



**ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

il Direttore Generale

*Dipartimento delle politiche competitive,  
della qualità agroalimentare, ippiche e  
della pesca*

*Direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e  
dell'ippica*

*Via XX Settembre 20  
00187 ROMA RM*

*Dipartimento dell'ispettorato centrale  
della tutela della qualità e repressione  
frodi dei prodotti agroalimentari*

*Direzione generale della prevenzione e  
del contrasto alle frodi agroalimentari*

*Via Quintino Sella 42  
000187 ROMA RM*

*Milano 12 dicembre 2013*

*Prot. n. 2013/304/BR*

*E-mail*

**Oggetto: Reg. Ce n. 606/2009, All. II, Sezione C ó richiesta chiarimenti in merito alla durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione d'origine protetta.**

*E' stata evidenziata a questa Associazione, con riferimento all'argomento in oggetto, la questione riguardante i rapporti tra le disposizioni contenute nei paragrafi 6,7 e 9 lettera g) della Sezione C dell'allegato II al Reg. Ce n. 606/2009.*

*In particolare, taluni operatori del settore ritengono che, nel caso dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico a Dop, ai fini della determinazione della durata del processo di elaborazione, occorre tener conto del periodo minimo stabilito dal paragrafo 7 per la fermentazione destinata a rendere spumante la cuvée e per la permanenza della medesima sulle fecce (30 giorni nel caso dell'utilizzo di recipienti chiusi provvisti di agitatori) e che, pertanto, in tale processo di elaborazione non dovrebbe ritenersi ricompreso anche il periodo di affinamento (se del caso, anche realizzato in bottiglia).*

*Al riguardo questa Associazione, anche a seguito di una diversa valutazione dei peculiari aspetti tecnico-normativi che caratterizzano la fattispecie in esame rispetto a*



*precedenti avvisi espressi sulla questione, ritiene opportuno formulare le considerazioni di seguito riportate.*

*Come è noto le uve aromatiche (ad esempio Moscato, Malvasia, Aleatico, Brachetto ecc.) contengono aromi primari caratteristici che devono essere mantenuti, quanto possibile, anche nei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, che da tali uve derivano e che da tali aromi sono caratterizzati. Pertanto il quadro normativo di riferimento è teso a soddisfare tali peculiari esigenze di produzione, consentendo che per i vini spumanti in questione sia richiesto un ciclo di spumantizzazione molto breve, in modo che possa essere conservato quel gusto di fruttato e quella freschezza che rappresentano le caratteristiche specifiche di tale categoria dei vini.*

*In tale contesto, benchè la citata lettera g) del paragrafo 9 espliciti la deroga relativa alla durata del processo di elaborazione solo rispetto al precedente paragrafo 6, appare evidente che la deroga stessa deve essere riferita anche al paragrafo 7, il quale deve intendersi come mera regolazione di taluni passaggi (fermentazione, in bottiglia o in recipienti chiusi e muniti di agitatori, e permanenza sulle fecce) che fanno parte, invece, dello specifico processo di elaborazione dei vini spumanti a Dop non aromatici.*

*In altre parole, per i motivi connessi alla particolare tecnologia da impiegare per i vini spumanti aromatici, dinanzi accennati, si ritiene che la disciplina che riguarda la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità aromatici a Dop, ivi compreso il periodo di affinamento, sia esclusivamente ed interamente contenuta nel richiamato paragrafo 9, lettera g).*

*In tal senso sembra chiaramente deporre anche il combinato disposto di cui alla sezione B, paragrafi 3, comma 1, secondo alinea, e 4, lettera d), del citato Allegato II del Reg. Ce n. 606/2009, laddove è inequivocabilmente esplicitato che per la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico ògenericiò, si applica esclusivamente la regola più specifica fissata, appunto, dalla lettera d), del paragrafo 4, derogando alle durate minime del processo di elaborazione indicate ai punti 6 e 7 della Sezione C.*

*Per quanto sopra rappresentato ne consegue che, ad avviso della scrivente Associazione, la durata del periodo di elaborazione degli spumanti di qualità del tipo aromatico a Dop debba intendersi complessivamente fissata, in applicazione della richiamata Sezione C, paragrafo 9, lettera g), in almeno 30 giorni, ivi compreso, se del caso, il periodo di affinamento in bottiglia.*

*Pertanto si richiede a codesti Dipartimenti, per quanto di rispettiva competenza, se condividano tale interpretazione e, in tal caso, di voler riconsiderare eventuali, diverse indicazioni fornite in precedenza sulla questione.*

*Nel ringraziare per la disponibilità e la sempre fattiva collaborazione, in attesa di cortese riscontro, si rinnovano i migliori saluti.*

**Dott. Giuseppe Martelli**