

## LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238

Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino. (16G00251)

(GU n.302 del 28-12-2016)

Vigente al: 12-1-2017

### Titolo I

#### DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

##### Capo I

#### SALVAGUARDIA DEL VINO E DEI TERRITORI VITICOLI

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Promulga

la seguente legge:

Art. 1

Patrimonio culturale nazionale

1. Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilita' sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

##### Capo II

#### DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 2

Ambito di applicazione

1. La presente legge reca le norme nazionali per la produzione, la

7. Il contrassegno di cui al comma 6 e' utilizzato anche per il confezionamento dei vini a DOC. Per tali vini, in alternativa al contrassegno, e' consentito l'utilizzo del lotto, ai sensi dell'articolo 118 del regolamento (UE) n. 1308/2013 in applicazione della direttiva 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, attribuito alla partita certificata dall'impresa imbottigliatrice e comunicato dalla medesima impresa all'organismo titolare del piano dei controlli.

8. I consorzi di tutela di cui all'articolo 41, oppure in loro assenza le regioni, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facolta' di utilizzo del lotto di cui al comma 7. Inoltre, i predetti soggetti possono avvalersi di un sistema telematico di controllo e tracciabilita' alternativo per i vini confezionati a DOC e IGT, secondo modalita' da definire nel decreto di cui al comma 9, che, attraverso l'apposizione in chiaro, su ogni contenitore, di un codice alfanumerico univoco non seriale o di altri sistemi informatici equivalenti, renda possibile l'identificazione univoca di ciascun contenitore immesso sul mercato.

9. Con decreto del Ministro sono stabilite le caratteristiche, le diciture nonche' le modalita' per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo e il costo dei contrassegni. Inoltre, con la medesima procedura sono stabilite le caratteristiche nonche' le modalita' applicative dei sistemi di controllo e tracciabilita' alternativi individuati al comma 8.

## Titolo V

### DISCIPLINA DEGLI ACETI

#### Art. 49

##### Denominazione degli aceti

1. La denominazione di «aceto di ...», seguita dall'indicazione della materia prima, intesa come liquido alcolico o zuccherino utilizzato come materia prima, da cui deriva, e' riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidita' totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantita' di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantita' non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, indicati nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute. Per materia prima si intende altresì, limitatamente agli aceti derivati da frutta, il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario. Per gli aceti di alcol comunque non destinati al consumo umano, il limite massimo dell'acidita' totale, espressa in acido acetico, e' elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri.

2. In deroga al comma 1, l'aceto di vino e' il prodotto definito dalla vigente normativa dell'Unione europea contenente una quantita' di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume. Per gli aceti di vino ottenuti mediante fermentazione statica e maturazione in recipienti di legno, o anche di materiale diverso per i soli aceti bianchi, di capacita' non superiore a 10 ettolitri per un periodo non inferiore a sei mesi, il predetto limite dell'1,5 per cento in volume e' elevato al 4 per cento in volume.

3. I liquidi alcolici o zuccherini di cui al comma 1 devono

provenire da materie prime idonee al consumo umano diretto.

4. I vini destinati all'acetificazione devono avere un contenuto in acido acetico non superiore a 8 grammi per litro.

5. Con decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono fissate:

a) le eventuali ulteriori caratteristiche dei liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola che possono essere impiegati per la preparazione di aceti;

b) le eventuali diverse caratteristiche degli aceti, oltre a quelle previste dal decreto di cui al comma 1, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie.

#### Art. 50

##### Acetifici e depositi di aceto

1. Gli acetifici con produzione annua superiore a 20 ettolitri e i depositi di aceto allo stato sfuso sono soggetti a comunicazione relativa ai recipienti secondo le modalita' previste dall'articolo 9, comma 2.

2. Negli acetifici e nei depositi di aceto sono consentiti la detenzione, la produzione e l'imbottigliamento:

a) di aceti provenienti da qualsiasi materia prima di origine agricola idonea al consumo alimentare;

b) di prodotti alimentari idonei al consumo umano diretto nei quali l'aceto e' presente come ingrediente;

c) di prodotti alimentari conservati in aceto.

#### Art. 51

##### Produzione e divieti

1. E' vietato produrre, detenere, trasportare e porre in commercio aceti:

a) che, all'esame organolettico, chimico o microbiologico, risultano alterati per malattia o comunque avariati o difettosi per odori o per sapori anormali in misura tale da essere inidonei al consumo umano diretto o indiretto;

b) che contengono aggiunte di alcol etilico, di acido acetico sintetico o di liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione, di sostanze coloranti o di acidi minerali;

c) che sono ottenuti a partire da diverse materie prime miscelate tra loro o dal taglio di aceti provenienti da materie prime diverse.

2. Il divieto di cui al comma 1, lettera b), non si applica agli aceti provenienti da alcol etilico denaturato ai sensi delle disposizioni nazionali vigenti, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto e unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la predetta denaturazione.

3. Negli stabilimenti di produzione di aceti e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, e' vietato detenere:

a) acido acetico nonche' ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti;

b) prodotti vitivinicoli alterati per agrodolce o per girato o per fermentazione putrida.

4. Il divieto di cui al comma 3, lettera a), si estende ai locali in cui si preparano o si detengono prodotti alimentari e conserve alimentari all'aceto.

5. E' vietata in ogni caso la distillazione dell'aceto.

6. E' vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in

commercio o comunque utilizzare per uso alimentare diretto o indiretto alcol etilico sintetico nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.

7. In deroga al divieto di cui al comma 4, sono consentiti la detenzione dell'acido acetico nei panifici e negli stabilimenti dolciari nonché l'uso dello stesso nella preparazione degli impasti per la panificazione e per la pasticceria, a condizione che in tali panifici o stabilimenti o nei locali con essi comunque comunicanti, anche attraverso cortili, non si detengano aceto o prodotti contenenti aceto e non si effettuino altre lavorazioni in cui l'acido acetico possa in tutto o in parte sostituirsi all'aceto.

#### Art. 52

##### Pratiche e trattamenti consentiti

1. Nella produzione degli aceti sono ammessi le pratiche e i trattamenti sulle materie prime menzionati nelle norme dell'Unione europea nonché quelli impiegati per la fermentazione acetica secondo buona tecnica igienico-industriale, restando, in ogni caso, proibita ogni pratica di colorazione.

2. Nella preparazione degli aceti sono inoltre consentite:

a) l'aggiunta di acqua, purché sia effettuata soltanto negli acetifici;

b) la decolorazione con il carbone per uso enologico;

c) l'aggiunta di caramello negli aceti diversi da quello di vino.

3. Fatte salve le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 e all'articolo 53, con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, possono essere previsti ulteriori pratiche e trattamenti sugli aceti.

4. Le pratiche e i trattamenti di cui ai commi 1 e 3 sono soggetti, se applicabili, agli stessi vincoli e limiti stabiliti dalla normativa dell'Unione europea.

#### Art. 53

##### Aceti aromatizzati

1. 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 dalle normative dell'Unione europea e nazionali in vigore. È consentito aromatizzare l'aceto di mele con il miele.

2. 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.

3. Con decreto del Ministro, di concerto con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, possono essere stabilite eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

#### Art. 54

##### Registro

1. Negli stabilimenti di produzione e in quelli di imbottigliamento dell'aceto deve essere tenuto un registro di carico e scarico con

fogli progressivamente numerati e preventivamente vidimato dall'ufficio territoriale. Nel registro devono essere annotati:

- a) la data dell'operazione;
- b) il quantitativo entrato o uscito delle materie prime, con la specificazione della singola natura delle materie prime e, relativamente ai liquidi zuccherini e alcolici, il grado zuccherino e il titolo alcolometrico volumico degli stessi;
- c) il prodotto ottenuto adottando l'esatta denominazione rispettivamente prevista dagli articoli 49 e 53;
- d) il riferimento al documento che giustifica l'entrata o l'uscita;
- e) la trasformazione e lo scarico del prodotto.

2. Le iscrizioni nel registro sono effettuate entro il primo giorno lavorativo per le entrate e per le lavorazioni ed entro il terzo giorno lavorativo per le uscite. Negli stabilimenti con produzione inferiore a 20 ettolitri la registrazione e' prevista con cadenze temporali e modalita' semplificate.

3. Nel registro sono tenuti conti distinti per ciascuna materia prima introdotta e per ciascun aceto prodotto. Le registrazioni devono altresì assicurare la tracciabilità dei prodotti ai fini del corretto inserimento nell'etichetta delle indicazioni di cui all'articolo 55, comma 3.

4. Il registro di cui al comma 1 e' dematerializzato ed e' tenuto nell'ambito del SIAN secondo le prescrizioni e le modalita' stabilite con decreto del Ministro.

5. Non sono obbligati alla tenuta del registro di cui al presente articolo gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile con una produzione annua complessiva inferiore a 10 ettolitri di aceto.

#### Art. 55

##### Immissione in commercio

1. E' vietato porre in commercio per il consumo umano diretto o indiretto aceti non rispondenti a una delle definizioni di cui agli articoli 49 e 53.

2. Gli aceti destinati al consumo diretto devono essere posti in commercio in confezioni originali con chiusura non manomissibile, congegnata in modo tale che a seguito dell'apertura essa non risulti piu' integra.

3. Sulla confezione devono sempre figurare:

- a) l'indicazione atta a individuare chiaramente l'impresa che ha operato il riempimento del recipiente;
- b) l'indicazione in unita' o in mezze unita' o in decimale di percentuale dell'acidita' totale, espressa in acido acetico, preceduta dalla parola «acidita'» e seguita dal simbolo «%».

4. Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, l'acidita' indicata sulla confezione non puo' essere ne' superiore ne' inferiore di piu' di 0,5 per cento all'acidita' determinata dall'analisi. La tolleranza sull'acidita' indicata sulla confezione non si applica ai limiti minimo e massimo previsti dall'articolo 49, comma 1.

#### Art. 56

##### Utilizzo delle DOP e IGP

1. Nella denominazione di vendita di un aceto di vino puo' essere consentito il riferimento alla denominazione di un vino a DOP o IGP a condizione che l'elaborazione dell'aceto avvenga esclusivamente a partire dal relativo vino a DOP o IGP certificato o classificato ai

sensi degli articoli 64 e 65. E' in ogni caso vietato l'uso dei termini «DOC», «DOP», «DOCG» e «IGT» o «IGP» in sigla o per esteso.

2. Nella designazione degli aceti, l'utilizzo di altre denominazioni riservate a prodotti riconosciuti con denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta puo' essere consentito a condizione che la materia prima utilizzata per tale elaborazione sia stata certificata dall'apposita autorita' competente riconosciuta ai sensi della normativa vigente. E' in ogni caso vietato l'uso dei termini DOP e IGP in sigla o per esteso.

Art. 57

#### Trasporto di sidri, mosti e aceti

1. I sidri e altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica possono essere venduti e trasportati solamente agli acetifici o alle distillerie.

2. I mosti e i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso possono essere estratti dallo stabilimento unicamente per essere avviati ad altro acetificio, alla distillazione o alla distruzione.

3. Nei casi previsti dai commi 1 e 2 i prodotti destinati alla distilleria o alla distruzione possono essere estratti dagli stabilimenti solo previa denaturazione ai sensi dell'articolo 13, comma 5.

## Titolo VI

### ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

#### Capo I

### ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Art. 58

#### Dichiarazioni obbligatorie, documenti di accompagnamento e registri nel settore vitivinicolo

1. Per le dichiarazioni obbligatorie, i documenti di accompagnamento e i registri nel settore vitivinicolo sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali contenute nella presente legge e nei decreti del Ministro 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.

2. Per i titolari di stabilimenti enologici con produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri con annesse attivita' di vendita diretta o ristorazione, l'obbligo di tenuta di registri ai sensi dell'articolo 36 del regolamento (CE) n. 436/2009, si considera assolto con la presentazione della dichiarazione di produzione e la dichiarazione di giacenza.

3. Per gli operatori dotati di sistemi informatici aziendali che si collegano alla banca di dati SIAN, il rispetto dei termini di registrazione prescritti si considera assolto con l'inserimento dei dati nel proprio sistema informatico, a condizione che i predetti sistemi siano in grado di rispettare quanto previsto dall'articolo 5