

REGOLAMENTAZIONE

Definizioni

La legislazione italiana è molto ferrea per quanto concerne la produzione dell'aceto.

"Per gradazione di acidità degli aceti si intende l'acidità totale espressa in grammi di acido acetico per 100 ml. di aceto e determinata secondo i metodi ufficiali di analisi". (D.P.R. 12.2.1965 n° 162, art. 1)

In Italia "il nome di «aceto» o «aceto di vino» è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per cento millimetri;
- un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento in volume [...]" (D.P.R. 12.2.1965 n° 162, art. 41)

"Nella preparazione dell'aceto, oltre alle pratiche ed ai trattamenti ammessi per i vini [...] è consentita l'aggiunta di acqua purché venga effettuata soltanto negli acetifici.

Per la colorazione dell'aceto è ammesso solo l'uso della enocianina. [...]" (D.P.R. 12.2.1965 n° 162, art. 49)

"All'aceto possono essere aggiunte, mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi, questi ultimi nella misura massima del 5 per cento in volume, sostanze aromatizzanti naturali permesse per l'impiego alimentare dalla legislazione sanitaria. L'aceto così preparato deve essere posto in commercio con denominazione di «aceto di vino aromatizzato» [...]" (D.P.R. 12.2.1965 n° 162, art. 50)

Gli aceti "destinati al diretto consumo o impiegati nella preparazione di alimenti o di liquidi di governo non devono contenere, per litro più di 5 milligrammi di zinco, 1 milligrammo di rame, 0,3 milligrammi di piombo, 1 milligrammo di bromo inorganico, 60 milligrammi di acido borico" e, a eccezione degli aceti di frutta "70 milligrammi di sorbitolo." (D.M. 27 marzo 1986, art. 3)

È consentita la produzione, l'importazione, il trasporto e la vendita di aceti di frutta (si veda la Legge 2.8.1982 n. 527). Detti aceti devono presentare un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra i 5 ed i 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcole etilico non superiore a 1,5 per cento in volume, ed una quantità non superiore ai limiti stabiliti dalla legge per qualsiasi altra sostanza od elemento (Legge 2.8.1982, art. 1). La loro denominazione è quella di "aceto di ..." seguita dall'indicazione della materia prima da cui derivano.

I termini "agro", "agri" o "agro di ..." devono intendersi riferiti ad "aceto", "aceti" o "aceti di ..." (Legge 2.8.1982, art. 1 comma 3).

Può essere acetificato il vino sano o leggermente acescente con acidità volatile espressa in acido acetico compresa tra 1,5 ‰, che rappresenta il limite oltre il quale il vino non è più atto al consumo e 8 ‰, fissato come limite massimo. La legge vieta però di destinare all'acetificazione vini guasti o alterati per malattie quali "girato" e "agrodolce".

Dal punto di vista tecnologico, vini "malati" non sono graditi, poiché i prodotti delle fermentazioni anomale, o secondarie, passano all'aceto, imprimendogli gusti sgradevoli.

Etichette ed Imballaggi

"L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250 [...]" (D.P.R. 12.2.1965 n° 162, art. 32)

L'aceto dev'essere posto in commercio dai produttori e somministrato al consumo unicamente nei recipienti indicati nell'art. 32 del D.P.R. 12.2.1965, muniti di contrassegno statale di garanzia,

applicato in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura di detto contrassegno (D.P.R. 12.2.1965, art. 45).

E' consentita la spedizione di aceto in recipienti di qualsiasi tipo e capacità:

- a) dagli stabilimenti di produzione ai magazzini di imbottigliamento della stessa ditta;
- b) dagli stabilimenti di produzione agli stabilimenti di conserve alimentari che impiegano l'aceto nelle loro lavorazioni;
- c) da stabilimenti di produzione ad altri stabilimenti di produzione anche se appartenenti a ditte diverse.

Sui recipienti dovranno essere, però, apposte le indicazioni alle lettere a), b) e c) dell'art. 45 del D.P.R. 12.2.1965 più avanti riportate (D.P.R. 12.2.1965, art. 47).

Sui recipienti dev'essere riportata in lingua italiana la denominazione di "aceto" o "aceto di vino". Devono essere inoltre indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di ..." seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località dev'essere applicata la dicitura "sede e stabilimento di produzione in ..." seguita dal nome della località;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa: "contenuto minimo ... a gradi ... di acidità", con tolleranza del 2,5%;
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale di produzione, imbottigliamento o vendita.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per l'indicazione alla lettera a) e non inferiori a 2 mm per le altre.

Inoltre, invece che su etichette, le indicazioni possono essere riportate in rilievo mediante smaltatura o in altro modo permanente sui recipienti (D.P.R. 12.2.1965, art. 45).

L'aceto preparato con l'aggiunta di sostanze aromatizzanti naturali permesse, dev'essere posto in commercio con la denominazione di "aceto di vino aromatizzato", la quale deve figurare sui recipienti, sulle fatture e sulle carte di commercio (D.P.R. 12.2.1965, art. 50).