



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Posiz. 28/4

DG PREF
Prot. Uscita del 19/10/2012
Numero: **0014040**
Classifica:

Roma...



Al Dipartimento delle politiche competitive,
della qualità agroalimentare e della pesca
Direzione generale per la promozione della
qualità agroalimentare
PQA IV

SEDE

OGGETTO: quesiti riguardanti la corretta esecuzione del taglio del 15% a favore dei vini IGP e limitazioni sulle partite avviate alla produzione della tipologia vino frizzante.

Pervengono a questo Ispettorato, da parte degli operatori interessati, numerose richieste di chiarimenti in ordine alla corretta esecuzione del taglio indicato in oggetto, con particolare riferimento alle partite avviate alla produzione del vino frizzante.

Al riguardo, si fa presente quanto segue, in relazione ad alcuni casi di pratica applicazione.

1. - Lambrusco dell'Emilia IGP, destinato a produrre vino frizzante

Si premette che, ai sensi dell'art. 2, ultimo comma, del disciplinare di produzione consolidato dell'IGP in questione, è specificato che alle tipologie frizzante si applicano le norme contenute nel DM 29 luglio 2004. Quest'ultimo, in virtù del disposto di cui all'articolo 2, secondo comma, ultimo periodo, prevede che almeno l'85% di tutti i componenti della partita, ivi compresi i prodotti utilizzati per la dolcificazione e per la presa di spuma, devono provenire dalla zona di produzione delle uve delimitata dai rispettivi disciplinari.

In tal senso, si sottolinea che tale disposizione sembra porsi in linea con l'art. 120 quinquies del Reg. (CE) n. 1234/2007 e con l'art. 70, paragrafo 1, del Reg. (CE) n. 607/2009: quindi, per quanto riguarda la dolcificazione, le disposizioni più restrittive del disciplinare del vino Emilia IGP, previste in relazione ad esigenze di preservazione delle caratteristiche essenziali della tipologia Lambrusco frizzante, prevalgono su quelle connesse all'indicazione in etichetta della varietà di vite, ai fini della quale l'art. 62, paragrafo 1, lettera c), punto i), del Reg. n. 607/2009 prevede, invece, che il quantitativo di prodotto nel quale deve essere presente almeno l'85% di quello ottenuto dalle uve della varietà evidenziata, non deve ricomprendere quello utilizzato nella dolcificazione (con le conseguenze che saranno meglio specificate al punto n. 2).

Pertanto, nel caso in esame, tenuto conto di quanto indicato nella circolare n. 16991 del 25 luglio 2012 di codesto Dipartimento e negli artt. 2 e 5, penultimo comma, del citato disciplinare consolidato, i prodotti eventualmente aggiunti nella misura massima del 15% dovranno provenire da uve raccolte in Italia, di varietà idonee alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, a bacca nera, non aromatiche, ancorché gli stessi prodotti siano "generici", cioè non siano designabili o designati con il nome della varietà (dal punto n. 3, a), della citata circolare, è deducibile l'obbligo dell'utilizzo di prodotti non generici nel solo caso dell'indicazione di due o più vitigni della determinata tipologia di vino IGT).

Quanto sopra restando inteso che l'85% del vino in questione sia stato prodotto, conformemente al parere espresso dal Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei vini DO e IGT in data 20 luglio 2011, a partire da una partita costituita in purezza dal relativo vitigno.

2. - Lambrusco dell'Emilia IGP, non destinato a produrre vino frizzante

Nel caso in esame, valgono le medesime condizioni viste per il caso 1 a proposito della composizione e provenienza della base ampelografica.

Tuttavia, non sussistendo più la previsione dell'art. 2, ultimo comma, del disciplinare di produzione consolidato dell'IGP in questione (né, tantomeno, le norme contenute nel DM 29 luglio 2004), sono possibili le operazioni di dolciificazione in osservanza delle modalità previste dall'Allegato I D del Reg. (CE) n. 606/2009, purché siano utilizzati mosti di uve, mosti concentrati e mosti concentrati rettificati ottenute da uve raccolte in Italia.

Pertanto, nel caso della dolciificazione effettuata con l'aggiunta di un mosto di uve di gradazione inferiore a quella del prodotto cui viene aggiunto (ancorché fino a raggiungere l'aumento massimo previsto di 4% vol), stante l'applicazione dell'art. 62, paragrafo 1, lettera c), punto i), del Reg. (CE) n. 607/2009, la percentuale della varietà "Lambrusco" potrebbe raggiungere un valore pari a circa il 65% del prodotto ottenuto e commercializzato.

Tale ultima constatazione, peraltro, sembra potersi applicare a qualsiasi vino ad IGP non frizzante recante l'indicazione della varietà di vite, per il quale sia possibile l'operazione di dolciificazione (e, quindi, in particolare, anche al successivo caso n. 3).

3. Verona Pinot Grigio IGP

Tenuto conto di quanto disposto dall'art. 2, secondo comma, del disciplinare di produzione consolidato, i prodotti eventualmente aggiunti nella misura massima del 15% dovranno provenire da uve raccolte in Italia di varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Verona. (senza limitazioni relative al colore della bacca ovvero all'aromaticità), ancorché gli stessi prodotti siano "generici", cioè non siano designabili o designati con il nome della varietà (dal punto n. 3, a), della citata circolare, è deducibile l'obbligo dell'utilizzo di prodotti non generici nel solo caso dell'indicazione di due o più vitigni della determinata tipologia di vino IGT).

Resta inteso, anche nel caso in esame, che l'85% del vino in questione sia stato prodotto, conformemente al parere espresso dal Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei vini DO e IGT in data 20 luglio 2011, a partire da una partita costituita in purezza dal relativo vitigno.

Per quanto riguarda la produzione delle tipologie "frizzante", pur in assenza di uno specifico richiamo all'interno del disciplinare di produzione, dovrebbe essere comunque applicato quanto previsto dall'art. 2, punto 2., ultimo comma, del DM 29 luglio 2004 in merito alle limitazioni sul taglio del 15%, così come descritto al caso n. 1 (anche tale ultima constatazione è da ricondurre a tutti i vini IGP frizzanti i cui disciplinari non contengono il richiamo al citato DM).

Per tutto quanto sopra esposto e rappresentato, si chiede a codesta competente Direzione generale di voler esprimere il proprio parere in ordine ai casi sopra evidenziati, vale a dire se sia stata correttamente applicata a ciascun singolo caso la circolare n. 16991 del 25 luglio 2012, tenuto conto delle limitazioni esistenti nei disciplinari di produzione dei vini ad IGP menzionati.

Si chiede, infine, di confermare se le operazioni di taglio ed eventuale dolciificazione, cui dianzi si è fatto cenno, in quanto rappresentano fasi diverse del processo di elaborazione dei vini ad IGP, devono essere obbligatoriamente effettuate tutte all'interno della zona di vinificazione delimitata dal singolo disciplinare, fatte salve le deroghe previste fino al 31 dicembre 2012.

Il Direttore Generale
(Emilio Gatto)

