

Decreto ministeriale 10 ottobre 1977:
"Impiego dei lieviti selezionati in enologia"

Il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, di concerto con il Ministro per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato e il Ministro per la Sanità;

Visto l'art. 5, penultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, concernente la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, dei vini ed aceti;

Visto l'art. 56 del citato decreto presidenziale che disciplina la detenzione e l'impiego dei determinati prodotti per uso enologico;

visto il decreto ministeriale 8 giugno 1966 concernente l'autorizzazione all'impiego di lieviti selezionati per vinificazione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 145 del 14 giugno 1966;

Ritenuta l'opportunità di consentire l'impiego in enologia di lieviti selezionati per vinificazione preparati senza supporti; Ritenuta la necessità di meglio definire le modalità di preparazione e commercializzazione dei lieviti stessi;

Decreta:

Art. 1

Nella produzione dei vini è consentito l'uso di lieviti selezionati per vinificazione al fine di favorire il processo fermentativo.

I lieviti selezionati devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere di specie alcoligene, idonee e vive;
- b) non risultare inquinati da germi patogeni e loro tossine, da germi coliformi, da streptococchi fecali, da clostridi solfito riduttori in g. 0,1;
- c) essere capaci di provocare, nelle condizioni che saranno indicate con i metodi ufficiali di analisi dei mosti, vini ed aceti, il processo fermentativo;
- d) essere posti in commercio allo stato di coltura liquida o solida o comunque in qualsiasi forma che ne conservi la vitalità e le proprietà enologiche.

Il substrato nel quale possono essere diluiti i lieviti deve essere tale da non modificare le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche del mosto e del vino.

I materiali di imballaggio utilizzati per il trasporto e la conservazione dei lieviti devono corrispondere ai requisiti di cui all'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e non devono comunque alterare le qualità microbiologiche dei lieviti stessi.

Art. 2

I lieviti selezionati devono essere posti in commercio e conservati in recipienti chiusi portanti anche a mezzo etichetta, in caratteri ben leggibili e in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- a) prodotto per uso enologico - lieviti selezionati per vinificazione;
- b) indicazione del genere e della specie di lievito;
- c) la data di produzione e il periodo di utilizzazione che non deve comunque essere superiore a novanta giorni, a partire dalla data di preparazione, per i lieviti non presenti allo stato secco;
- d) per i lieviti diluiti in substrato, la natura e la composizione di quest'ultimo, nonché il numero presuntivo di cellule viventi presenti in 1 grammo o ml di prodotto;
- e) il contenuto delle confezioni espresso in grammi.
Per i lieviti presentati allo stato liquido il contenuto non può essere superiore a grammo mille;
- f) le dosi di impiego e le indicazioni necessarie per una razionale utilizzazione del prodotto;
- g) il nome e la sede della ditta confezionatrice nonché la sede dello stabilimento.

Art. 3

Il decreto ministeriale 8 giugno 1966 è abrogato.

Art. 4

È consentita, per un periodo transitorio di dodici mesi, a partire dalla data di pubblicazione del presente decreto, la commercializzazione di lieviti selezionati per vinificazione preparati in conformità del decreto 8 giugno 1966.