



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI I

*Roma,*

A Unione Italiana Vini  
confederazione@pec.uiv.it

**Oggetto:** normativa europea sull'aceto di vino biologico – esportazione verso gli Stati Uniti.

Si fa riferimento alla nota prot. n. 211163/7 del 2 novembre 2016, con la quale codesta Unione ha chiesto chiarimenti in merito: 1) al contenuto di anidride solforosa negli aceti di vino biologici; 2) le condizioni per l'esportazione dei medesimi prodotti verso gli Stati Uniti.

Relativamente al primo quesito si conferma che l'aceto di vino rientra nella categoria dei prodotti vitivinicoli ai sensi del Reg. UE n. 1308/2013 che ha abrogato il Reg. CE n. 1234/2007.

Pertanto nella produzione di aceto di vino biologico possono essere impiegati i prodotti e le sostanze di cui all'Allegato VIII bis del Re. CE n. 889/2008 nel rispetto delle relative prescrizioni d'uso.

Per quanto riguarda l'anidride solforosa il tenore massimo negli aceti di vino biologici non deve superare il valore previsto per i vini dai quali detti aceti provengono (100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i vini bianchi e rosati).

Per quanto riguarda il secondo quesito si fa presente che per la normativa Statunitense, l'aceto di vino biologico, essendo considerato una bevanda non alcolica, soggiace a specifiche disposizioni tra le quali l'obbligo di indicazione degli ingredienti e l'assenza totale di solfiti.

Pertanto, l'aceto di vino, ottenuto in conformità al Reg. (CE) n. 834/2007, può essere etichettato come: "*biologico*", se non contiene solfiti e come "*ottenuto da uve biologiche*" se la presenza di solfiti non supera 100 ppm.

Il Direttore Generale  
Francesco Saverio Abate  
(Firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)