

SCHEDE TECNICHE A12**Aceti: produzione e vendita**

La produzione e la commercializzazione degli aceti “PPL venete” devono essere conformi a quanto segue. Il processo di acetificazione deve avvenire esclusivamente nel contesto aziendale e non sono previsti limiti di produzione, fermo restando che l’attuale normativa di riferimento è la Legge del 12 dicembre 2016 n.238 (disciplina organica della vite e della produzione e commercio del vino), artt. da 49 a 57.

“**Aceto di...**”: si intende l’esito della “fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini, di origine agricola, utilizzati come materia prima, che presenta al momento dell’immissione sul mercato per il consumo umano diretto o indiretto” le seguenti caratteristiche:

- S. *“acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 ml;*
- T. *quantità di alcol etilico non superiore a 0,5% in volume;*
- U. *contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantità non superiori ai limiti previsti e non pregiudizievoli per la salute”.*

Limitatamente per gli aceti derivati da frutta, per materia prima si intende:

- V. il prodotto agricolo primario;
- W. il derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario.” (art. 49, comma 1 della Legge del 12/12/2016 n. 238)

Vengono di seguito definite in modo più specifico alcune tipologie di aceti di più ampia produzione e diffusione.

ACETO di VINO

I vini utilizzati per la produzione di aceto di vino “Ppl venete” devono derivare da uva coltivata nell’azienda. La vinificazione può avvenire in cantina registrata diversa dall’azienda purché venga mantenuta la completa tracciabilità. I vini destinati all’acetificazione devono avere un contenuto in acido acetico non superiore a 8 grammi per litro.

Per ottenere un buon aceto si devono utilizzare vini di buona qualità. Possono essere usati anche torchiati, purché non troppo pressati. I mosti destinati alla produzione dell’aceto devono essere all’uopo identificati già in fase di pressatura, come da normativa vigente.

I contenitori devono essere preventivamente puliti e sanificati per evitare lo sviluppo di organismi indesiderati. E’ preferibile usare contenitori in acciaio inox adatto al contatto con gli alimenti. Se si utilizzano botti di legno prima di ogni utilizzo deve essere attuata una perfetta sanificazione con prodotti all’uopo destinati.

Un buon aceto prevede una lenta fermentazione.

Il prodotto finito non deve superare il pH di 3,3 (acidità totale circa 5,5-6 grammi in 100 millilitri, espressa come acido acetico).

ACETO di KIWI

Il kiwi è un frutto con polpa contenente una bassa percentuale zuccherina e pertanto la produzione di tale particolare aceto prevede l’utilizzo di frutti coltivati in azienda alla loro massima fase di maturazione e ciò per permettere l’innesco di un’adeguata fermentazione alcolica. Anche in questo caso per ottenere un buon aceto è importante che l’acidità, espressa come acido acetico, si attesti attorno al 5,5 – 6 per 100 ml.



ACETO di MELE

Il sidro utilizzato per la produzione di aceto di mele “*Ppl venete*” deve derivare da mele coltivate nell’azienda.

Si ottiene dalla fermentazione del sidro in condizioni aerobiche. L’aceto ottenuto deve essere filtrato prima del suo imbottigliamento. Il pH del prodotto finito deve stare attorno a pH 3,3 (acidità totale del prodotto circa 6 grammi per 100 ml -in volume- espressa come acido acetico). Per l’imbottigliamento vanno usate bottiglie di colore scuro per proteggere il prodotto dalla luce. L’aceto di mele può essere aromatizzato con miele (max 5% in volume).

ACETO DI MIELE

Deve essere conforme ai requisiti della presente scheda e della *SCHEDA TECNICA PER MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE*

E' consentito:

- aromatizzare gli aceti con sostanze aromatizzanti mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi (scheda erbe alimurgiche) nella misura massima del 5%;
- la decolorazione con carbone a uso enologico.

Non è consentito:

alcun tipo di colorazione a esclusione del caramello per gli aceti diversi da quelli di vino;
conservare aceti che all'esame organolettico, chimico e microbiologico risultino alterati, avariati o difettosi;
aggiungere alcool etilico, acido acetico sintetico o liquidi acetici provenienti da distillazione, o acidi minerali;
aceti ottenuti da diverse materie prime miscelate tra loro o dal taglio con aceti provenienti da materie prime diverse;
detenere, anche in locali diversi, annessi e intercomunicanti, acido acetico od ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti nonché prodotti vitivinicoli alterati (es. agrodolce, per girato o fermentazione putrida).

Indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta:

- a) il tipo di aceto (aceto di...);
- b) l'azienda produttrice PPL e le relative indicazioni previste specificatamente per le produzioni PPL venete;
- c) l'indicazione in unità o in mezze unità o in decimale di percentuale dell'acidità totale, espressa in acido acetico, preceduta dalla parola “acidità” e seguita dal simbolo “%” (è ammessa la tolleranza di 0,5%);
- d) il volume contenuto nella confezione (in litri o ml);
- e) se l'aceto è stato aromatizzato, in etichetta deve essere menzionata la dicitura “aceto di aromatizzato” con l'indicazione della materia prima da cui deriva;
- f) il termine minimo di conservazione (mese e anno);
- g) la presenza di eventuali allergeni qualora utilizzati (es. solfiti).

Le confezioni devono essere poste in commercio, con chiusura non manomissibile e congegnata in modo tale che dopo l'apertura essa non risulti più integra.

