



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma.....

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI
DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL CONTRASTO
ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI
PREF III

Posit. I

Alla FEDERVINI
Via Mentana, 2b
00185 ROMA
(rif. nota n. 343 dell'08/05/2017)

alle altre Organizzazioni interprofessionali
ed alle Associazioni di categoria operanti
nel settore vitivinicolo
LORO SEDI

ai Direttori degli Uffici territoriali e dei
Laboratori
LORO SEDI

ai Direttori degli Uffici PREF I, II e IV
SEDE

alla Direzione generale per il riconoscimento
degli organismi di controllo e certificazione
e tutela del consumatore
SEDE

OGGETTO: legge 238/2016 – definizione di “aceto di ...”.

Si fa riferimento alla nota sopra distinta, di pari oggetto, con la quale codesta Associazione ha chiesto conferma dei propri orientamenti, relativamente alla definizione di “aceto di ...”.

In particolare, con riferimento ai limiti minimo e massimo stabiliti dall'articolo 49 della richiamata legge per il tenore in acidità totale previsti per l'“aceto di ...”¹, codesta Associazione ritiene che, in fase di produzione:

- ✦ è possibile uno scostamento dai richiamati limiti per il prodotto in corso di trasformazione, fermo restando che questi ultimi devono essere rispettati a partire dal momento in cui il prodotto assume la denominazione di “aceto di ...”;
- ✦ nel caso dell'arricchimento di un vino base, oltre ai limiti stabiliti dalla vigente normativa dell'Unione europea per tale pratica, lo stesso dovrà essere operato in modo tale che, nella successiva trasformazione in aceto di vino, non sia oltrepassato il predetto limite massimo di acidità.

Al riguardo, si fa presente quanto segue.

Il richiamato articolo 49, comma 1, della L. n. 238/2016 prevede che la denominazione “aceto di ...” è riservata al prodotto che, tra l'altro, presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto i menzionati valori di acidità totale (espressa in acido acetico).

¹ Nel caso dell'“aceto di ...” diverso dall'aceto di vino il limite minimo è 5g/100ml. Nel caso dell'aceto di vino il limite minimo è 60 g/l (Allegato VII, Parte II, punto n. 17) del Reg. (UE) n. 1308/2013. Nel caso dell'“aceto di ...” diverso dall'aceto di alcol il limite massimo è 12g/100ml. Nel caso dell'aceto di alcol il limite massimo è 20g/100ml.

Inoltre, come già evidenziato da codesta Associazione, il successivo articolo 52, comma 1, prevede, tra l'altro, che *"Nella produzione degli aceti sono ammessi le pratiche e i trattamenti sulle materie prime menzionati nelle norme dell'Unione europea nonché quelli impiegati per la fermentazione acetica secondo buona tecnica igienico industriale ... "*. D'altra parte, il comma 2, lettera a), di quest'ultimo articolo consente l'aggiunta di acqua nella preparazione degli aceti (*"... purché sia effettuata soltanto negli acetifici ... "*).

Ciò posto:

- ✦ si conferma che, per i prodotti ancora in corso di trasformazione, non ancora denominabili "aceto di ...", i quali, quindi, non possono essere ritenuti immessi al consumo umano, non sussiste l'obbligo di osservare i limiti sopra menzionati;
- ✦ quanto appena precisato può applicarsi anche al caso dell'arricchimento di un vino base da sottoporre alla trasformazione in aceto di vino: pertanto, si è dell'avviso che dal vino arricchito in conformità delle norme dell'UE, può ottenersi un prodotto ancora in fase di trasformazione la cui acidità totale, espressa in acido acetico, è superiore a 12 g/100ml, fermo restando che tale acidità deve, ad esempio mediante l'aggiunta di acqua, essere riportata entro il valore limite prima che il prodotto stesso assuma la denominazione "aceto di vino" e sia immesso al consumo.

Si chiede ai Direttori degli Uffici territoriali e dei Laboratori, in indirizzo per conoscenza, di voler dare ampia diffusione del contenuto della presente nota al personale interessato.

Oreste Gerini
Direttore Generale

