



Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

Roma

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

Ai Direttori degli Uffici territoriali
LORO SEDI

e p.c. ai Direttori degli Uffici PREF I, II e IV
SEDE

Posit. 28/3

OGGETTO: vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" - Quesito.

1.

Si trasmette, in allegato, la copia della nota n. 21194 del 21 marzo 2014 del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, di pari oggetto, con la quale sono stati forniti chiarimenti in ordine all'analogo quesito formulato da questo Ispettorato relativamente alla possibilità di ottenere un vino a DOC Trebbiano d'Abruzzo a partire da un mosto mutizzato con solfiti, posto in fermentazione una volta desolforato.

Nel rinviare per il dettaglio alla nota che si trasmette, si ritiene opportuno sottolineare che il citato Dipartimento ha fatto presente che:

"... la predetta pratica enologica non può essere applicata nella produzione del vino DOP in questione, né per l'elaborazione di altri vini DOP, nonché per l'elaborazione dei vini IGP, in quanto anche tali produzioni, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale, per "definizione" devono rispondere al requisito di qualità e tipicità legata all'origine geografica. Inoltre anche negli specifici disciplinari IGP è evidenziato il legame con l'ambiente, in merito alle citate caratteristiche qualitative, ed in ogni caso devono essere descritte le caratteristiche organolettiche delle tipologie disciplinate. ..."

Si precisa che la nota n. 15924 del 5 marzo 2014 del citato Dipartimento, menzionata nella nota che si trasmette, è stata già inoltrata a codesti Uffici territoriali con nota prot. n. 4263 del 12 marzo u.s..

Si chiede alle SS.LL. di voler dare ampia diffusione del contenuto della presente al personale ispettivo.

Paolo Tolomei
Direttore dell'Ufficio

Allegati:

- nota prot. n. 21194 del 21 marzo 2014 del Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma, 21 MAR 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

DG PQA
Prot. Uscita del 21/03/2014
Numero: **0021194**
Classifica:



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. 405 del 13.1.2014)

OGGETTO: vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" – Quesito.

Si riscontra la nota sopra indicata con la quale codesto Organismo di controllo ha
posto il quesito sull'argomento in oggetto.

Al riguardo, nel concordare con le esemplificazioni tecnico-giuridiche formulate da
codesto Ispettorato, in particolare in merito alle previsioni di cui all'articolo 9 del disciplinare di
produzione in questione, lo scrivente comunica che, sia per la fattispecie in esame, sia sul piano
della generalità, sono da ritenere valide le analoghe indicazioni fornite con la nota n. 15924 del
5.3.2014, indirizzata all'Organismo di controllo Agroqualità e per conoscenza anche a codesto
Ispettorato, relativa all'interpretazione dell'art. 5 del disciplinare della DOC "Montepulciano
d'Abruzzo".

In particolare, nel merito dello specifico quesito, si comunica che la pratica enologica
in questione (utilizzo mosto precedentemente mutizzato con solfiti e successivamente desolfato)
risulta in contrasto con le disposizioni di cui all'articolo 9 del disciplinare (legame con l'ambiente),
lett. a), lett. b) e lett. c), in quanto trattasi di pratica alquanto devastante e pregiudizievole al
mantenimento dello specifico e distintivo livello qualitativo sancito nelle citate disposizioni del
disciplinare.

Pertanto, la predetta pratica enologica non può essere applicata nella produzione del
vino DOP in questione, né per l'elaborazione di altri vini DOP, nonché per l'elaborazione dei vini
IGP, in quanto anche tali produzioni, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale, per
"definizione" devono rispondere al requisito di qualità e tipicità legata all'origine geografica.
Inoltre anche negli specifici disciplinari IGP è evidenziato il legame con l'ambiente, in merito alle

NS

citare caratteristiche qualitative, ed, in ogni caso devono essere descritte le caratteristiche organolettiche delle tipologie disciplinate.

Per quanto riguarda gli eventuali ulteriori utilizzi del mosto mutizzato con solfiti, si è dell'avviso che lo stesso possa essere legittimamente destinato alla preparazione di mosti concentrati e concentrati rettificati, a loro volta utilizzabili per l'aumento del titolo alcolometrico volumico oppure per la dolcificazione del vino a denominazione d'origine in oggetto, in conformità con le disposizioni dell'art. 5 del relativo disciplinare.

IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

