabilità.

“Con questo regolamento compiamo un ulteriore passo nella tutela e nell'evoluzione della denominazione. – dichiara il **Presidente Novella Pastorelli** – Sono stati definiti criteri chiari e rigorosi per garantire qualità, trasparenza e

coerenza nell'utilizzo del nostro vino anche quando viene impiegato come ingrediente in altri prodotti. Si tratta di un importante passo avanti anche sotto il profilo commerciale per la Dop Primitivo di Manduria, che potrà beneficiare del prestigio di prodotti alimentari di qualità, dando vita a un rapporto virtuoso di reciproca valorizzazione. Da un lato, infatti, il prodotto trasformato potrà avvalersi della reputazione della Dop, dall'altro la denominazione stessa potrà estendere la propria presenza sul mercato, ottenendo una nuova visibilità e una ulteriore risonanza commerciale attraverso la distribuzione di questi prodotti.”

Punti chiave

1. **Nuovo regolamento approvato all'unanimità:** il Consorzio autorizza l'uso di “Primitivo di Manduria” come ingrediente in prodotti trasformati.
2. **Autorizzazione obbligatoria e triennale:** le aziende devono presentare richiesta formale con documentazione tecnica e bozze di etichettatura.
3. **Il vino deve essere ingrediente significativo,** con percentuale indicata chiaramente in etichetta; usi marginali a fini promozionali non sono ammessi.
4. **Regole stringenti sull'etichetta:** il nome deve comparire tra virgolette, in caratteri ridotti, con dicitura DOC o DOCG; vietati i loghi ufficiali.
5. **Valore commerciale e reputazionale:** la denominazione certificata rafforza il posizionamento dei prodotti e amplia la presenza del Primitivo di Manduria sul mercato.