

Firenze, 17 febbraio 2020

Alle Aziende della Filiera Vini Chianti docg

Dir-MAB/fr

Prot. 161/20 A/1 – Circolare n. 2/20

IMPORTANTE-URGENTE

Oggetto: *pratica enologica della dolcificazione – comunicazione.*

A seguito di numerose richieste di chiarimento pervenuteci, da parte degli associati, in merito alla pratica enologica della “**dolcificazione**”, dopo fattivo confronto con l’Ufficio I.C.Q.R.F. di Toscana ed Umbria, di seguito procediamo a sintetizzare quali siano gli adempimenti a carico delle imprese per operare nel rispetto della normativa europea e nazionale in argomento, allorquando si interviene sui vini D.O.P.

L’argomento è tornato di grande attualità, anche a seguito del recepimento ed approvazione a livello ministeriale e comunitario della proposta di modifica avanzata dal Consorzio Vino Chianti in materia di modifica del residuo massimo zuccherino per i vini secchi come è il Vino Chianti docg (vedasi ns. Circolari n. 51/19 del 30 agosto 2019 prot. n. 714/19 e n. 61/19 del 6 novembre 2019, prot. n. 872/19).

Si ricorda, in proposito, che per i vini “secchi”, il valore del residuo massimo zuccherino era fissato, in precedenza, dal Regolamento U.E. n. 607/2009, Allegato XIV, parte B, oggi sostituito dal Regolamento U.E. n. 2019/33, Allegato III, parte B, nella misura non superiore a:

- **4 g/l oppure**
- **9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.**

La normativa europea, in materia di “dolcificazione”, era disciplinata in precedenza dal Regolamento U.E. n. 606/2009, allegato ID e, più recentemente è stata sostituita dal recente Regolamento U.E. n. 934/2019, allegati I, parte D.

La “dolcificazione” è una pratica enologica autorizzata nella fase di produzione e del commercio all’ingrosso che consiste in generale *nell’aggiunta di mosto di uve, mosto di uve concentrato (MC) e/o mosto di uve concentrato rettificato (MCR anche in polvere), nel limite massimo del 4% volume di alcole.*

Per i Vini a D.O.P., da sottoporre alla pratica enologica della “dolcificazione”, vi sono, oltre alla comunicazione obbligatoria (dichiarazione singola o dichiarazione una tantum per aziende che

effettuano correntemente o in modo continuativo operazioni di “dolcificazione”, valevole per tutte le operazioni di campagna vitivinicola) che deve essere notificata all’I.C.Q.R.F., competente per territorio, almeno 10 giorni prima del giorno previsto per la prima operazione di “dolcificazione”, altre condizioni rigorosamente definite, valevoli sia per i “vini atti a divenire” ma anche per i “vini in possesso della certificazione di idoneità”:

a) la pratica enologica della “dolcificazione” è *generalmente ammessa purché non sia espressamente vietata dallo specifico disciplinare di produzione* (vedasi circolare Mipaaf prot. 10620 del 10 maggio 2012). *Nel caso della D.O.P. Vino Chianti essa è consentita;*

b) la pratica enologica della “dolcificazione” deve essere effettuata nell’ambito del territorio in cui è stato elaborato il vino o in una zona situata nelle immediate vicinanze (per territorio vedasi art. 5.1 del disciplinare di produzione vino chianti docg);

c) per i soli *mosto di uve e/o mosto concentrato*, impiegati nella dolcificazione, essi devono provenire dallo stesso territorio in cui è stato ottenuto il vino D.O.P. (per territorio vedasi art. 5.1 del disciplinare di produzione vino chianti docg);

d) *importante novità (DM 12 marzo 2019, art. 17, commi 2 e 3):*

d.1) qualora la pratica enologica della “dolcificazione” sia effettuata su una partita di vino, es. vino Chianti docg (quindi già in possesso della certificazione di idoneità rilasciata dall’Organismo di Controllo - TCA srl), **ESSA DEVE ESSERE SOTTOPOSTA AD UN NUOVO ESAME ANALITICO.**

Tuttavia, la partita può essere ESENTATA DALL’ESSERE NUOVAMENTE sottoposta a nuovo esame ANALITICO, nel caso in cui il detentore, entro tre giorni lavorativi, invii per via telematica, all’Organismo di Controllo (O.d.C. per la D.O.P. Chianti individuato in Toscana Certificazione Agroalimentare – T.C.A. srl), apposita autocertificazione, corredata dall’attestazione di un enologo (di cui alla Legge n. 129/1991) o, da altro tecnico abilitato responsabile dell’operazione, sulla conformità della partita ai parametri chimico-fisici stabiliti dall’art. 26 del Reg. CE n. 607/2009 e s.m.i., e di quelli previsti dallo specifico disciplinare di produzione.

Nel caso in cui, invece, l’entità della “**DOLCIFICAZIONE**” **SIA DI ENTITA’ TALE DA DETERMINARE UNA VARIAZIONE DEL TIPO DI PRODOTTO OTTENUTO, IN RELAZIONE AL TENORE ZUCCHERINO RESIDUO, TENENDO CONTO DEI LIMITI STABILITI dal Reg. n. 2019/33 e dalla normativa nazionale, la partita deve essere sottoposta ad un nuovo esame analitico (anche con le modalità di cui al precedente paragrafo) ed organolettico** (es. passaggio dalla tipologia “secco” ad “amabile”, che per altro comporterebbe, nel caso della D.O.P. Chianti, anche una sua obbligatoria riclassificazione, in quanto il **vino Chianti D.O.P. rientra ESCLUSIVAMENTE NELLA TIPOLOGIA DEI “VINI SECCHI”**);

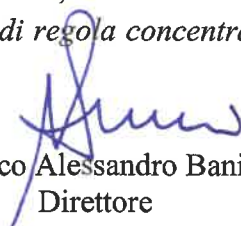
d.2) ugualmente, per *gli assemblaggi delle partite già certificate, da sottoporre alla pratica della “dolcificazione”, analogamente al semplice assemblaggio di partite già certificate, il prodotto finale ottenuto deve essere sottoposto ad un nuovo esame analitico.*

Tuttavia, anche in questa casistica, la partita risultante può essere **ESENTATA DALL'ESSERE NUOVAMENTE** sottoposta a nuovo esame ANALITICO, nel caso in cui il detentore, entro tre giorni lavorativi, invii per via telematica, all'Organismo di Controllo (O.d.C. per la D.O.P. Chianti individuato in Toscana Certificazione Agroalimentare – T.C.A. srl) **apposita autocertificazione, corredata dall'attestazione di un enologo (di cui alla Legge n. 129/1991) o, da altro tecnico abilitato responsabile dell'operazione**, sulla conformità della partita ai parametri chimico-fisici stabiliti dall'art. 26 del Reg. CE n. 607/2009 e s.m.i., e di quelli previsti dallo specifico disciplinare di produzione;

IN ENTRAMBI I CASI LA POSSIBILITA' DI DEROGARE DAL RIPETERE GLI ESAMI ANALITICI ED ORGANOLETTICI MEDIANTE AUTOCERTIFICAZIONE È APPLICABILE SOLO DURANTE IL PERIODO DI VALIDITA' DELLA CERTIFICAZIONE DI IDONEITA' DEL PRODOTTO (180 giorni per i vini a D.O.C.G. e 2 anni per i vini D.O.C.). SUPERATI DETTI LIMITI DEVONO ESSERE APPLICATE LE ORDINARIE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ESAMI ANALITICI ED ORGANOLETTICI PREVISTI DAL D.M. 12 MARZO 2019.

Per i vini I.G.P. la pratica della “dolcificazione” segue le indicazioni previste per i vini a D.O.P., sopra riportate, con esenzione dalla produzione ed invio dell'autocertificazione dell'enologo o del tecnico abilitato, ed inoltre essa può essere effettuata anche al di fuori della zona di vinificazione delimitata.

A disposizione per ogni ulteriore informazione e/o chiarimento, confermando che per i Sigg.ri Soci, è disponibile un servizio gratuito di consulenza tecnica, di regola concentrato nella giornata del venerdì, con l'occasione si porgono i migliori saluti.


Marco Alessandro Bani
Direttore