

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 16 luglio 1997, n. 297

Regolamento recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori. (*Gazzetta Ufficiale n. 213 del 12 settembre 1997*)

ACQUAVITI

Art. 1. *Definizione*

1. Ai fini del presente regolamento, si intende per "acquavite" la bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate, in modo che la bevanda mantenga i principi aromatici delle sostanze fermentate.
2. Ferme restando le norme contenute nel regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989, relative alla definizione, designazione e alla presentazione delle bevande spiritose, la produzione e la commercializzazione delle acquaviti sono disciplinate dal presente regolamento.

Art. 2. *Aggiunte*

1. Nella preparazione delle acquaviti e' consentita l'aggiunta di:
 - a) caramello, secondo le disposizioni di cui al decreto del Ministero della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
 - b) zuccheri, nella misura massima di 20 grammi per litro espressi in zucchero invertito.

ACQUAVITI DI FRUTTA

Art. 3. *Aggiunte e invecchiamento*

1. Fermo restando quanto stabilito dagli articoli 1 e 2 del presente regolamento, nella preparazione delle acquaviti di frutta e' consentita l'aggiunta del frutto intero dalla cui distillazione e' stata ottenuta la bevanda.
2. La durata dell'invecchiamento, effettuato in magazzini soggetti al regime di deposito fiscale, può essere indicata nella presentazione e nella promozione della bevanda e deve essere espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.
3. Qualora il prodotto sottoposto ad invecchiamento e' trasferito in diverso idoneo magazzino della stessa o di altra ditta, il periodo di invecchiamento già maturato si cumula con quello successivo, purché le operazioni di trasferimento siano previamente comunicate agli organi di controllo, e siano completate, in regime di vigilanza fiscale, entro il tempo strettamente necessario.

Art. 4. *Indicazione geografica*

1. Le acquaviti di frutta italiane elencate al punto 7 dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89, possono essere commercializzate con le indicazioni geografiche ivi previste quando concorrono le seguenti condizioni:
 - a) le acquaviti sono distillate nelle aree geografiche cui fa riferimento l'indicazione stessa;
 - b) le acquaviti hanno un titolo alcolometrico non inferiore a 40 per cento in volume;
 - c) tutte le operazioni successive alla distillazione sono effettuate nelle aree geografiche di cui alla lettera a), esclusi l'imbottigliamento e le attività strettamente connesse.

BRANDY ITALIANO

Art. 5. *Definizione*

1. La denominazione "brandy italiano" e' riservata all'acquavite ottenuta in Italia dalla distillazione di vino proveniente da uve coltivate e vinificate nel territorio nazionale, ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 4, lettera e), e dell'articolo 5, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CEE) n. 1576/89, e invecchiata almeno dodici mesi in magazzini ubicati nel territorio nazionale, soggetti al regime di deposito fiscale, in recipienti di quercia non verniciati ne' rivestiti. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti.
2. Il trasferimento del prodotto sottoposto ad invecchiamento e' consentito alle condizioni previste dall'articolo 3, comma 3.

Art. 6. *Aggiunte*

1. Nella preparazione del brandy italiano e' consentita l'aggiunta di:
 - a) zuccheri, nella misura massima di 20 grammi per litro espresso in zucchero invertito;
 - b) caramello, secondo le disposizioni di cui al decreto del Ministero della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;
 - c) sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche, di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), punto 1, e lettera c), del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, ottenute da trucioli di quercia

o da altre sostanze vegetali, o mediante infusione o macerazione con acqua o con acquavite di vino, nella misura massima del tre per cento del volume idrato.

Art. 7. Titolo alcolometrico

1. Per poter essere immesso al consumo il brandy italiano deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 38 per cento in volume.
2. Il titolo alcolometrico volumico per il consumo e' ottenuto mediante diluizione con acqua conforme alle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236.

Art. 8. Limiti delle sostanze volatili

1. Il brandy italiano deve possedere:
 - a) un tenore di alcole metilico non superiore a 150 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;
 - b) un tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

GRAPPA

Art. 9. Definizione

1. La denominazione "grappa" e' riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale, e rispondente alle prescrizioni contenute nel presente regolamento.

Art. 10. Produzione

1. La grappa e' ottenuta per distillazione, direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco, di vinacce fermentate o semifermentate.
2. Nella produzione della grappa e' consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35 per cento della quantità totale di alcole nel prodotto finito.
3. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino può avvenire mediante aggiunta delle fecce alle vinacce prima del passaggio in distillazione, o mediante disalcolazione in parallelo della vinaccia e delle fecce e invio alla distillazione della miscela delle due flemme, o mediante disalcolazione separata delle vinacce e delle fecce e successivo invio diretto alla distillazione della miscela delle flemme. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione.
4. La distillazione delle vinacce fermentate o semifermentate, in impianto continuo o discontinuo, deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume. Entro tale limite e' consentita la ridistillazione del prodotto ottenuto.
5. L'osservanza dei limiti previsti al comma 2 deve risultare dalla tenuta di registri vidimati in cui sono riportati giornalmente i quantitativi e il tenore alcolico delle vinacce, delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione, nonché delle flemme, nel caso in cui l'avvio di queste ultime alla distillazione sia effettuato successivamente alla loro produzione.

Art. 11. Titolo alcolometrico

1. Per poter essere immessa al consumo la grappa deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 37,5 per cento in volume.
2. Il titolo alcolometrico volumico per il consumo e' ottenuto mediante diluizione con acqua conforme alle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236.

Art. 12. Aggiunte

1. Nella preparazione della grappa e' consentita l'aggiunta di:
 - a) (*lettera abrogata dalla legge 7 luglio 2009, n. 88*);;
 - c) zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito
 - b) piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti;
 - d) caramello, solo per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno dodici mesi, secondo le disposizioni di cui al decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209.
2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettera b), devono essere riportate nella denominazione di vendita della grappa.

Art. 13. *Invecchiamento*

1. Nella presentazione e nella promozione e' consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" per la grappa sottoposta ad invecchiamento, in recipienti di legno non verniciati ne' rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi in regime di deposito fiscale in impianti ubicati nel territorio nazionale. Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti.
2. E' consentito, altresì, l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la grappa invecchiata almeno 18 mesi, alle condizioni di cui al comma 1.
3. Nelle ipotesi di cui ai commi 1 e 2, può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.
4. Il trasferimento del prodotto sottoposto ad invecchiamento e' consentito alle condizioni previste dall'articolo 3, comma 3.

Art. 14. *Limiti delle sostanze volatili*

1. La grappa deve possedere:
 - a) un tenore di alcole metilico non superiore a 1.000 g/hl di alcole a 100 per cento in volume;
 - b) un tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 140 g/hl di alcole a 100 per cento in volume.

Art. 15. *Assemblaggio*

1. E' ammessa la miscelazione fra grappe che differiscano tra loro, purché, il prodotto finito venga posto in vendita con la sola denominazione "grappa".
2. La miscelazione può essere effettuata anche fra grappe aventi diverso periodo di invecchiamento. Nella presentazione e nella promozione del prodotto ottenuto l'eventuale indicazione dell'invecchiamento deve essere riferita alla componente che ha maturato la durata minore.

Art. 16. *Grappa con indicazione geografica*

1. Le grappe indicate al punto 6 dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89 possono essere denominate e commercializzate con le indicazioni geografiche ivi previste quando concorrono le seguenti condizioni:
 - a) le grappe sono ottenute da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate nelle aree geografiche cui fa riferimento l'indicazione;
 - b) le grappe hanno un titolo alcolometrico non inferiore al 40 per cento in volume;
 - c) tutte le operazioni sono effettuate nelle aree geografiche di cui alla lettera a), esclusi l'imbottigliamento e le attività strettamente connesse;
 - d) le grappe non sono miscelate con altre grappe prodotte al di fuori della zona geografica.

LIQUORI

Art. 17. *Presentazione*

1. I liquori di cui all'articolo 1, paragrafo 4, lettera r), del regolamento (CEE) n. 1576/89, preparati con una delle bevande spiritose di cui allo stesso paragrafo, salvo quanto diversamente prescritto dalla regolamentazione comunitaria in materia, possono riportare in etichetta il riferimento alla bevanda spiritosa utilizzata a condizione che:
 - a) tutto l'alcole del liquore derivi dalla bevanda spiritosa evidenziata, esclusa l'eventuale aggiunta di aromi alcolici;
 - b) il termine "liquore" figuri sull'etichetta nella quale sono espresse tutte le indicazioni obbligatorie con caratteri di dimensioni non inferiori a quelli usati per la designazione della bevanda spiritosa utilizzata.

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 18. *Etichettatura*

1. Fatte salve le norme previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, la presentazione e l'etichettatura delle bevande di cui agli articoli precedenti sono disciplinate dalle disposizioni del presente articolo.
2. La grappa e le acquaviti d'uva possono riportare nella denominazione di vendita:
 - a) il riferimento al nome di un vitigno qualora siano ottenute dalla distillazione di materie prime provenienti per almeno l'85 per cento in peso dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tale vitigno;

- b) il riferimento a non più di due vitigni, qualora siano state ottenute dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni, che devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente; *(non e' consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15 per cento in peso;)*
 - c) il riferimento al nome di un vino DOC, DOCG e IGT, qualora le materie prime provengono da uve utilizzate nella produzione di detto vino;
 - d) il riferimento al tipo di alambicco.
3. Nei casi di cui al comma 2, lettere a) e b), e dell'articolo 16 la provenienza delle materie prime deve essere comprovata mediante l'uso di registri vidimati in cui siano riportati i dati relativi alla denominazione delle varietà dei vitigni utilizzati, alle quantità acquistate, alle quantità giornaliere utilizzate e alle quantità di prodotti finiti ottenuti espresse in anidro e in idrato.
4. Nei casi di cui al comma 2, lettere a) e b), e' vietato:
- a) l'uso dei termini geografici, di cui alle denominazioni elencate al punto 6 dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89, che accompagnano i nomi dei vitigni o dei vini DOC, DOCG, o IGT, qualora le grappe sono distillate al di fuori delle aree geografiche cui fanno riferimento le denominazioni stesse;
 - b) l'uso dei termini "DOC", "DOT", "DOP", "DOCG" e "IGT" o "IGP" in sigla o per esteso.
5. La denominazione di vendita della grappa può essere completata con riferimenti geografici diversi da quelli figuranti nell'allegato II del regolamento (CEE) n. 1576/89, così come previsto dall'articolo 5, paragrafo 2, dello stesso regolamento.

Art. 19. Vigilanza e controllo

1. Fatti salvi i controlli di natura fiscale e quelli igienicosanitari, la vigilanza sulla produzione e sulla commercializzazione delle bevande spiritose e' effettuata dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato e dal Ministero per le politiche agricole, avvalendosi, rispettivamente, degli uffici provinciali dell'industria, del commercio e dell'artigianato (UPICA) e dell'Ispektorato centrale per la repressione delle frodi, nonché, previa intesa, delle strutture e dei mezzi di altre amministrazioni dello Stato, conformemente alle disposizioni contenute nel decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, recante attuazione della direttiva 89/307/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Art. 20. Sanzioni

1. Restano ferme le sanzioni penali e amministrative previste dagli articoli 5 e 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, dall'articolo 14 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, e dalla legge 7 dicembre 1951, n. 1559.

Art. 21. Abrogazioni

1. Sono abrogati:
- a) gli articoli 1, comma secondo, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 9-bis, 10, 11, 14, 14-bis, 15, 16 della legge 7 dicembre 1951, n. 1559, e successive modificazioni;
 - b) gli articoli 1, quarto comma, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, commi primo, secondo, terzo, quarto e quinto, 10, 11 e 12 del decreto del Presidente della Repubblica 19 aprile 1956, n. 1019;
 - c) l'articolo 34 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162;
 - d) i decreti del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 19 luglio 1969, 4 gennaio 1973 e 25 maggio 1980, relativi alle tolleranze normali nella composizione delle acquaviti, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana rispettivamente n. 196 del 4 agosto 1969, n. 56 del 1 marzo 1973 e n. 174 del 26 giugno 1980;
 - e) il decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 10 dicembre 1984, relativo al limite di fecce liquide naturali di vino consentito nella preparazione della grappa dell'acquavite di vinaccia, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 351 del 22 dicembre 1984.

Art. 22. Norme transitorie

1. I prodotti non conformi alle disposizioni del presente regolamento possono essere posti in vendita fino al 31 dicembre 1998, purché conformi alle disposizioni precedentemente in vigore.