



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

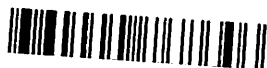
DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
EX PQA V

DG PQA

Prot. Uscita del 13/01/2014

Numero: **0002215**

Classifica:



*Roma.*

Naturalia Ingredients s.r.l.  
Via Avvocato R. Ballatore, 5  
91026 Mazara del Vallo (TP)

E, p.c. DG della Prevenzione e del Contrasto  
delle Frodi Agroalimentari  
SEDE

DG delle Politiche Internazionali e  
della UE  
PIUE VIII  
SEDE

Organismi di controllo

**Oggetto:** certificazione biologica delle singole componenti del Mosto Concentrato Rettificato solido.

Si fa riferimento alla nota n. 56037 del 31 ottobre 2013 con la quale codesta ditta ha chiesto conferma se le singole componenti del “mosto di uve concentrato rettificato solido” (*glucosio d'uva e fruttosio d'uva cristallini*), possano essere usati come ingredienti biologici in prodotti trasformati per l'industria alimentare.

A tal proposito si fa presente che con la modifica del punto 14 dell'allegato XI ter. del Reg. (CE) n. 124/2007, apportata dal Reg. (UE) n. 52/2013, è stato inserito tra i “prodotti vitivinicoli” “*Mosto di uve concentrato rettificato solido non caramellizzato*”, rendendo di fatto possibile la certificazione biologica di tale mosto ed il suo impiego come prodotto bio in altri processi produttivi, sebbene nel processo produttivo di tale prodotto vengano utilizzate le resine a scambio ionico.

Come risulta dai pareri dei competenti Uffici di questo Ministero, le singole componenti del suddetto mosto (*glucosio d'uva il fruttosio d'uva cristallini*) presi singolarmente non sono rispondenti alla definizione di “mosto concentrato rettificato” e non rientrano pertanto nella categoria dei prodotti vitivinicoli.

Da quanto sopra ne consegue che il *glucosio d'uva cristallino e il fruttosio d'uva cristallino* non possono essere certificati come biologici né tantomeno possono essere utilizzati come ingredienti biologici in prodotti trasformati per l'industria alimentare in quanto, al momento, nelle trasformazioni di alimenti biologici è previsto l'uso delle resine a scambio ionico esclusivamente per i prodotti che rientrano nella categoria dei prodotti vitivinicoli.

La possibilità di utilizzare le resine a scambio ionico per un prodotto che non sia vitivinicolo è legata alla modifica da parte della Commissione UE dell'allegato VIII del Reg. (CE) n. 889/08 dove sono elencati i prodotti e le sostanze che possono essere impiegate nella produzione di alimenti biologici trasformati.

Qualora codesta ditta fosse interessata ad intraprendere la citata procedura dovrà presentare uno specifico dossier tecnico che lo scrivente provvederà a trasmettere alla Commissione UE per la successiva valutazione da parte del gruppo di esperti EGTOP (Expert Group for Technical in Organic Farming).

A tal proposito lo scrivente resta a disposizione per fornire tutti i chiarimenti necessari.

Il Capo Dipartimento  
prof. Gianluca M. Esposito

