



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Roma,

23 DIC. 2013

DG PQA
Prot. Uscita del 23/12/2013
Numero: **0066903**
Classifica:



All'Associazione Enologi Enotecnici
Italiani
Via Privata Vasto, 3
20121 MILANO

(Rif. fg. n. 304/BR del 12.12.2013)

e, p.c.: Al Dipartimento dell'Ispettorato centrale
della tutela della qualità e della
repressione frodi dei prodotti
agroalimentari
D.G. della prevenzione e del
contrasto alle frodi agro-alimentari –
Ex PREF III
SEDE

OGGETTO: Reg. CE n. 606/2009, All. II, Sezione C – Richiesta chiarimenti in merito alla durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione d'origine protetta.

Si riscontra la nota sopra indicata con la quale codesta Associazione ha chiesto dei chiarimenti in ordine all'argomento in oggetto.

Al riguardo, acquisito il concorde avviso del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, nel condividere le argomentazioni sostenute da codesta Associazione, si comunica che, sul piano della generalità, fatte salve le disposizioni più restrittive eventualmente previste nei singoli disciplinari, per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a DOP, per i motivi connessi alla particolare tecnologia impiegata per l'elaborazione dei vini medesimi, la disciplina che riguarda la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità aromatici a DOP è contenuta nel paragrafo 9, lettera g) dell'Allegato II, Sezione C, del Reg. CE n. 606/2009.

Ne consegue che la durata del periodo di elaborazione deve ritenersi complessivamente fissata in almeno 30 giorni, ivi compreso, se del caso, il periodo di affinamento in bottiglia.

IL CAPO DIPARTIMENTO
prof. Gianluca M. Esposito