

Roma, 03 aprile 2017

Spett. le Ufficio PREF III
Dipartimento dell'Ispettorato centrale
della tutela della qualità e della repressione
frodi dei prodotti agroalimentari
Via Quintino Sella, 42
00187 Roma

E, p.c: C.a. Dott. Paolo TOLOMEI
Direttore Ufficio PREF III
Dipartimento dell'Ispettorato centrale
della tutela della qualità e della repressione
frodi dei prodotti agroalimentari
Via Quintino Sella, 42
00187 Roma

Oggetto: richiesta di chiarimento inerente l'art.18 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238 – cosiddetto Testo unico del vino – in merito alla detenzione di anidride carbonica negli stabilimenti enologici

Buongiorno,

con la presente siamo a chiederVi conferma della corretta interpretazione dell'art.18 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Nello specifico, la citata disposizione stabilisce le regole per la detenzione, tra le altre sostanze, di anidride carbonica negli stabilimenti di produzione e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nei quali si producono vini spumanti e vini frizzanti.

Abbiamo riscontrato l'esistenza in commercio di alcuni **macchinari che attuano una lenta cessione al vino di anidride carbonica**, senza che lo stesso diventi spumante o frizzante.

Il prodotto finale quindi è vino fermo, in quanto la Co2 resta legata ad altre molecole.

Le finalità sono connesse alla **esclusiva produzione di vini fermi**, con caratteristiche migliorate nella complessità organolettica.

Riteniamo, innanzitutto, che la detenzione e, conseguentemente, l'utilizzo di anidride carbonica allo scopo sopra indicato, non sia incompatibile con le previsioni dell'articolo 18.

Ciò detto, siamo ad interrogare Codesto Ispettorato circa la necessità - o meno - di trasmettere apposita comunicazione al competente ufficio territoriale, come disposto al comma 2 del menzionato articolo.

A nostro avviso, la norma configurerebbe le due seguenti fattispecie:

- In caso di **stabilimenti enologici nell'ambito dei quali vengono prodotti esclusivamente vini fermi**, l'introduzione della Co2 non dovrebbe essere subordinata ad alcuna comunicazione;
- In caso di **stabilimenti di produzione c.d. promiscui** ovvero laddove nella stessa cantina si producano sia vini fermi che vini spumanti e/o frizzanti, l'introduzione di Co2 nello stabilimento enologico dovrebbe essere subordinata ad apposita e contestuale comunicazione da inviare al competente ufficio territoriale dell'Ispettorato.

Come affermato in premessa, la presente è volta ad avere conferma, da Codesto Ufficio, della correttezza dell'interpretazione sopra esposta.

Nel ringraziare per l'attenzione, si rimane in attesa di cortese riscontro e si inviano cordiali saluti.

LA SEGRETERIA