DISCIPLINA ORGANICA DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEL VINO

# Art. 49

## Denominazione degli aceti

La denominazione di «aceto di...», seguita dall'indicazione della materia prima, intesa come liquido alcolico o zuccherino utilizzato come materia prima, da cui deriva, e' riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidita' totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantita' di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantita' non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, indicati nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute. Per materia prima si intende altresi', limitatamente agli aceti derivati da frutta, il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario. Per gli aceti di alcol comunque non destinati al consumo umano, il limite massimo dell'acidita' totale, espressa in acido acetico, e' elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri. In deroga al comma 1, l'aceto di vino e' il prodotto definito dalla vigente normativa dell'Unione europea contenente una quantita' di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume. Per gli aceti di vino ottenuti mediante fermentazione statica e maturazione in recipienti di legno, o anche di materiale diverso per i soli aceti bianchi, di capacita' non superiore a 10 ettolitri per un periodo non inferiore a sei mesi, il predetto limite dell'1,5 per cento in volume e' elevato al 4 per cento in volume. I liquidi alcolici o zuccherini di cui al comma 1 devono provenire da materie prime idonee al consumo umano diretto. I vini destinati all'acetificazione devono avere un contenuto in acido acetico non superiore a 8 grammi per litro. Con decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono fissate:

a) le eventuali ulteriori caratteristiche dei liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola che possono essere impiegati per la preparazione di aceti;

b) le eventuali diverse caratteristiche degli aceti, oltre a quelle previste dal decreto di cui al comma 1, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie.

Versione in vigore dal 12 gennaio 2017, tuttora in vigore · versione 0

## RIFERIMENTI NORMATIVI

| | |
|---|---|
| Atto | Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino |
| Estremi | Legge 12 dicembre 2016, n. 238 |
| Titolo | V — Disciplina degli aceti |
| Pubblicazione | Gazzetta Ufficiale del 28 dicembre 2016 |

**Fonte del testo: dati aperti ufficiali, licenza CC BY 4.0**
Fonti e licenze su iuspedia.it/fonti-e-metodologia. Il testo non ha carattere di ufficialità: fa fede quello pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.

Documento generato da Iuspedia.it il 24 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/disciplina-organica-della-coltivazione-della-vite-e-della-produzione/art-49-denominazione-degli-aceti

Inquadra il QR code per aprire la pagina su Iuspedia.it