



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI
DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE E DEL CONTRASTO
ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI
PREF I e III

Posia. 28/1

Roma.....

Ai Direttori degli Uffici territoriali
LORO SEDI

e p.c. ai Direttori dei Laboratori
LORO SEDI

ai Direttori degli Uffici PREF II e IV
SEDE

alla Direzione generale per il riconoscimento
degli organismi di controllo e certificazione
e tutela del consumatore
SEDE

alla Direzione generale delle politiche
internazionali e dell'Unione europea
PIUE VII
SEDE

al Ministero dello Sviluppo Economico
Direzione Generale per la Politica Industriale,
la Competitività e le Piccole e Medie Imprese
Divisione VIII
Via Molise, 2
00187 Roma

all'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli
Direzione centrale legislazione e procedure
doganali
Ufficio tariffa doganale, dazi e regimi
dei prodotti agricoli
Via Carucci, 71
00143 Roma

dogane.legislazionedogane.tariffa@agenziadogane.it

alle Associazioni ed Organizzazioni di categoria
LORO SEDI
(vds. elenco allegato)

alle Strutture di controllo pubbliche e private
LORO SEDI
(vds. elenco allegato)

OGGETTO: denominazione delle sostanze zuccherine estratte dall'uva diverse dal
"mosto concentrato rettificato".

./.

Pervengono a questo Ispettorato centrale richieste di chiarimenti circa la
denominazione dei prodotti indicati in oggetto, ovverosia dei prodotti elaborati a partire da

mosti o da succhi di uve, ottenuti da uve da vino oppure da uve da tavola o da loro miscele, sottoposti a trattamento mediante resine a scambio ionico, a concentrazione ed eventualmente a cristallizzazione separata del glucosio e fruttosio, a rimiscelazione dei predetti monosaccaridi ed alla loro ridissoluzione in acqua.

Al riguardo, tenuto conto di quanto già rappresentato sulla questione dalle Amministrazioni competenti, si fa presente quanto segue.

Per i prodotti descritti in premessa, non è consentito l'utilizzo delle denominazioni:

- ✦ “*Succo d'uva concentrato deionizzato*” o altre equivalenti, sussistendo, per la denominazione “*Succo di uva*” o “*Succo di uva concentrato*”, la riserva per i soli prodotti conformi alle disposizioni del D.Lgs. n. 151/2004;
- ✦ “*Mosto concentrato rettificato ottenuto da uve da tavola da non destinare alla trasformazione in uno dei prodotti definiti all'Allegato XI ter del Reg. (CE) n. 1234/2007*” o altre equivalenti, sussistendo, per l'uso della denominazione “*Mosto concentrato rettificato*”, la riserva per i soli prodotti allo stato solido o liquido conformi alle disposizioni del Reg. (UE) n. 1308/2013;
- ✦ “*Mosto concentrato rettificato*” per descrivere il prodotto di cui al precedente punto nell'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare nel quale esso sia stato impiegato, sussistendo l'identica riserva.

In particolare, la denominazione “*Mosto concentrato rettificato*” è riservata ad un prodotto vitivinicolo, conforme a specifiche caratteristiche chimico-fisiche, ottenuto esclusivamente da uve da vino, sottoposto a pratiche enologiche e trattamenti autorizzati¹. Si evidenzia, al riguardo, che il mosto concentrato rettificato (MCR), nella forma liquida, non può essere ottenuto dalla diluizione del prodotto solido, né l'MCR allo stato solido può essere costituito dai singoli monosaccaridi costituenti gli zuccheri naturali dell'uva (glucosio o fruttosio), ma deve essere ottenuto dalla integrale rimiscelazione del glucosio e del fruttosio contenuti nella materia prima.

Alla luce dei chiarimenti forniti dalla Commissione UE e tenuto conto di quanto indicato dal punto n. 6 dell'Allegato II del D.Lgs. n. 50/2004² e dal punto n. 4, lettera d), dell'Allegato II del D.Lgs. n. 151/2004³, per gli zuccheri ottenuti dall'uva è possibile utilizzare le seguenti denominazioni:

- ✓ “*zucchero d'uva*”, nel caso dello zucchero estratto dall'uva, mediante i processi richiamati in premessa, la cui composizione rispetta quella degli zuccheri della materia prima e la cui destinazione è l'utilizzazione come ingrediente nei prodotti alimentari diversi dai prodotti vitivinicoli.

Si sottolinea che tale denominazione può essere utilizzata anche per designare il “**mosto concentrato rettificato**” nell'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare diverso da un prodotto vitivinicolo.

¹ Artt. 80 e 81, paragrafo 1, ed Allegato VII, Parte II, punto (14) del Reg. (UE) n. 1308/2013;

² **6. Zuccheri** Gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE, lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e lo zucchero di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno. Ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato “zucchero d'uva”.

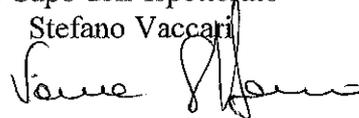
³ **4. d) Zuccheri** ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato «zucchero d'uva».

Tuttavia, “mosto concentrato rettificato” è l’unica denominazione utilizzabile nel settore vitivinicolo e nella relativa documentazione ufficiale (documenti di accompagnamento e registri).

- ✓ **“glucosio d’uva”, “fruttosio d’uva” “glucosio e fruttosio d’uva”**, nel caso dei corrispondenti monosaccaridi estratti dall’uva mediante i processi richiamati in premessa, oppure delle loro miscele la cui composizione non rispetta le caratteristiche della materia prima, la cui destinazione è l’utilizzazione come ingredienti nei prodotti alimentari diversi dai prodotti vitivinicoli.
- ✓ **“sostanze zuccherine/zuccheri/glucosio/fruttosio di uve”**, aggiungendo la specificazione “*da vino*”, “*da tavola*” o “*da vino e da tavola*” oppure **“zuccheri/sostanze zuccherine/glucosio/fruttosio ottenuti/ottenute/ottenuto dalla trasformazione di succhi d’uva”** o denominazioni descrittive equivalenti, nel caso dei corrispondenti prodotti sopra elencati.

Infine si precisa che, se ne ricorrono le condizioni, solo il “*mosto concentrato rettificato*”, sia nella forma liquida che solida, può riportare riferimenti al metodo “biologico” in quanto, l’utilizzo di resine a scambio ionico in tale regime di qualità regolamentato è attualmente consentito solo per i prodotti vitivinicoli⁴. Pertanto, se nell’elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è indicato lo “*zucchero d’uva biologico*”, il preparatore deve essere in grado di giustificare di aver introdotto ed utilizzato soltanto “mosto concentrato rettificato biologico” e non altre sostanze zuccherine provenienti dall’uva non corrispondenti a tale prodotto.

Si chiede alle SS.LL. di dare ampia diffusione del contenuto della presente e di tenerne conto nel corso dell’attività di controllo.

 Il Capo dell’Ispettorato
Stefano Vaccari


⁴ Art. 29 quinquies, paragrafo 4, lettera b), del Reg. (CE) n. 889/2008 (così come modificato dall’art. 1, punto 1), lettera b), del Reg. (UE) n. 203/2012).