



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma, 20 FEB. 2015

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

Al Consorzio tutela vini del Trentino
Via del Suffragio, 3
38122 TRENTO

(Rif. fg. n. 29 dell'11.2.2015)

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 - Ufficio PREF III
SEDE

(Rif. fg. n. 2247 del 16.2.2015)

OGGETTO: Richiesta chiarimenti in merito alla pratica della dolcificazione dei vini IGT.

Si riscontra la nota sopra indicata, pervenuta tramite l'Ufficio dell'ICQRF in indirizzo, con la quale codesto Consorzio ha chiesto di conoscere se i chiarimenti forniti con la nota dello scrivente Ufficio n. 7188 del 23 aprile 2013, in merito a taluni aspetti tecnico-quantitativi connessi alla dolcificazione dei vini IGP, siano da ritenere validi anche nel caso in cui detta pratica venga effettuata su partite di vini costituite da una quota di prodotto derivante da uve raccolte al di fuori della zona di produzione (max 15%), ovvero nel caso in cui la medesima pratica venga ad incidere sulla quota di prodotto minima ((85%) derivante dalla zona di produzione delimitata della specifica IGP.

Al riguardo, si comunica che il criterio fondamentale evidenziato nella citata nota n. 7188 del 23 aprile 2013 in base al quale "... *sul piano della generalità e fatte salve le disposizioni più restrittive stabilite dagli specifici disciplinari di produzione, i quantitativi di prodotti utilizzati per la dolcificazione delle partite di vini IGP, nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia, debbano intendersi aumentativi della relativa partita di base e, pertanto, le medesime aggiunte non comportano la sostituzione di un corrispondente volume della partita base.*", è da ritenere valido anche per la fattispecie considerata, sia se la dolcificazione venga effettuata su partite già assemblate con max 15% di prodotto fuori zona, sia se la dolcificazione venga praticata sulle porzioni di partita da assemblare successivamente.

Infatti, in entrambi i casi, i quantitativi di prodotti usati per la dolcificazione (aumentativi rispetto alle partite di base) non sono tali da pregiudicare il principio sancito, nell'ambito della definizione della "indicazione geografica", dall'articolo 93, par. 1, lett. b) ii), del Reg. UE n. 1308/2013, in base al quale *"le uve da cui è ottenuto - il prodotto - provengono per almeno l'85 % esclusivamente da tale zona geografica;"*.

In tal senso, fatte salve le eventuali disposizioni più restrittive stabiliti dagli specifici disciplinari IGP, appare evidente che il limite quantitativo dell'85 % è riferito alle uve che sono alla base della produzione IGP e, pertanto, sono da ritenere applicabili nel corso della successiva elaborazione e fino al confezionamento tutte le possibili pratiche enologiche consentite dalla vigente normativa dell'U.E. e nazionale, nel rispetto delle relative condizioni e prescrizioni.

IL DIRETTORE GENERALE

Emilio Gatto

