



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITA' E  
DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

**Modifiche all'allegato al decreto interministeriale 25 settembre 2017, n. 11294, relativo alla  
denaturazione dei prodotti nel settore vitivinicolo.**

**IL CAPO DELL'ISPettorato**

VISTO il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO il regolamento delegato (UE) 2018/273 della Commissione dell'11 dicembre 2017, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, lo schedario viticolo, i documenti di accompagnamento e la certificazione, il registro delle entrate e delle uscite, le dichiarazioni obbligatorie, le notifiche e la pubblicazione delle informazioni notificate, che integra il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i pertinenti controlli e le pertinenti sanzioni, e che modifica i regolamenti (CE) n. 555/2008, (CE) n. 606/2009 e (CE) n. 607/2009 della Commissione e abroga il regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione e il regolamento delegato (UE) 2015/560 della Commissione;

VISTO il regolamento di esecuzione (UE) 2018/274 della Commissione dell'11 dicembre 2017, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, la certificazione, il registro delle entrate e delle uscite, le dichiarazioni e le notifiche obbligatorie, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i controlli pertinenti, e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) n. 2015/561 della Commissione;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione del 12 marzo 2019 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV;

VISTO il decreto ministeriale 20 marzo 2015, n. 293, recante disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri del settore vitivinicolo, ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 5, del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 e, in particolare, l'articolo 8;

VISTA la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino e, in particolare, l'articolo 58, comma 1;

VISTO il decreto interministeriale 25 settembre 2017, n. 11294, recante "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

subìto 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" e, in particolare, l'articolo 3, comma 6;

VISTO il decreto ministeriale n. 6705 del 23 giugno 2020 recante "Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento delegato (UE) n. 592 del 30 aprile 2020 della Commissione per quanto riguarda la misura della distillazione di crisi per la Campagna 2019 /2020 e rimodulazione del PNS relativa all'annualità 2020" e, in particolare l'art. 5;

CONSIDERATO che ai sensi dell'articolo 5 del decreto ministeriale n. 6705 del 23 giugno 2020, il controllo presso il produttore delle caratteristiche del vino avviato alla distillazione e, in particolare, del titolo alcolometrico volumico effettivo e della presenza del denaturante, viene effettuato dall'ICQRF sulla base di un'analisi del rischio e secondo le specifiche disposizioni dallo stesso impartite;

CONSIDERATO che ai sensi dell'articolo 8, comma 5, del richiamato decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293, è previsto che con decreto del Capo del Dipartimento dell'ICQRF sono adottate, tra l'altro, specifiche tecniche per la tenuta del registro telematico, avuto riguardo alla necessità di coordinare gli adempimenti e di semplificare, automatizzare o eliminare quelli per i quali i dati richiesti sono presenti e reperibili nel registro telematico;

CONSIDERATO che ai sensi del richiamato articolo 3, comma 6, del decreto interministeriale 25 settembre 2017, n. 11294, è previsto che l'Allegato al decreto stesso 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.

CONSIDERATO che l'art. 21, del Reg. (CE) n. 555/2008, è stato abrogato e le relative disposizioni sono contenute nell'art. 13 del Reg. (UE) 2019/934 e che, pertanto, è necessario aggiornare i riferimenti normativi contenuti nel titolo del punto 7 del precitato Allegato;

CONSIDERATO che la misura della distillazione di vino in caso di crisi di cui al decreto ministeriale n. 6705 del 23 giugno 2020 è stata introdotta dal Reg. (UE) 2020/592 in deroga all'art. 43 del Reg UE n. 1308/2016 e che detta misura può essere prevista anche da altre disposizioni non riconducibili esclusivamente a quelle contenute nell'art. 216 del Reg. UE 1308/2013 e che, pertanto, è necessario modificare il titolo del punto 9 del precitato Allegato;

RITENUTO che, per assicurare il controllo del vino avviato alla distillazione è necessario che gli Uffici territoriali dell'ICQRF siano tempestivamente posti a conoscenza dell'avvenuta effettuazione delle operazioni di denaturazione;

CONSIDERATO che gli Uffici territoriali dell'ICQRF possono essere messi a conoscenza tempestivamente dell'effettuazione delle operazioni di denaturazione se queste sono annotate sul registro telematico il giorno stesso in cui vengono effettuate, senza ulteriori adempimenti a carico degli operatori vitivinicoli;

CONSIDERATO che taluni operatori vitivinicoli possono avvalersi delle deroghe dei termini per l'iscrizione dei dati sul registro telematico ai sensi dell'art. 5, comma 2, del decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293 e ciò non consentirebbe di mettere a conoscenza con tempestività gli Uffici territoriali dell'ICQRF delle operazioni di denaturazione, ai fini del controllo;

RITENUTO pertanto necessario prevedere una comunicazione per gli operatori che si avvalgono delle deroghe dei termini per l'iscrizione dei dati sul registro telematico

## **DECRETA**

### **Articolo 1**

1. Il titolo del punto 7. dell'Allegato al decreto interministeriale del 25 settembre 2017, n. 11294, è così modificato:

*“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. 13, comma 2, del Reg. (UE) 2019/934, dell’art. 4, comma 5, del decreto ministeriale 27 novembre 2008 e dell’art. 70, comma 5, quinto periodo, della legge.”*

2. punto 9. dell’Allegato al decreto interministeriale del 25 settembre 2017, n. 11294, è così modificato:

– Il titolo è sostituito dal seguente: *“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.”*

– È aggiunto il punto 9.4:

*“9.4 Per i vini da avviare alla distillazione di crisi, le operazioni di denaturazione sono annotate sul registro telematico tenuto a norma dell’articolo 58, comma 1, della L. n. 238/2016 e del decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293 il giorno stesso della loro effettuazione. Nell’annotazione è indicato anche il titolo alcolometrico volumico effettivo.*

*Nel caso di soggetti che intendono avvalersi delle deroghe dei termini per l’annotazione dei dati sul registro telematico ai sensi dell’art. 5, comma 2, del decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293, le operazioni di denaturazione sono comunicate all’Ufficio ICQRF competente per territorio mediante PEC il giorno stesso della loro effettuazione.*

*Il messaggio di PEC contiene almeno le seguenti diciture:*

– *nell’oggetto:*

*“Comunicazione di avvenuta denaturazione con cloruro di litio di vino destinato alla distillazione di crisi”*

– *nel testo:*

- *Denominazione e CUAА della ditta che esegue l’operazione di denaturazione*
- *Indirizzo dello stabilimento e codice ICQRF*
- *Data di effettuazione dell’operazione di denaturazione*
- *Quantità, tipologia e titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto oggetto di denaturazione*
- *Codice identificativo del recipiente di stoccaggio in cui è contenuto il prodotto denaturato.*

3. Il punto 10.7. dell’Allegato al decreto interministeriale del 25 settembre 2017, n. 11294 “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” è rinumerato con il punto 10.6.

4. In allegato si riporta il testo coordinato dell’Allegato al decreto interministeriale prot. 11294 del 25 settembre 2017 con le modifiche apportate con il presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore il giorno della sua pubblicazione sul sito internet del Ministero – nella sezione “Testo unico vite e vino L. 238/16” delle Politiche nazionali – Filiere – Vino e nella sezione “Controlli - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari”.

Roma, lì 24 giugno 2020

Il Capo dell’Ispettorato  
Stefano Vaccari  
*(firmato digitalmente ai sensi del CAD)*

## **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;
- 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. 13, comma 2, del Reg. (UE) 2019/934, 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:

- 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.**

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.

9.4 Per i vini da avviare alla distillazione di crisi, le operazioni di denaturazione sono annotate sul registro telematico tenuto a norma dell'articolo 58, comma 1, della L. n. 238/2016 e del decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293 il giorno stesso della loro effettuazione. Nell'annotazione è indicato anche il titolo alcolometrico volumico effettivo.

Nel caso di soggetti che intendono avvalersi delle deroghe dei termini per l'annotazione dei dati sul registro telematico ai sensi dell'art. 5, comma 2, del decreto ministeriale del 20 marzo 2015, prot. n. 293, le operazioni di denaturazione sono comunicate all'Ufficio ICQRF competente per territorio mediante PEC il giorno stesso della loro effettuazione.

Il messaggio di PEC contiene almeno le seguenti diciture:

- nell'oggetto:  
“Comunicazione di avvenuta denaturazione con cloruro di litio di vino destinato alla distillazione di crisi”
- nel testo:
  - Denominazione e CUAA della ditta che esegue l'operazione di denaturazione
  - Indirizzo dello stabilimento e codice ICQRF
  - Data di effettuazione dell'operazione di denaturazione
  - Quantità, tipologia e titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto oggetto di denaturazione
  - Codice identificativo del recipiente di stoccaggio in cui è contenuto il prodotto denaturato.

## **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;
- 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.

10.6 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.