



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori VALLARDI, MONTANI, BERGESIO, RIPAMONTI, SBRANA, ARRIGONI, AUGUSSORI, BAGNAI, BARBARO, BORGHESI, Simone BOSSI, BRIZIARELLI, BRUZZONE, CALDEROLI, CAMPARI, CANDURA, CANTÙ, CASOLATI, CENTINAIO, CORTI, DE VECCHIS, FAGGI, FERRERO, FREGOLENT, FUSCO, IWOBI, LUNESU, MARIN, MARTI, NISINI, OSTELLARI, PAZZAGLINI, Emanuele PELLEGRINI, PEPE, PERGREFFI, PIANASSO, PILLON, PIROVANO, Pietro PISANI, PITTONI, PIZZOL, PUCCIARELLI, RIVOLTA, ROMEO, RUFA, SAPONARA, SAVIANE, SIRI, STEFANI, TOSATO, VESCOVI e ZULIANI**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 5 FEBBRAIO 2020**

Disposizioni concernenti la produzione artigianale e senza fini di lucro di grappe e di acquaviti di frutta

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge contiene disposizioni già contenute in un disegno di legge d'iniziativa dei presentatori depositato nella XVI legislatura (atto Senato n. 1839) il cui *iter* era già iniziato nella 9<sup>a</sup> commissione agricoltura del Senato, relativamente alla disciplina della produzione artigianale delle grappe e delle acquaviti di frutta, non destinate alla commercializzazione e alla vendita al pubblico. La finalità di questo disegno di legge è quella di prendere atto di una pratica tradizionale un tempo estremamente diffusa nei contesti agricoli. In sostanza, tutte le famiglie che producevano vino producevano anche limitate quantità di grappa, così come gran parte dei frutticoltori distillava parte della produzione di mele o di pere.

La produzione di grappa e acquavite di frutta con mezzi artigianali, come lavorazione complementare rispetto alla produzione di vino, costituisce un'abitudine diffusa in alcuni contesti territoriali, da valorizzare e nel contempo da armonizzare con la necessità di garantire idonei *standard* di sicurezza alimentare.

In Italia, le disposizioni attualmente in vigore in ambito fiscale e igienico-sanitario vietano tali tipi di attività, assoggettando la produzione delle grappe e acquaviti alle regole e alle limitazioni del regime dei monopoli di Stato.

Di fatto però la prassi di produrre distillati con modalità « domestiche » o artigianali non si può dire scomparsa, tanto che altre legislazioni, come ad esempio quella austriaca, hanno provveduto ad agevolare tali modalità di produzione, purché nel rispetto delle norme sulla sicurezza della produzione e in quantitativi limitati.

Dalle medesime motivazioni nasce il presente disegno di legge: consentire una prassi, attualmente non legittima, purché nell'ambito di vincoli tali da garantire la qualità e la genuinità del prodotto e da escludere possibili pregiudizi a danno delle imprese produttrici.

Il presente disegno di legge si compone di 5 articoli.

L'articolo 1 enuncia le finalità sottese al disegno di legge stesso, incentrate sulla tutela della salute dei cittadini e si specifica che le grappe e le acquaviti di frutta devono rispettare le norme di produzione, etichettatura e commercializzazione di cui al regolamento (CE) n. 110/2008, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 297 del 1997, nonché le altre norme europee e nazionali.

L'articolo 2 definisce l'ambito di applicazione della disciplina in esame, che in particolare è circoscritto ai titolari di aziende agricole vitivinicole e frutticole produttrici di grappe ottenute da uve prodotte e vinificate all'interno dell'azienda, nonché di acquaviti di frutta ottenute impiegando esclusivamente materie prime prodotte nell'azienda medesima. Inoltre, specifica che ai titolari delle aziende vitivinicole si applicano le disposizioni, restrizioni e divieti contenuti nella normativa europea e nazionale.

L'articolo 3 dispone che le aziende agricole vitivinicole e frutticole possono produrre grappe e acquaviti di frutta, nel limite complessivo annuo di 8 litri di alcol anidro, corrispondenti a 20 litri di grappa con gradazione alcolica 40 per cento vol. per ciascuna azienda, solo a fini di autoconsumo o di degustazione gratuita, precisando che la produzione finalizzata alla degustazione gra-

tuita è destinata alla mescita e alla valorizzazione di altri prodotti tipici in locali agrituristici gestiti dal titolare dell'azienda medesima.

Al fine di salvaguardare la sicurezza del prodotto il comma 2 dell'articolo 3 prevede che i titolari delle aziende sono tenuti ad utilizzare apparecchi di distillazione rispondenti a requisiti igienico-sanitari e ad osservare le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Le aziende sono altresì tenute ad accertare alcune caratteristiche dei prodotti offerti per la degustazione gratuita, ossia il titolo alcolometrico volumico, il contenuto di « alcoli superiori » e, separatamente, di alcol metilico. Il comma 5 stabilisce che la produzione diretta di grappe destinate all'autoconsumo o alla degustazione gratuita può essere effettuata in deroga alle disposizioni del testo unico concernente le imposte sulla produzione e sui consumi, di cui al decreto legislativo n. 504 del 1995.

L'articolo 4 inerente agli adempimenti amministrativi prevede l'avvio immediato da parte dell'azienda dell'esercizio dell'attività di distillazione delle grappe e delle acquaviti

destinate per l'autoconsumo o per la degustazione gratuita, mediante l'utilizzazione della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), con i conseguenziali controlli da parte delle amministrazioni competenti entro sessanta giorni in applicazione degli articoli 19 e 19-bis della legge n. 241 del 1990. Al fine di favorire le verifiche da parte delle autorità competenti si introduce altresì l'obbligo, per i titolari delle aziende, di tenere un registro delle distillazioni, nel quale risulti, per ogni distillazione, la data, il tipo e i quantitativi di prodotto ottenuto, come pure di sottoporre ad analisi « gascromatografica », presso un laboratorio pubblico, un campione dei prodotti ottenuti da ogni distillazione. Le aziende interessate devono altresì consentire l'accesso nei locali dell'impresa ai soggetti pubblici competenti in ordine ai controlli e sono altresì tenute ad etichettare i contenitori della grappa o dell'acquavite prodotte, indicando espressamente data di produzione, tipo e provenienza della materia prima utilizzata e il nome dell'azienda distillatrice.

L'articolo 5 contiene una disciplina sanzionatoria pecuniaria per la violazione delle disposizioni in esame, oltre la confisca e distruzione dei prodotti.

**DISEGNO DI LEGGE**

---

## Art. 1.

*(Finalità)*

1. Al fine di garantire la salute dei cittadini e la tutela dei prodotti distillati destinati all'autoconsumo e alla somministrazione al pubblico, la presente legge disciplina le norme generali relative all'attività di produzione artigianale di grappa ed acquavite di frutta non destinate alla commercializzazione e alla vendita al pubblico.

## Art. 2.

*(Ambito di applicazione)*

1. La presente legge si applica ai titolari di aziende agricole vitivinicole e frutticole, di seguito denominate « aziende », che producono grappe ottenute da uve prodotte e vinificate all'interno dell'azienda, nonché acquaviti di frutta ottenute impiegando esclusivamente materie prime prodotte nell'azienda medesima.

2. Ai titolari delle aziende si applicano le disposizioni, le restrizioni ed i divieti contenuti nella normativa europea e nazionale relativi all'organizzazione comune del mercato agricolo e, in particolare, nell'allegato VIII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, nella legge 12 dicembre 2016, n. 238, e nel decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 27 novembre 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 301 del 27 dicembre 2008.

## Art. 3.

*(Produzione di grappe e acquaviti di frutta)*

1. Le aziende possono produrre grappe ed acquaviti di frutta, nel limite complessivo annuo di 8 litri di alcol anidro, corrispondenti a 20 litri di grappa con gradazione alcolica al 40 per cento vol. per ciascuna azienda, solo a fini di autoconsumo o di degustazione gratuita. La produzione per la degustazione gratuita è destinata alla miscita e alla valorizzazione di altri prodotti tipici in locali agrituristici gestiti dal titolare dell'azienda medesima.

2. I titolari delle aziende sono tenuti ad utilizzare apparecchi di distillazione rispondenti ai requisiti igienico-alimentari di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.

3. Le aziende sono tenute ad accertare nei prodotti offerti per la degustazione gratuita la compresenza, nel rispetto dei paragrafi 6 e 9 dell'allegato 2 del regolamento (CE) n. 110/08 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, dei seguenti requisiti:

- a) titolo alcolometrico volumico;
- b) contenuto di alcoli superiori;
- c) alcol metilico.

4. La produzione diretta di grappe ed acquaviti da destinare all'autoconsumo o alla degustazione gratuita, nei limiti quantitativi di cui al comma 1, è consentita in deroga alle disposizioni di cui al testo unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative, di cui al decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504.

## Art. 4.

*(Adempimenti amministrativi)*

1. Ai titolari delle aziende è consentita l'attività di cui all'articolo 1, previa presentazione della segnalazione certificata di inizio attività in forma telematica sul sito istituzionale o con posta elettronica certificata o con raccomandata con ricevuta di ritorno all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura o all'ufficio equivalente competente per territorio che, ai sensi dell'articolo 19-*bis*, comma 2, della legge 7 agosto 1990, n. 241, immediatamente la trasmette all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, all'azienda sanitaria locale e all'ufficio tecnico di finanza territorialmente competenti, al fine, per quanto di rispettiva competenza, di controllare la conformità a quanto disposto nell'articolo 2, nel rispetto delle modalità previste dal comma 3 del presente articolo.

2. La segnalazione certificata di inizio attività è corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà per quanto riguarda tutti gli stati, le qualità personali e i fatti previsti negli articoli 46 e 47 del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445, contenenti anche l'attestazione del legale rappresentante dell'azienda dell'osservanza delle prescrizioni previste nella presente legge.

3. Entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della segnalazione certificata di inizio attività da parte dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura o dell'ufficio equivalente competente per territorio, l'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, l'azienda sanitaria locale e l'ufficio tecnico di finanza territorialmente competenti operano in attuazione dell'articolo 19, comma 3, della legge 7 agosto 1990, n. 241.

4. Scaduti i termini di cui al comma 3 si applicano, ove ne ricorrano le condizioni, gli articoli 21-*quinquies* e 21-*nonies* della legge 7 agosto 1990, n. 241.

5. I titolari dell'azienda possono avviare l'attività di cui all'articolo 1 dalla data di presentazione della segnalazione all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura o all'ufficio equivalente competente per territorio.

6. I titolari delle aziende hanno, altresì, l'obbligo di:

*a)* tenere un registro delle distillazioni, nel quale risulti, per ogni distillazione, la data, il tipo e i quantitativi di prodotto ottenuto;

*b)* sottoporre ad analisi gascromatografica, presso un laboratorio pubblico, un campione dei prodotti ottenuti da ogni distillazione e di conservare i risultati delle analisi unitamente al registro di cui alla lettera *a)*;

*c)* consentire l'accesso ad ogni ispezione e controllo, finalizzati a verificare il rispetto della presente legge;

*d)* etichettare i contenitori della grappa o dell'acquavite prodotte, indicando espressamente data di produzione, tipo e provenienza della materia prima utilizzata e il nome dell'azienda distillatrice.

#### Art. 5.

##### *(Sanzioni)*

1. Salvo la condotta non costituisca reato, il mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie di cui all'articolo 3, comma 2, è punito con l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 2.000 euro, oltre la confisca e distruzione dei prodotti.

2. Il mancato rispetto delle quantità di cui all'articolo 3, comma 1, primo periodo, è punito con l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 2.000 euro, oltre la confisca e distruzione delle quantità prodotte in eccesso.

3. In caso di reiterazione delle violazioni, la sanzione amministrativa pecuniaria nel suo limite massimo di cui ai commi 1 e 2 è maggiorata del 50 per cento e il soggetto responsabile decade dal compimento delle attività di cui all'articolo 1.