



*Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA  
QUALITÀ E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
DIREZIONE GENERALE DEGLI UFFICI TERRITORIALI E LABORATORI  
TERR I - *Unità Investigativa Centrale*  
Via Quintino Sella, 42 – Roma  
[aoo.terr@pec.masaf.gov.it](mailto:aoo.terr@pec.masaf.gov.it)

Alle Associazioni di categoria e alle  
organizzazioni professionali operanti nel  
settore vitivinicolo  
*Elenco indirizzi allegato*

Agli Organismi di controllo del settore  
vitivinicolo  
*Elenco indirizzi allegato*

e, p.c.

Alla Direzione PREF

Alla Direzione COPRAS

All'Ufficio PIUE VII

All'Ufficio AGEBIL IV

OGGETTO: Correzione dell'acidità dei vini spumanti.

Si fa riferimento alla pregressa circolare prot. 17802 del 21.12.2011 concernente come oggetto  
“*pratica di acidificazione per gli spumanti*”.

Al riguardo, si premette che l'Allegato I parte “A” concernente le “*PRATICHE ENOLOGICHE  
AUTORIZZATE*” – Tabella 2 “*Composti enologici autorizzati di cui all'articolo 3, paragrafo 1*” del  
Regolamento (UE) nr. 2019/934<sup>1</sup> prevede che l'acidificazione si possa effettuare a carico delle  
“*categorie di prodotti vitivinicoli*” indicate nella colonna nr. 8 (*Se non applicabile a tutte le categorie  
di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.*), in cui  
figurano anche gli spumanti (in tutte tipologie) di cui ai punti 4, 5, 6 e 7 dell'Allegato VII parte II del  
regolamento UE nr. 1308/13.

Stante i contenuti della predetta colonna nr. 8 dell'allegato I del regolamento UE si ritiene che,  
tra le categorie di prodotti vitivinicoli sulle quali è ammessa la regolazione dell'acidità, siano  
considerati anche i vini spumanti.

Peraltro, le condizioni per l'esecuzione della regolazione dell'acidità sono quelle previste  
dall'Allegato VIII parte I, lettere C e D, del regolamento UE nr. 1308/13 (ovvero per l'acidificazione  
nel limite di 4 g/lit espresso in acido tartarico e per la disacidificazione nel limite di 1 g/lit – lettera C  
punti 2 e 3 entrambe le pratiche per i vini spumanti sono da effettuarsi nella zona viticola in cui sono  
state raccolte le uve utilizzate per l'elaborazione del vino – lettera D punto 3).

Inoltre, l'Allegato II punto 8 del regolamento (UE) nr. 2019/934 concernente “*PRATICHE  
ENOLOGICHE AUTORIZZATE E RESTRIZIONI RELATIVE AI VINI SPUMANTI, AI VINI  
SPUMANTI DI QUALITÀ E AI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO*” prevede  
che “*Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni effettuate sui suoi componenti a norma del  
regolamento (UE) n. 1308/2013, la partita (cuvée) può essere sottoposta ad acidificazione o a  
disacidificazione. L'acidificazione e la disacidificazione della partita (cuvée) si escludono*”

<sup>1</sup> Così come aggiornata da ultimo con il Regolamento delegato (UE) nr. 2024/3085 della Commissione del 30 settembre 2024 recante modifica del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le pratiche enologiche autorizzate.

*reciprocamente. L'acidificazione può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti/l.”.*

Per quanto sopra si ritiene che:

- Acidificazione e disacidificazione della cuvée si possano effettuare sui prodotti di cui alle categorie indicate con i numeri 4, 5 e 6 dell'Allegato VII parte II del regolamento UE nr. 1308/13 escludendo il nr. 7 che sarebbe quello che identifica i vini spumanti gassificati. Mentre la sola acidificazione della cuvée si può effettuare nel limite di 1,50 g/l;
- La regolazione dell'acidità (con i composti enologici indicati nella tabella dell'Allegato I del regolamento UE nr. 2019/934) si possa effettuare, anche dopo la formazione della cuvée, sui vini spumanti indicati nelle categorie di cui ai punti 4, 5, 6 e 7 dell'Allegato VII parte II del regolamento UE nr. 1308/13 nel limite massimo di 4 g/l;

Stante quanto sopra indicato, e tenuto conto quanto introdotto con il regolamento (UE) nr. 2019/934, i contenuti della circolare prot. 17802 del 21.12.2011 sono da considerarsi superati.

Oreste Gerini  
Direttore Generale  
*(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)*