



*Al Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Prot. 11294 del 25 settembre 2017

Disciplina della denaturazione di taluni prodotti vitivinicoli, di talune sostanze derivate dall'effettuazione di pratiche enologiche consentite nonché dei sidri e degli altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica, in applicazione delle disposizioni dell'Unione europea e della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE

ALIMENTARI E FORESTALI

di concerto con

IL MINISTRO DELLA SALUTE

VISTO il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante riforma dell'organizzazione del Governo, e successive modificazioni;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'articolo 2, comma 10-ter, del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 febbraio 2014, n. 59, recante "Regolamento di organizzazione del Ministero della salute";

VISTA la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino che prevede, tra l'altro, l'adozione dei seguenti decreti:

- Art. 13, comma 5, sulla denaturazione delle fecce e dei prodotti di cui all'art. 57, comma 3 della legge n.238;
- Art. 13, comma 7, sulla denaturazione delle acque e altre sostanze;
- Art. 17, comma 1, sulle sostanze rivelatrici nei mosti da destinare in fine a distillazione;
- Art. 24, comma 7, sulla denaturazione del vino per aceti;
- Art. 25, comma 3, sulla denaturazione dei prodotti di cui è vietata la detenzione a scopo di vendita e somministrazione;

VISTE le disposizioni in materia sanzionatoria recate dalla citata legge n. 238/16 agli artt. 61; 69, comma 1; 70, commi 5, 6 e 8; 72, comma 2; 73, comma 4; 88, commi da 1 a 5;



Al Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

VISTO il decreto del Ministro della sanità 31 gennaio 1997, n. 106, recante regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare comune;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro della salute dell'11 aprile 2001, recante aggiunta di un rivelatore ai vini destinati alle distillazioni comunitarie;

VISTO il decreto ministeriale 31 luglio 2006, prot. n. 1032, recante disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino, ai sensi degli articoli 6, comma 1, lettera g), e 8, comma 1, primo periodo, della legge 20 febbraio 2006, n. 82, modificato dal decreto ministeriale 26 novembre 2010, recante modifica al decreto 31 luglio 2006 relativo alla denaturazione delle fecce destinate ad uso agronomico mediante l'aggiunta di solfato ferroso;

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro della salute del 4 aprile 2007, recante disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino, ai sensi degli articoli 8 e 10 della legge 20 febbraio 2006, n. 82.

CONSIDERATO che i citati articoli 13, 17, 24, 25, 57, 72 e 73, della su richiamata Legge n. 238/2016 prescrivono che, con procedure diverse, siano stabilite le condizioni per la denaturazione di taluni prodotti vitivinicoli, di talune sostanze derivate dall'effettuazione di pratiche enologiche consentite, compresa l'acqua e le altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quelli di rigenerazione delle resine a scambio ionico nonché dei sidri e degli altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica;

CONSIDERATO che l'articolo 61 della legge n. 238/2016 stabilisce, tra l'altro, che per i controlli e la vigilanza dei prodotti vitivinicoli sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali contenute nella legge stessa e nei decreti del Ministero emanati previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;

RITENUTO pertanto necessario individuare le sostanze rivelatrici da aggiungere ai prodotti già elencati in premessa, nonché le modalità da osservare per l'impiego di tali sostanze, assicurando il concerto con il Ministro della salute;

RAVVISATA l'opportunità di attuare una semplificazione e ricodificazione in un unico decreto delle disposizioni attuative previste dai citati articoli della legge n. 238 in materia di denaturazione,



Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

raggruppando le disposizioni sulla denaturazione in funzione della destinazione e utilizzo dei prodotti interessati, nonché procedendo alla conseguente abrogazione dei previgenti decreti ministeriali;

ACQUISITA l'intesa intervenuta in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nella seduta del 27 luglio 2017;

D E C R E T A

Articolo 1. *(Definizioni)*

Ai fini del presente decreto, si intende per:

- 1) legge : la legge 12 dicembre 2016, n. 238;
- 2) denaturazione: l'aggiunta ai prodotti vitivinicoli, alle sostanze derivate dall'effettuazione di pratiche enologiche consentite, ai sidri e agli altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica, delle sostanze di cui ai punti 3), 4) e 5, allo scopo di rendere i prodotti stessi inadatti ad usi diversi dalla destinazione ad un acetificio, ad una distilleria o alla distruzione;
- 3) cloruro di litio: il sale di litio dell'acido cloridrico, (CAS: 7447-41-8; EINECS: 231-212-3)
- 4) cloruro di sodio: il sale alimentare comune, conforme al decreto ministeriale 31 gennaio 1997, n. 106, citato in premessa (CAS: 7647-14-5; EINECS: 231-598-3)
- 5) solfato ferroso per uso agricolo: il correttivo indicato all'Allegato III – punto 2.2 del decreto legislativo n. 75/2010, avente un titolo minimo di 90% in solfato ferroso eptaidrato (CAS: 7782-63-07; EINECS: 231-753-5).

Art. 2 *(Campo d'applicazione)*

1. Il presente decreto stabilisce, in applicazione delle disposizioni richiamate in premessa, la disciplina della denaturazione per gli operatori soggetti ai divieti di detenzione, circolazione, commercializzazione e somministrazione e/o agli obblighi di avvio dei prodotti denaturati alle destinazioni prestabilite o consentite.

Art. 3 *(Destinazione dei prodotti e relativo agente denaturante)*

1. I prodotti vitivinicoli nonché i sidri e gli altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica i quali, ai sensi della normativa



*Al Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali*

vigente, sono **destinati alla distillazione o alla distruzione**, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di litio.

2. I prodotti di cui al comma 1 che, ai sensi della normativa vigente possono essere **destinati ad un acetificio**, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di sodio.

3. Le fecce di vino **destinate all'uso agronomico** sono denaturate con l'aggiunta di solfato ferroso per uso agricolo.

4. **L'acqua e le altre sostanze** che residuano dai processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico sono denaturate con l'aggiunta di cloruro di sodio.

5. I casi ed i modi con i quali si procede alla denaturazione di cui ai commi da 1 a 4 sono stabiliti conformemente all'Allegato al presente decreto.

6. L'Allegato può essere modificato con provvedimento del Capo del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 4.

(Disposizioni finali - Abrogazione precedenti decreti e termini di applicazione)

1. Il presente decreto è pubblicato a cura del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel proprio sito internet istituzionale nell'apposita sezione dedicata alla legge ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

2. A decorrere dall'entrata in vigore del presente decreto sono abrogati il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 11 aprile 2001, il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 31 luglio 2006, prot. n. 1032, ed il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 4 aprile 2007.

3. I richiami ai provvedimenti abrogati, di cui al comma 2, effettuati nelle norme nazionali vigenti in materia, si intendono riferiti alle corrispondenti disposizioni del presente decreto.

Roma, il

IL MINISTRO
delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

IL MINISTRO
della Salute



Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

ALLEGATO

1. Denaturazione delle fecce di vino (art. 13, comma 5, della legge).

1.1. Le fecce di vino avviate alla distillazione sono denaturate con l'aggiunta di cloruro di litio prima della loro estrazione dalla cantina e, comunque, entro i termini stabiliti ai sensi dell'art. 13, comma 1, secondo periodo, della legge.

1.2. Le fecce di vino destinate all'uso agronomico sono denaturate con l'aggiunta di solfato ferroso per uso agricolo, prima della loro estrazione dalla cantina e, comunque, entro i termini stabiliti ai sensi dell'art. 13, comma 1, secondo periodo, della legge.

2. Denaturazione dell'acqua e delle altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini od in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico (art. 13, comma 7, della legge).

2.1. L'acqua e le altre sostanze che residuano dai processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico sono denaturate con l'aggiunta di cloruro di sodio all'atto dell'ottenimento.

2.2. L'acqua destinata ad essere riutilizzata per scopi di preriscaldamento dei mosti o per rigenerare le resine o immessa direttamente nel sistema di smaltimento delle acque reflue non deve essere denaturata, fermo restando che la stessa non venga detenuta sfusa all'interno dello stabilimento, ma venga riutilizzata in modo automatico ed in cicli chiusi dall'impianto stesso di concentrazione/rettifica.

3. Denaturazione dei mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8% in volume (art. 17, comma 1, secondo periodo, della legge).

3.1. I mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume, qualora separatamente vinificati per l'invio alla distillazione, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di litio, all'atto dell'ottenimento.

4. Denaturazione dei vini la cui acidità volatile supera i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e di quelli nei quali è in corso la fermentazione acetica (art. 24, comma 7, della legge).

4.1. Il vino la cui acidità volatile supera i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea ed i vini nei quali è in corso la fermentazione acetica, sono immediatamente denaturati con l'aggiunta di:

- cloruro di sodio, qualora il detentore intenda destinarli ad un acetificio;



Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

– cloruro di litio, qualora il detentore intenda destinarli ad una distilleria.

5. Denaturazione dei mosti e dei vini che presentino caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui all'art. 24, commi 5 e 6, e dell'art. 22, commi 1 e 2, della legge (art. 25, comma 3, della legge).

5.1. I mosti ed i vini che presentino caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui all'art. 24, commi 5 e 6 e dell'art. 25, commi 1 e 2, della legge, sono immediatamente denaturati con il cloruro di litio ed avviati alla distillazione.

5.2. Ai sensi dell'art. 88, comma 5, della legge, il punto 5.1. si applica a decorrere dal 13 gennaio 2018 nel caso dei mosti e dei vini conformi alle disposizioni di cui agli articoli 10, commi 1 e 2, e 11, commi 1 e 2, della legge 20 febbraio 2006, n. 82, per quanto riguarda i tenori in alcol metilico dei menzionati prodotti detenuti a scopo di commercio ed i tenori di alcol metilico, di cloro e di solfati di quelli posti in vendita, messi comunque in commercio o somministrati.

6. Denaturazione di taluni sidri, fermentati alcolici, mosti e vini di cui all'art. 57, commi 1 e 2 della legge (art. 57, comma 3, della legge).

6.1. I sidri ed i fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica, se sono destinati alla distillazione o alla distruzione, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di litio, prima della loro estrazione dallo stabilimento in cui sono detenuti.

6.2. I mosti ed i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso, se sono destinati alla distillazione o alla distruzione, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di litio, prima della loro estrazione dallo stabilimento.

7. Denaturazione del vino di propria produzione, consegnato volontariamente o per disposizione dell'Autorità, a completamento del volume di alcol contenuto nei sottoprodotti, ai sensi dell'art. 21, paragrafo 2, del Reg. (CE) n. 555/2008, dell'art. 4, comma 5, del decreto ministeriale 27 novembre 2008 e dell'art. 70, comma 5, quinto periodo, della legge.

7.1. Il vino di propria produzione consegnato volontariamente alla distillazione a completamento del volume di alcol contenuto nei sottoprodotti è denaturato con l'aggiunta di cloruro di litio, prima dell'estrazione dallo stabilimento in cui è detenuto.

7.2. Il vino di propria produzione consegnato a completamento del volume di alcol contenuto nei sottoprodotti per disposizione dell'Autorità è denaturato, prima dell'estrazione dallo stabilimento in cui è detenuto, con l'aggiunta di:



Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

- cloruro di litio, qualora sia disposto l'avvio alla distillazione;
- cloruro di sodio, qualora sia disposto l'avvio all'acetificio.

8. Denaturazione dei prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione di cantina (art. 72, comma 2, terzo periodo, della legge).

8.1. I quantitativi di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione di cantina o, in ogni caso, i quantitativi di prodotto corrispondenti per qualità e quantità alle eccedenze riscontrate, avviati alla distillazione, sono denaturati con l'aggiunta di cloruro di litio, prima della loro estrazione dallo stabilimento.

9. Denaturazione dei prodotti vitivinicoli ottenuti da vigneti impiantati in violazione delle norme in materia di potenziale produttivo nel settore vitivinicolo e di quelli da avviare alla distillazione in caso di crisi, in applicazione degli articoli 62, paragrafo 1, 216, 230, paragrafo 1, lettera b), punto i), del Reg. (UE) n. 1308/2016 e degli articoli da 85 bis a 85 sexies del Reg. (CE) n. 1234/2007.

9.1. I prodotti vitivinicoli ottenuti da vigneti impiantati in violazione delle norme in materia di potenziale produttivo nel settore vitivinicolo, qualora siano posti in circolazione, sono preventivamente denaturati con il cloruro di litio ed avviati alla distillazione.

9.2. I vini da avviare alla distillazione in caso di crisi sono preventivamente denaturati con cloruro di litio.

9.3. Le operazioni di denaturazione di cui ai punti 9.1 e 9.2 sono effettuate almeno tre giorni lavorativi prima della estrazione dallo stabilimento vitivinicolo.

10. Modalità per l'impiego dei denaturanti e per il ritiro del prodotto denaturato.

10.1. Il cloruro di litio, il solfato ferroso per uso agricolo ed il cloruro di sodio da impiegare nei casi e nei modi previsti dal presente Allegato, sono preventivamente disciolti in una parte del prodotto da denaturare e successivamente aggiunti ed accuratamente mescolati alla totalità della massa da denaturare.

10.2. Al termine delle operazioni di denaturazione:

- il cloruro di litio, è presente nei prodotti addizionati nella misura compresa tra 5 e 10 grammi per ogni cento litri di prodotto;
- il solfato ferroso per uso agricolo, è presente nelle fecce di vino nella misura minima di 100 grammi per ogni 100 litri di feccia.
- il cloruro di sodio è presente nei vini nella misura compresa tra 50 e 70 grammi per ogni 100 litri di prodotto.



Al Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

- il cloruro di sodio è presente nell'acqua nella misura compresa tra 50 e 70 grammi per ogni 100 litri di prodotto.
 - il cloruro di sodio è presente nelle sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini od in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico, se necessario ricostituite con acqua, nella misura compresa tra 50 e 70 grammi per ogni 100 litri di prodotto.
- 10.3. Il responsabile legale dello stabilimento che ritira il prodotto denaturato ovvero la persona da lui delegata per tale funzione nell'ambito dell'organizzazione aziendale verifica che il denaturante sia uniformemente contenuto, nelle singole partite introdotte, nella misura stabilita dal punto 10.2.
- 10.4. È fatto divieto di ritirare il prodotto che risulti irregolarmente denaturato.
- 10.5. Le operazioni di denaturazione, una volta terminate, sono annotate sul registro telematico tenuto a norma degli articoli 54 e 58, comma 1, della L. n. 238/2016 e del decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293.
- 10.7. I cartelli apposti sui recipienti presenti nello stabilimento enologico, nei quali sono contenuti prodotti denaturati, recano, oltre alla designazione del prodotto, la dicitura “denaturato con ...” o altre equivalenti, seguita dall’indicazione del denaturante impiegato.
- 10.7. Il documento di accompagnamento che scorta il trasporto di un prodotto denaturato reca, nello spazio dedicato alla designazione, la dicitura “denaturato con ...” seguita dall’indicazione del denaturante utilizzato.