

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.