

**Spett.le Cantina Sociale**

C.a Presidente

e.pc Ufficio tecnico

**Oggetto: Vitivinicolo - Preparazione di prodotti vitivinicoli aromatizzati**

Si informa che, con l'allegata circolare n. 11944 del 13 settembre 2017, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), a parziale rettifica delle indicazioni contenute nella precedente nota n. 8015 del 15/06/2017 – che per comodità si allega – ha ammesso 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.

Si precisa che, anche 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 fermo l'obbligo di presentare la comunicazione prevista dall'articolo 18, comma 2 della L. n. 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.

Si resta a disposizione per ogni ulteriore informazione.

Ancona, li 21.09.2017

FEDAGRI  
Mauro Scattolini

