



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma, 26 MAG. 2014

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

A Alleanza delle Cooperative Italiane –
Agroalimentare:
- AGCI-AGRITAL - Via Angelo
Bargoni, 78 - 00198 ROMA
- FEDAGRI-CONFCOOPERATIVE -
Via Torino, 146 - 00184 ROMA
- LEGACOOOP Agroalimentare - Via
Guattani, 9 - 00161 ROMA

(Rif. fg. del 21.5.2014)

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

OGGETTO: Utilizzo del mosto mutizzato con solfiti e successivamente desolforato per
l'elaborazione dei vini DOP e IGP.

Relazione di tali pratiche enologiche con le prescrizioni dei disciplinari relative alla
tradizionalità delle operazioni di elaborazione (art. 5) e alle caratteristiche qualitative
distintive dei relativi vini connesse al legame con l'ambiente (art. 9) – Quesito.

In riscontro alla nota sopra indicata relativa all'argomento in oggetto, si comunica che
lo scrivente, al fine di definire la problematica evidenziata da codesta Associazione, ha posto
apposito quesito tecnico al Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di
Ricerca per l'Enologia di Asti e sottoporrà la medesima questione all'esame del Comitato nazionale
vini DOP e IGP nella prossima riunione del 12 giugno p.v..

IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto