



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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 e IV

Posit. 28/1

DG PREF
Prot. Uscita del 18/06/2013
Numero: **0009006**
Classifica:

Roma



Alla Confederazione Italiana della Vite
e del Vino
Via G.B. De Rossi, 15/A
00161 ROMA
(rif. nota n. 135132/3 del 13/05/2013)

e, p.c. Alle Organizzazioni di categoria del
settore vitivinicolo
LORO SEDI

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

Al Dipartimento delle politiche europee
e internazionali e dello sviluppo rurale
Direzione generale delle politiche
internazionali e dell'Unione europea
PIUE VIII
SEDE

OGGETTO: lieviti liquidi in sospensione vinica - Allegato IA del Reg. (CE) n. 606/2009.

Si fa riferimento alla nota sopra distinta, con la quale codesta Confederazione ha chiesto il parere di questo Ministero in ordine alle disposizioni recate dall'Allegato richiamato in oggetto, in particolare per quanto riguarda i requisiti previsti per la "sospensione vinica" di lieviti da impiegare nella vinificazione (riga n. 5 dell'Allegato IA).

In proposito, codesta Confederazione ha segnalato la presenza di preparati commerciali costituiti da soluzioni acquose contenenti, oltre ai lieviti, sostanze quali esteri, glicoli, solventi, stabilizzanti e conservanti, ponendo in evidenza il rischio della presenza di sostanze non consentite nella composizione dei prodotti vitivinicoli elaborati mediante l'impiego di tali soluzioni.

Al riguardo, acquisito il concorde avviso delle Direzioni generali che leggono la presente per conoscenza, si fa presente che, sulla base della disposizione richiamata in premessa, non può che condividersi quanto rappresentato da codesta Confederazione circa l'obbligo che la "sospensione vinica" sia esclusivamente costituita da lieviti e da materie di origine vinica (di fatto, mosto di uve o suoi derivati).

La preparazione e la stabilizzazione di tali sospensioni, inoltre, deve avvenire con procedimenti fisici (ad es. pastorizzazione del mosto, refrigerazione della sospensione), usando ogni accorgimento idoneo ad evitare la contaminazione e la proliferazione di altri microorganismi, dovendosi escludere l'impiego di conservanti e/o stabilizzanti chimici.

Si fa riserva di effettuare i necessari controlli in ordine a quanto segnalato da codesta Confederazione.

peg
Il Direttore Generale
(Emilio Gatto)
E. Gatto