

## DECRETO MINISTERIALE 6 SETTEMBRE 2017, N. 944 - DISCIPLINA DETENZIONE NELLE CANTINE E NEGLI STABILIMENTI ENOLOGICI DEI MOSTI DI UVE AVENTI UN TITOLO ALCOLOMETRICO INFERIORE ALL'8% IN VOLUME SENZA LA PRESCRITTA DENATURAZIONE DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI SUCCHI.

In applicazione dell'art. 15, comma 1, primo periodo e lettera g), nonché dell'art. 17, comma 1, primo periodo della legge n. 238 del 12 dicembre 2016 (TESTO UNICO) è stato pubblicato, sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il Decreto Ministeriale prot. 904 del 6 settembre 2017, inerente la detenzione dei mosti di uve aventi un titolo alcolometrico volumico inferiore all'8% destinati alla produzione di succhi d'uva e succhi di uva concentrati.

I mosti aventi titolo alcolometrico naturale inferiore all'8% in volume destinati alla preparazione di succo di uve e succhi di uve concentrati, possono essere detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici, nonché nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, senza la prescritta denaturazione, a condizione che siano rispettate le modalità dettate dal DM in argomento.

Per la detenzione dei mosti con gradazione inferiore all'8% in vol, i titolari degli stabilimenti enologici che introducono uve da vino per effettuare la successiva trasformazione nei mosti, presentano apposita denuncia preventiva, prevista dall'art. 17 comma 1 della Legge 238/16. La denuncia in forma scritta deve contenere:

- 1) le generalità ed il codice fiscale del titolare dell'impresa individuale o del rappresentante legale in caso di società;
- 2) il nome o la denominazione sociale, la sede, il codice fiscale e/o partita IVA dell'im-

presa individuale o del rappresentante legale in caso di società;

- 3) ubicazione della cantina o dello stabilimento enologico in cui avverrà l'introduzione delle uve, la loro trasformazione nei mosti con relativo codice ICQRF;
- 4) il quantitativo di mosti che si presume siano ottenuti nel periodo 1° agosto -31 dicembre;
- 5) il codice alfanumerico che ai sensi dell'art. 9, comma 3, della Legge 238/2016, contraddistingue i recipienti esclusivamente destinati a contenere i mosti.

La denuncia deve essere presentata almeno due giorni prima rispetto a quello in cui le uve vengono prese in carico sul registro e le uve devono essere immediatamente trasformate in mosti i quali saranno immessi nei recipienti destinati a contenerli, secondo quanto precedentemente comunicato nella denuncia preventiva.

I mosti devono essere estratti dagli stabilimenti entro e non oltre il terzo giorno lavorativo successivo alla data della loro presa in carico sul registro e trasportati in altro stabilimento nel quale sia consentita ed effettivamente posta in essere la trasformazione in succhi d'uve e/o mosti di uve e/o in succhi di uve concentrati. Il trasporto deve comunque essere fatto entro e non oltre il 31/12 dello stesso anno in cui sono state raccolte le uve.

Le operazioni di introduzione delle uve da vino, di trasformazione delle stesse in mosti e di ottenimento dei relativi sot-

toprodotti, nonché quelle di estrazione dei mosti negli stabilimenti, sono annotate sul registro tenuto a norma del reg. (CE) n. 436/2009 e del DM 20/03/2015 (registro telematico).

Sui contenitori dovranno essere apposti appositi cartelli con la dicitura "mosto avente titolo alcolometrico naturale inferiore a 8% vol non denaturato destinato alla trasformazione in succhi d'uva" o altre equivalenti.

In ultimo sui documenti di accompagnamento di scorta al trasporto dei mosti estratti negli stabilimenti oggetto del presente decreto nello spazio dedicato alla designazione, si deve riportare la dicitura suggerita per i cartelli apposti sui contenitori di stoccaggio o altre equivalenti.



## USO DELLA CO2 IN CANTINA PROMISCUA PER ELABORAZIONE DI PRODOTTI AROMATIZZATI - CHIARIMENTI DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI DIPARTIMENTO I.C.Q.R.F. DIREZIONE GENERALE - PREF III

Con precedente nota del 15/06/2017 n. 8015 l'ICQRF aveva fornito indicazioni relativamente ai vincoli posti dall'art. 18 della Legge 238/2016 (divieto della contestuale produzione e detenzione di vini frizzanti e/o spumanti gassificati negli stabilimenti presso i quali vengono prodotti vini frizzanti e vini spumanti c.d. "naturali"). Nella stessa nota, era stata, in prima battuta, esclusa la possibilità di operare nei medesimi stabilimenti l'aggiunta di anidride carbonica (gassificazione) ai prodotti vitivinicoli aromatizzati.

A seguito di segnalazione pervenute dal mondo produttivo, richiamanti l'art. 18, comma 3, della Legge 238/2016, è stato ribadito che le predette operazioni di produzione e detenzione "promiscue" vengono esclusivamente vietate, con riferimento ai soli vini frizzanti e vini spumanti gassificati. Pertanto, tale divieto non potrebbe estendersi, in via analogica, anche ai "prodotti vitivinicoli aromatizzati" (nella cui produzione per altro, ai sensi dell'All. I, punto 6), DEL REG. (UE) n.

251/2014, è autorizzata l'aggiunta di CO2).

Ne consegue che l'ICQRF, con nota del 13/09/2017 prot. 11944, previa ulteriore valutazione, ritiene consentita la possibilità di operare l'aggiunta di anidride carbonica (gassificazione), ai prodotti vitivinicoli aromatizzati anche negli stabilimenti presso i quali vengono prodotti i vini frizzanti e/o spumanti, per i quali è imposto il requisito della provenienza dalla sola fermentazione dell'anidride carbonica in essi contenuta.

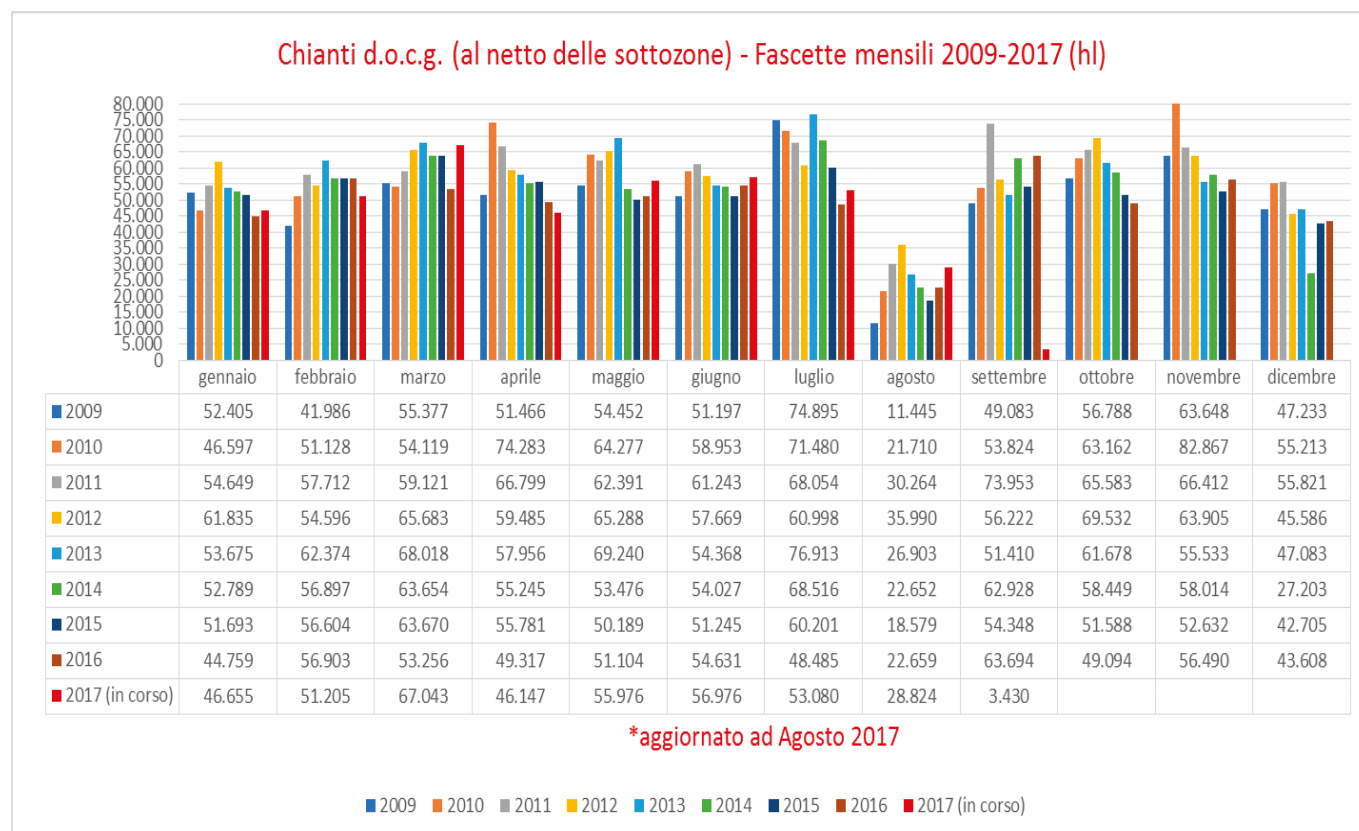
Viene altresì precisato, nella nota del 13/09/2017, che nel caso della produzione e detenzione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati negli stessi stabilimenti presso i quali vengono prodotti vini frizzanti e vini spumanti c.d. "naturali", resta l'obbligo di presentare la comunicazione prevista dall'art. 18, comma 2, della Legge 238/2016, contestualmente ad ogni eventuale introduzione di anidride carbonica negli stabilimenti e nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati.

2

### RAPPORTO STATISTICO OTTOBRE 2017

Da questo numero de L'Informatore, verranno pubblicati periodicamente dei dati statistici sulla denominazione Chianti d.o.c.g. In questo numero analizzeremo solo alcuni dati della denominazione base "Chianti docg". Nel prossimo numero analizzeremo i dati delle singole sottozone ove presenti. Nella sezione Area Riservata del sito internet potranno essere consultati altri importanti elementi riguardanti la Denominazione.

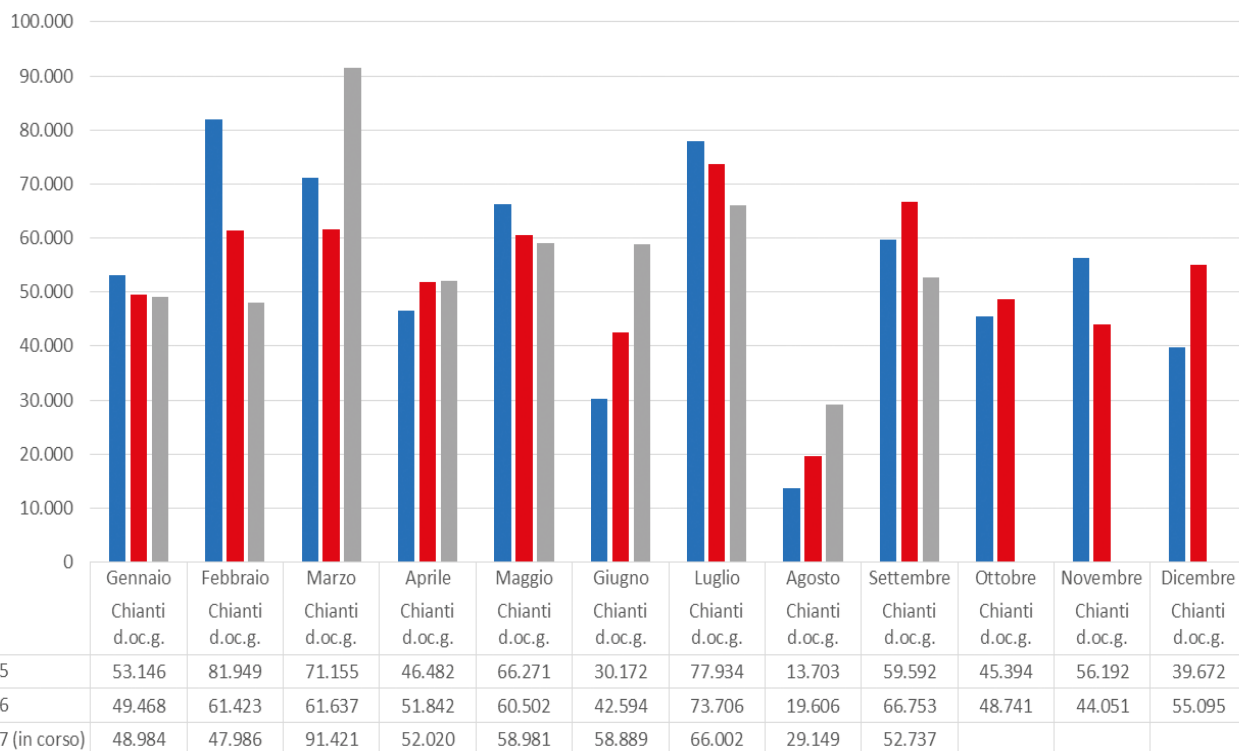
### Chianti d.o.c.g. (al netto delle sottozone)- Fascette mensili 2009-2017 (hl)





## Chianti d.o.c.g. (al netto delle sottozone) - Campionamenti mensili 2015-2016-2017 (hl)

Chianti d.o.c.g. (al netto delle sottozone) - Campionamenti mensili 2015-2016-2017 (hl)



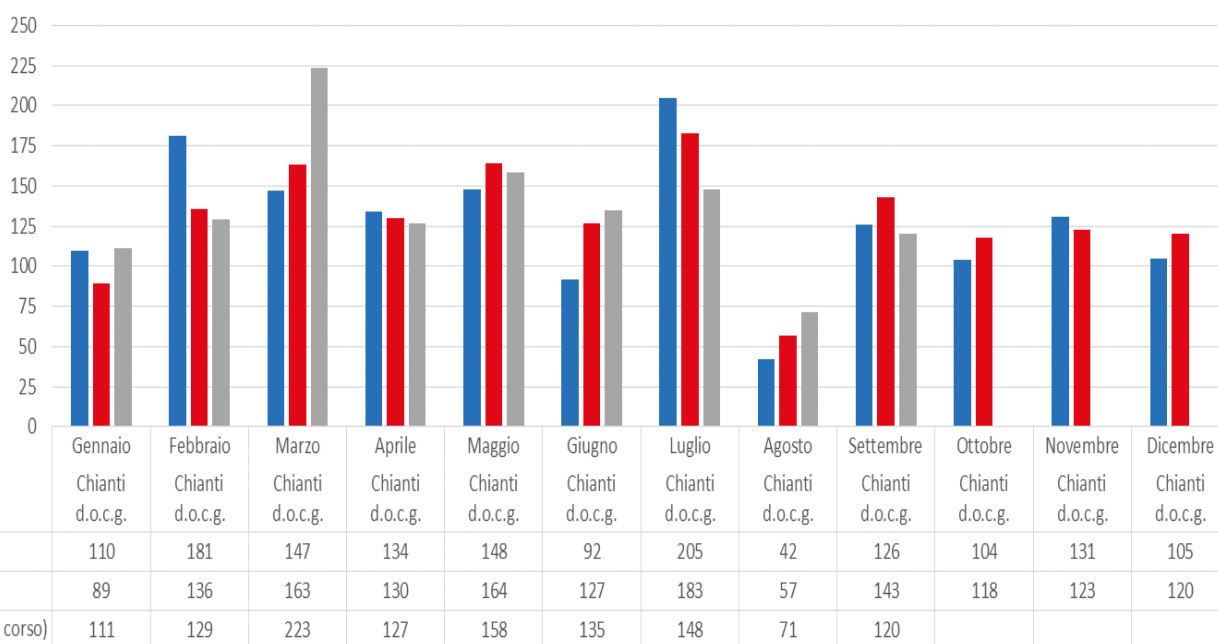
\* aggiornato al 30/09/2017

■ 2015 ■ 2016 ■ 2017 (in corso)



## Chianti d.o.c.g. (al netto delle sottozone) - Numero Campioni mensili 2015-2016-2017

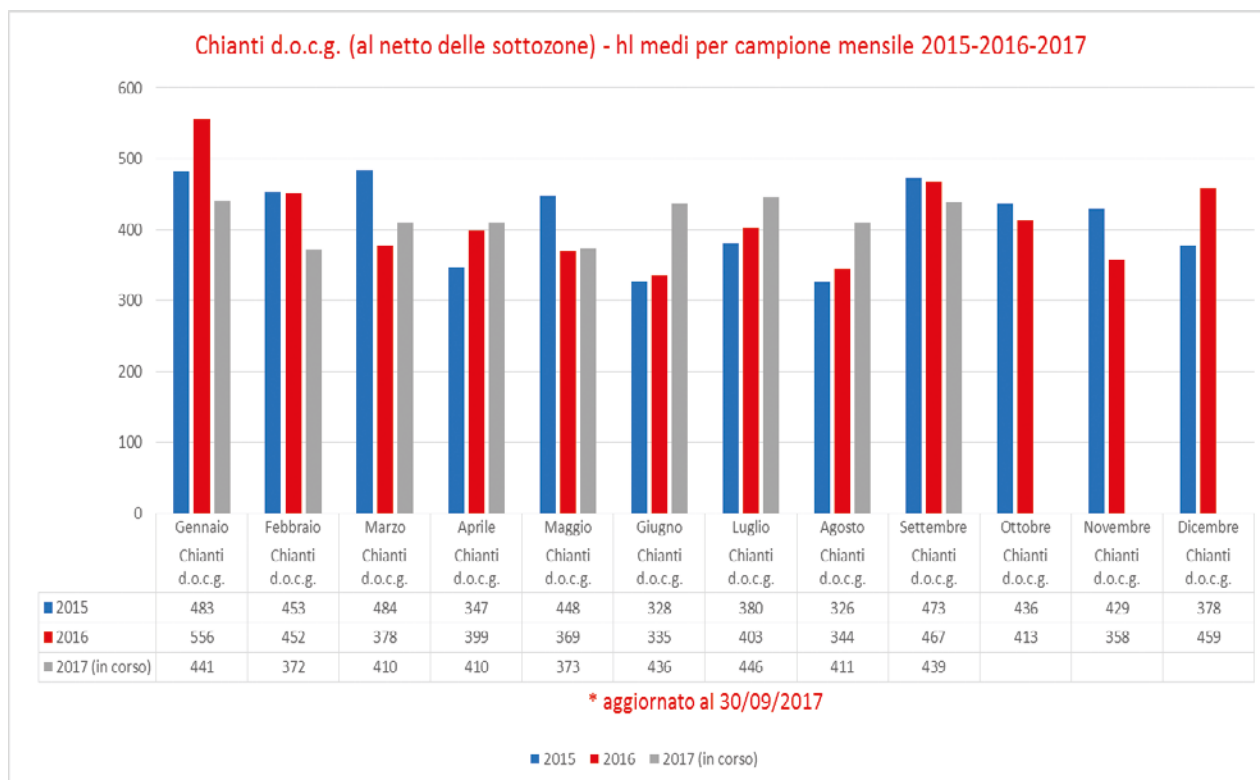
Chianti d.o.c.g. (al netto delle sottozone) - Numero Campioni mensili 2015-2016-2017



\* aggiornato al 30/09/2017

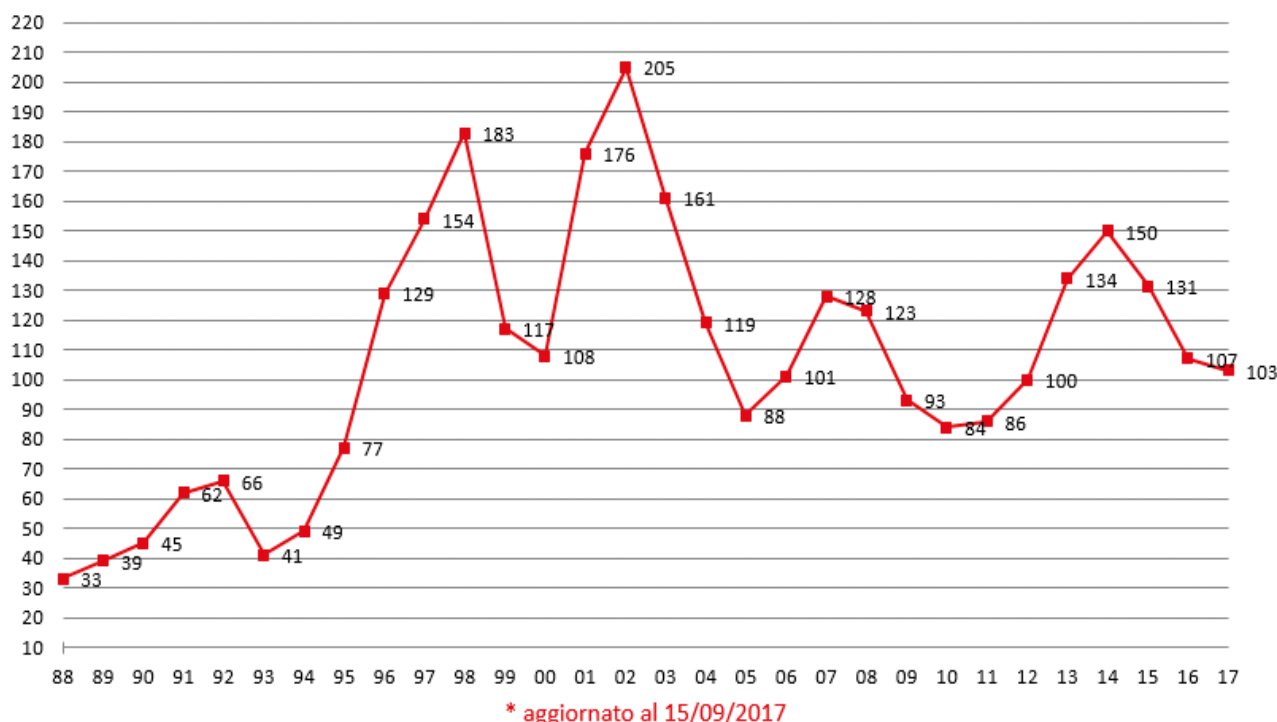
■ 2015 ■ 2016 ■ 2017 (in corso)

## Chianti d.o.c.g. (al netto delle sottozone) - hl medi per campione mensile 2015-2016-2017



4

## MERCURIALI: Chianti DOCG 1988 - 2017 - Vendemmia annata precedente - media annuale



**Consorzio  
Vino Chianti**

Fondato nel 1967

Viale Belfiore, 9 - 50144 FIRENZE  
Tel. 055 333600 - Fax 055 333601  
E-mail: [info@consorziovinochianti.it](mailto:info@consorziovinochianti.it)  
<http://www.consorziovinochianti.it>

**L'Informatore del CHIANTI**

MENSILE DI INFORMAZIONE TECNICA ECONOMICA VITIVINICOLA TRADIZIONE E CULTURA

del Consorzio Vino Chianti Fondato nel 1967

Direttore responsabile: Marco Alessandro Bani - Direzione, Redazione, Impaginazione, amministrazione:  
Viale Belfiore, 9 - 50144 FIRENZE - Tel. 055 333600 - Fax 055 333601  
E-mail: [info@consorziovinochianti.it](mailto:info@consorziovinochianti.it) - <http://www.consorziovinochianti.it>

Stampa: ST.G.R.  
Registro Tribunale di Firenze - n. 1810 - 16/02/1967