

MINISTERO DELL' INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL' ARTIGIANATO

CIRCOLARE 20 novembre 1998, n. 163

Norme di applicazione del regolamento CEE n. 1576/89 relativo alle bevande spiritose e del decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297.

All'Assodistillatori
 Alla Federvini
 All'Istituto nazionale grappa
 e, per conoscenza:
 Alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - D.A.G.L.
 Al Ministero per le politiche agricole - Gabinetto
 Al Ministero delle finanze - Gabinetto
 Al Ministero della sanita' - Gabinetto

Nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 213 del 12 settembre 1997 e' stato pubblicato il decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297, recante norme in materia di produzione e commercializzazione delle acquaviti, della grappa, del brandy italiano e dei liquori.

Detto regolamento mira, in particolare, a dare attuazione a taluni adempimenti richiesti dal regolamento CEE n. 1576/89, del Consiglio del 29 maggio 1989, nonche' a dettare un nuovo quadro giuridico nazionale attraverso l'abrogazione di norme ormai superate.

Con la presente circolare vengono fornite talune informazioni rese necessarie per la puntuale e corretta applicazione del regolamento nazionale da parte delle aziende interessate e degli organi di controllo e di vigilanza.

Articolo 1.

Prevede la definizione di "acquavite", estremamente importante in quanto, nel regolamento comunitario, pur venendo menzionata in piu' casi, l'acquavite non viene definita.

Detta definizione, ripresa dalla legge n. 1559/1951, e' utile per individuare le bevande che, ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, non riportano la denuncia degli ingredienti.

La definizione generale riportata all'art. 1 viene poi ripresa negli articoli 5, 9 e 16 mediante l'integrazione con specifiche disposizioni concernenti le singole acquaviti.

Per "fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate" si intendono sia i diversi tipi di frutta messi in fermentazione, sia i mosti, sia i prodotti fermentati che i sidri.

Le norme in parola si aggiungono alle disposizioni del regolamento comunitario: esse sono destinate a completarle.

Nei limiti in cui sono destinate, pero', alla tutela della denominazione specifica di una bevanda, riservata alla produzione realizzata in Italia, esse stabiliscono prescrizioni piu' severe, vincolanti rispetto al regolamento comunitario.

Per le grappe ad indicazione geografica, ad esempio, il regolamento n. 297/97 prescrive il titolo alcolometrico di almeno 40 per cento vol, per cui un contenuto d'alcool inferiore, purché di almeno 37,5 per cento vol fa perdere il diritto all'uso della denominazione riservata, ma la bevanda puo' pur sempre essere denominata "grappa" senza altra aggiunta.

Articolo 2.

Vengono consentite, per tutte le acquaviti, le tradizionali pratiche correttive previste in via generale, in applicazione di quanto richiesto all'art. 4, comma 1, del regolamento comunitario. Nelle singole definizioni sono, tuttavia, riportate talune

limitazioni.

Le disposizioni di tale articolo non vanno intese, quindi, come una deroga bensì come un completamento della norma comunitaria.

Se un'azienda ha bisogno, ad esempio, di correggere il gusto del brandy o dell'acquavite di vino mediante l'impiego di sostanze aromatizzanti, di cui la norma comunitaria consente l'uso, tali sostanze possono essere utilizzate anche se l'art. 2 del regolamento nazionale non ne fa menzione. Viceversa, lo stesso uso non può essere considerato lecito per le acquaviti di frutta, il cui aroma tipico deve derivare esclusivamente dal frutto di riferimento.

Articolo 3.

Al comma 1 viene consentita l'aggiunta del frutto intero dalla cui distillazione è stata ottenuta l'acquavite.

Al riguardo si ritiene utile precisare che, non essendo il frutto destinato al consumo, nella presentazione del prodotto non è richiesta l'indicazione della quantità di frutta, né l'indicazione del termine minimo di conservazione, trattandosi pur sempre di una acquavite al cui contenuto in alcool si applicano le tolleranze prescritte dall'art. 10 del decreto legislativo n. 109/1992.

Si precisa ancora che le caratteristiche organolettiche dell'acquavite di frutta devono derivare solo ed esclusivamente dalla materia prima distillata e non da eventuale aromatizzazione. Di conseguenza, l'uso di sostanze aromatizzanti è vietato.

Articoli 9 e 10.

Il regolamento comunitario riserva la denominazione "grappa" all'acquavite di vinaccia prodotta in Italia, senza alcuna ulteriore precisazione.

Il regolamento nazionale completa la disposizione comunitaria, precisando che la "grappa" deve provenire da materie prime italiane lavorate in Italia e deve essere inoltre invecchiata in Italia, se viene evidenziato nell'etichettatura un periodo di invecchiamento.

Sono specificati anche i metodi di distillazione consentiti in quanto tradizionali, nonché le caratteristiche già previste nella regolamentazione comunitaria.

Il regolamento nazionale prevede altresì la possibilità di indicare in etichetta il metodo di distillazione, continuo o discontinuo, nonché il tipo di alambicco.

Articolo 12.

Le operazioni di standardizzazione della grappa, effettuate allo scopo di assicurare caratteristiche costanti al prodotto finito, sono considerate trattamenti tecnologici se limitate nella misura del 3 per cento del volume anidro all'uso di aromi naturali provenienti dalle materie prime utilizzate.

Articolo 18.

Le grappe si distinguono in:

- a) grappe a denominazione geografica, di cui all'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89;
- b) grappe ottenute da materie prime provenienti dalla produzione di vini DOCG, DOC e IGT;
- c) grappe a indicazione geografica;
- d) grappe di vitigno.

Le grappe a denominazione geografica sono ottenute nelle zone geografiche indicate nell'etichettatura. Salvo che per le operazioni di imbottigliamento, che possono essere effettuate ovunque, tutte le altre operazioni devono essere effettuate nella zona di origine e le materie prime devono essere ottenute da uve prodotte e vinificate nella stessa zona.

La mancanza di uno di detti requisiti fa venire meno il diritto all'uso della denominazione geografica, ma non quella di grappa se l'acquavite risponde ai parametri di cui all'art. 9.

Per quanto riguarda le grappe a indicazione geografica si osserva che, nel rispetto del principio codificato nell'allegato II del regolamento comunitario numero 1576/89 (denominazioni geografiche regionali), non sono consentite altre denominazioni con riferimento

regionale, salvo i casi in cui la grappa sia ottenuta da materie prime provenienti da vini DOCG, DOC e IGT regionali, quali "grappa Toscana".

Tuttavia, in applicazione dell'art. 5, paragrafo 2, del citato regolamento n. 1576/89, la denominazione grappa puo' essere completata da indicazioni riferite a zone geografiche diverse purché tali da non creare confusione con quelle di cui al capoverso precedente e da non indurre in errore il consumatore.

Per queste grappe non vi è l'obbligo della distillazione nella zona geografica indicata in etichetta.

Per quanto riguarda le disposizioni di produzione e di vendita a cui attenersi a seconda della denominazione, si deve sempre fare riferimento alla gerarchia delle fonti normative, per cui il classamento che ne deriva è il seguente: grappa a denominazione geografica (Piemonte, Lombardia, ecc.); grappa a denominazione di un vino DOCG, DOC e IGT (Asti, Prosecco, ecc.); grappa a indicazione geografica; grappa a denominazione di vitigno. Ne consegue che, per esempio, pur avendo il Piemonte una DOC regionale, ma prevalendo su di essa la denominazione geografica sancita dal regolamento n. 1576/89, la grappa Piemonte si ottiene esclusivamente da materie prime ricavate da uve coltivate in Piemonte e distillate in regione. Lo stesso dicasi per l'Asti: non si puo' fare grappa con vinacce di uve varie maturate nel comune di Asti, essendoci la denominazione di una DOCG; la grappa che porta lo stesso nome deve essere fatta solo con le vinacce di dette uve provenienti dai territori delimitati dal disciplinare redatto per il vino.

Per quanto riguarda la grappa di vitigno si osserva che non è consentito porre in evidenza nella denominazione di vendita più di due vitigni. Nessun vitigno puo' essere indicato nella denominazione di vendita se presente in misura inferiore al 15 per cento in peso della materia prima avviata alla distillazione. Infatti, un limite inferiore al 15 per cento è considerato solo tolleranza di vitigno. Esempi:

a) prosecco 90%, chardonnay 10% = grappa di prosecco;

b) prosecco 80%, chardonnay 20% = grappa di prosecco e di chardonnay;

c) prosecco 40%, chardonnay 60% = grappa di chardonnay e di prosecco.

In riferimento alle grappe e all'acquavite d'uva ottenute da materie prime provenienti da vitigni consentiti solo in determinate zone geografiche, di cui si vuole dare menzione in etichetta, l'origine deve essere documentata; le operazioni di distillazione possono essere effettuate anche fuori di dette zone ma, in tal caso, non puo' essere fatto alcun riferimento in etichetta alle denominazioni geografiche di cui all'allegato II del regolamento comunitario n. 1576/89.

Ulteriori precisazioni

I - Tolleranza del 15 per cento delle materie prime.

In relazione a quanto previsto al comma 2, lettere a), b) e c) dell'art. 18, relativo al riferimento alla denominazione di vendita, che fissa il limite minimo dell'85 per cento in peso di materie prime provenienti dalla vinificazione, si ritiene utile precisare, per quanto riguarda le grappe, che la tolleranza del 15 per cento si riferisce a tutte le materie prime, fecce comprese.

Quanto sopra si riferisce unicamente alla distilleria.

II - Materie prime.

Per materie prime, sia per la produzione della grappa che per quella dell'acquavite di vinaccia, si intendono le vinacce e le fecce da utilizzare nella proporzione fissata all'art. 10.

III - Volume dell'alcool anidro.

Circa il comma 3 dell'art. 18 si chiarisce che l'espressione del volume di alcool anidro ricavato è quella rilevata al momento dell'accertamento, non essendo tecnicamente possibile determinarla contestualmente alla rilevazione del volume idrato.

IV - Uve Noah e Isabella.

L'uso di tali uve nella produzione dell'acquavite d'uva non pone problemi, essendo da considerare "frutta".

Anche l'uso delle vinacce di tali uve per la produzione di grappa e' da considerarsi consentito, sempre che le uve siano state utilizzate per la fabbricazione di prodotti diversi dal vino, quali i succhi di uva conformi alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 489, e successive modificazioni.

Tali prodotti, acquavite d'uva e grappa, rientrano nella categoria dei prodotti industriali, fuori dall'allegato II del trattato di Roma e ad essi si applicano le disposizioni previste dalla direttiva CEE n. 79/112 e successive modificazioni attuate in Italia con decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. A tal fine va tenuto presente che le qualificazioni da riportare nella etichettatura, in particolare nella denominazione di vendita, devono essere tali da informare correttamente il consumatore, osservando gli usi e le consuetudini nazionali o locali. La denominazione, ad esempio, acquavite d'uva Isabella per il consumatore italiano puo' non essere informativa, ma se si aggiunge una ulteriore specificazione quale "uva fragola" o viceversa si offre un messaggio chiaro sulla natura del prodotto per soddisfare le esigenze del consumatore.

Lo stesso principio ovviamente non puo' essere applicato nel settore vitivinicolo che risponde a regole molto piu' specifiche e dettagliate.

V - Rettifica.

Con riferimento al comma 2, lettera b), ultimo rigo, dell'art. 18 le parole "5 per cento" devono leggersi "15 per cento", trattandosi di un errore di stampa gia' rettificato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 217 del 17 settembre 1997.

VI - Commercio.

Le aziende che provvedono solo all'imbottigliamento e alle relative operazioni connesse, quali diluizione refrigerazione e filtrazione, soggiacciono alle stesse regole prescritte per i produttori.

VII - Denominazioni e declassamento.

Una grappa a denominazione geografica o a indicazione geografica puo' essere designata anche col nome del vitigno o dei vitigni dalle cui vinacce e' stata ottenuta. Per esempio: grappa del Veneto di Pinot e Chardonnay. A livello di distillatore verra' dunque presa in carico con la denominazione completa. Potra' comunque essere ceduta all'acquirente anche con una sola delle denominazioni (per esempio grappa di Pinot e Chardonnay) o semplicemente come grappa, in virtu' del principio che il declassamento e' consentito in ogni sua forma.

VIII - Acquavite di vinaccia.

Le disposizioni previste per la grappa agli articoli 10, 12, 13 e 18 del regolamento nazionale si applicano anche all'acquavite di vinaccia.

IX - Accertamenti.

Con riferimento all'art. 9 tutti gli Organi di controllo e di vigilanza (UTIF, laboratori delle dogane, ecc.) sono tenuti a identificare il prodotto, nell'ambito di tutti gli atti di loro competenza, con la denominazione "grappa". Parallelamente tutti gli operatori della filiera (distillatori, imbottiglieri, ecc.) dovranno tenere una contabilizzazione del prodotto "grappa" separato dall'"acquavite di vinaccia".

Non occorre tuttavia che le vinacce o le fecce, se provenienti da una cantina ubicata in Italia, siano accompagnate da documenti recanti l'indicazione del nome della materia prima seguito dall'aggettivo "italiane".

X - Registri.

Ai fini degli adempimenti di cui agli articoli 10, comma 5, e 18, comma 3, e allo scopo di semplificare le operazioni di registrazione dei relativi dati, questi vanno riportati unicamente sul registro di carico delle materie prime e relativi allegati.

Su detto registro le quantita' prodotte vanno espresse in volume

idrato all'atto della distillazione e in volume anidro all'atto dell'accertamento.

Per quanto riguarda la detenzione delle acquaviti nei depositi fiscali, la movimentazione va indicata in analogo apposito registro vidimato dall'UTIF.

Il Ministro: Bersani