



*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,*

Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della  
Tutela della Qualità e Repressione Frodi  
dei Prodotti Agro-Alimentari  
D.G.della Prevenzione e del Contrasto alle Frodi  
Agro-alimentari  
PREF III  
SEDE

**Oggetto:** utilizzo dello zucchero d'uva "bio" - nota ex PQAV n. 1564 del 13.01.2015

Si fa seguito alla nota in oggetto con la quale lo scrivente Ufficio ha espresso un parere sulla possibilità di certificare come biologico lo zucchero d'uva in risposta ad una richiesta da parte di codesto Dipartimento.

A tal proposito, a seguito dei chiarimenti forniti dalla D.G. delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea, Uff. PIUE VII su: "Mosto di uve concentrato rettificato solido e altre sostanze zuccherine ottenute dalla trasformazione delle uve" (nota n. 2494 del 14.04.2015), risulta necessario rettificare quanto espresso con la nota in oggetto.

In particolare dalla suddetta nota n. 2494 del 14.04.2015 si evince che *"Sulla base della definizione comunitaria, il MCR (sia allo stato solido che liquido) è riconducibile alla dicitura "zucchero d'uva", secondo il richiamo effettuato nel 6° considerando, del regolamento di esecuzione UE n. 144/2013, che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009. Ne consegue che l'indicazione "zucchero d'uva" è da ritenersi esclusiva per il prodotto MCR, di cui all'allegato VII, parte II, punto 14, del regolamento UE n. 1308/2013. ...."*

Alla luce di quanto sopra, essendo il termine "zucchero d'uva" essenzialmente un sinonimo di "Mosto Concentrato Rettificato (MCR)", anche lo "zucchero d'uva" rientra tra i prodotti vitivinicoli e quindi può essere certificato come prodotto biologico e può essere utilizzato come ingrediente biologico in prodotti trasformati per l'industria alimentare sebbene sia stato ottenuto mediante l'uso di resine a scambio ionico.

RL

Il Direttore Generale  
Emilio Gatto