DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE DELLA NORMATIVA COMUNITARIA CONCERNENTE L'ORGANIZZAZIONE COMUNE DI MERCATO (OCM) DEL VINO

Art. 23

Sostanze aromatizzanti

All'aceto possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti, mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi, nella misura massima del 5 per cento in volume, o altri aromi naturali come definiti nel decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107. E' consentito aromatizzare l'aceto di mele con il miele. L'aceto preparato ai sensi del comma 1 deve essere posto in commercio con la denominazione di "aceto di (...) aromatizzato" e con l'indicazione della materia prima da cui deriva. Tale denominazione deve figurare sui recipienti e su tutta la documentazione prevista in materia. Il Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, con proprio decreto, puo' stabilire eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalita' di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

Versione in vigore dal 28 marzo 2006, non più in vigore dal 12 gennaio 2017 · versione 0

RIFERIMENTI NORMATIVI

Atto	Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino
Estremi	Legge 20 febbraio 2006, n. 82
Capo	III — Disciplina della produzione degli aceti
Pubblicazione	Gazzetta Ufficiale del 13 marzo 2006

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/disposizioni-di-attuazione-della-normativa-comunitaria-concernente-l/art-23-sostanze-aromatizzanti/versione/0

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