

CONSIGLIO DI STATO

Riunione del 9 aprile 2024

Sezione Finanze

N. 408155

Progetto del relatore

**Sig. MATTEI,
relatore**

**Progetto di decreto
di attuazione dell'articolo L. 412-1 del codice del consumo relativo ai sidri e ai sidri di pere**

NOR: ECOC2024934D

Il primo ministro,

sulla relazione del ministro dell'Economia, delle finanze e della sovranità industriale e digitale,

visto il regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, e successive modifiche, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE;

visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e successive modifiche, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

vista la direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

visto il codice dell'artigianato, in particolare l'articolo L. 211-1;

visto il codice del consumo, in particolare gli articoli L. 412-1 e R. 451-1;

visto il codice francese della ruralità e della pesca marittima, in particolare gli articoli L. 311-2 e L. 641-19;

visto il decreto n. 92-818, e successive modifiche, del 18 agosto 1992, recante attuazione della legge dell'1 agosto 1905 in materia di frode e falsificazione di prodotti o servizi in relazione agli sciroppi;

vista la notifica n. 2017/569/F inviata alla Commissione europea il 4 dicembre 2017;

Sentito il Consiglio di stato (Sezione finanze),

decreta:

Articolo 1

È vietato detenere per la vendita o distribuire gratuitamente, mettere in vendita, vendere o distribuire gratuitamente sidri e sidri di pere non conformi alle disposizioni del presente decreto e dei suoi allegati.

Articolo 2

Le seguenti disposizioni si applicano ai sidri e ai sidri di pere:

1. La denominazione "sidro" è riservata alle bevande ottenute dalla fermentazione di mosto fresco di mele o di una miscela di mosto fresco di mele e pere.

Il mosto di mela o di pera utilizzato per produrre e potenzialmente dolcificare il sidro può essere parzialmente costituito da mosto concentrato o da mosto concentrato rettificato, purché la proporzione di mosto concentrato o di mosto concentrato rettificato, espressa in mosto ricostituito, non superi le 50 parti per 100 del volume totale di mosto utilizzato nel prodotto finito;

2. La denominazione "sidro di pere" è riservata alle bevande ottenute dalla fermentazione del mosto di pere fresco.

Il mosto di pere utilizzato per produrre e potenzialmente dolcificare il sidro può essere parzialmente costituito da mosto concentrato o da mosto concentrato rettificato, purché la proporzione di mosto concentrato o di mosto concentrato rettificato, espressa in mosto ricostituito, non superi le 50 parti per 100 del volume totale di mosto utilizzato nel prodotto finito;

3. La denominazione "sidro aromatizzato con..." o "sidro di pera aromatizzato con..." è riservata alla bevanda:

a) in cui il sidro o il sidro di pere costituisce almeno 70 parti per 100 del volume del prodotto finito;

b) aromatizzata con uno o più aromi quali definiti all'articolo 3 del suddetto regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 o con uno o più sciroppi ai sensi dell'articolo 1 del suddetto decreto del 18 agosto 1992;

c) potenzialmente con l'aggiunta o la macerazione di materiale vegetale o di origine vegetale, acqua, zucchero o miele.

d) con un contenuto di zucchero espresso in saccarosio non superiore a 80 grammi per litro;

4. La denominazione “sidro con...” o “sidro di pere con...”, completata dal nome dell’ingrediente utilizzato, è riservata alle bevande ottenute con aggiunta o macerazione di materiale vegetale o di sostanze di origine vegetale o miele. Questi apporti non devono superare il 10 % del volume del prodotto finito;

5. I sidri e i sidri di pere, a eccezione di quelli destinati alla distillazione, devono essere conformi alle caratteristiche di cui all’allegato I del presente decreto.

Articolo 3

Le seguenti indicazioni facoltative di etichettatura sono riservate ai sidri e ai sidri di pere, le cui caratteristiche sono le seguenti:

1) “ succo puro”: termine riservato alle bevande ottenute senza mosto concentrato o mosto concentrato rettificato;

2) “ effervescenza naturale” o “fermentazione secondaria naturale”: termine riservato alle bevande la cui effervescenza deriva esclusivamente dalla fermentazione alcolica, senza l’aggiunta di gas esogeni o derivanti da tale fermentazione nella fase di imbottigliamento;

3) “ dolce”, “semisecco”, “brut”, “extra brut”: termine riservato alle bevande aventi le caratteristiche di cui all’allegato II del presente decreto;

4) “ precoce” o “nuovo” seguito dall’anno di raccolta dei frutti: termine riservato alle bevande ottenute da mosti con un volume di almeno 85 % di frutti raccolti nell’anno indicato;

5) “ bouché”: termine riservato al sidro di mele o al sidro di pere con un tenore di anidride carbonica pari o superiore a 3 grammi al litro.

6) “ fermier” [“azienda agricola”] o il termine di qualsiasi altro qualificatore che implichi un’origine agricola: dicitura riservata al sidro o al sidro di pere:

a) tutte le operazioni relative alla preparazione del prodotto, fino al confezionamento finale e all’etichettatura, sono effettuate da un imprenditore agricolo nella sua azienda ai sensi dell’articolo L. 311-2 del codice francese della ruralità e della pesca marittima;

b) ottenuto esclusivamente da frutta raccolta nell’azienda, senza mosto concentrato o mosto concentrato rettificato;

Ai fini del presente decreto, per “azienda” si intende un’entità specifica costituita da frutteti, fabbricati e attrezzature speciali, tra cui una sala di fermentazione per la produzione di sidro e sidro di pere.

Il nome o la ragione sociale del conduttore dell’azienda e il suo indirizzo devono figurare sull’etichetta del sidro e del sidro di pere dell’azienda agricola;

7) “ artigianale” [“artigianato”] o la menzione di qualsiasi altro termine equivalente: termine riservato al sidro o al sidro di pere;

a) tutte le operazioni relative alla preparazione del prodotto, fino al confezionamento finale e all'etichettatura, sono eseguite da un artigiano ai sensi dell'articolo L. 211-1 del codice dell'artigianato o sotto la sua responsabilità, presso il suo o i suoi stabilimenti di produzione;

b) ottenuto senza mosto concentrato o mosto concentrato rettificato.

Il nome o la ragione sociale dell'artigiano e il suo indirizzo devono figurare sull'etichetta del sidro artigianale e del sidro di pere artigianale;

8) “ rosé”: termine riservato al sidro di colore rosato (rosé) prodotto con un mosto ottenuto dalla pressatura di mele a polpa rossa. La quantità minima di mele a polpa rossa è fissata con il decreto del ministro responsabile delle Questioni dei consumatori.

Articolo 4

I. – L'uso di acqua per la produzione di sidro e di sidro di pere è autorizzato per:

1. L'estrazione degli zuccheri residui da mosti freschi di mele o pere mediante aspersione di acqua sulla polpa o sulle vinacce;

2. Ricostituzione del mosto concentrato di mela o di pera o del mosto concentrato di mela o di pera rettificato, se del caso. In tal caso, la quantità massima di acqua utilizzata è quella strettamente necessaria per ricostituire il mosto;

3. Ricostituzione del succo concentrato di frutta o di verdura utilizzato, se del caso, nella produzione delle bevande di cui all'articolo 2, paragrafi 3 e 4. In tal caso, la quantità massima di acqua utilizzata è quella strettamente necessaria per ricostituire il succo.

L'uso di acqua non è consentito per la produzione di sidri e sidri di pere “puri”, “fermier” e “artigianali”.

II. – Le pratiche di miscelazione, dolcificazione, arricchimento ai fini della fermentazione secondaria, concentrazione e pastorizzazione sono consentite secondo le modalità stabilite con decreto del ministro responsabile delle Questioni dei consumatori.

Articolo 5

I sidri bouché e i sidri di pere bouché sono commercializzati in volumi nominali pari o superiori a 37,5 cl in bottiglie del tipo “vino spumante”, chiuse con tappi di sughero a “fungo”.

Articolo 6

I produttori di sidri e sidri di pere tengono un registro nel quale sono indicati:

1. La densità dei sidri e dei sidri di pere al momento della pressatura e del confezionamento;

2. Fattori di produzione: il volume e la densità dei succhi concentrati, dei mosti concentrati e dei mosti concentrati rettificati preparati sul posto o ricevuti dall'esterno e relativa data di preparazione o di ingresso in azienda.

3. Produzione: il volume e la densità dei succhi concentrati, dei mosti concentrati e dei mosti concentrati rettificati utilizzati, la data in cui sono stati utilizzati e il volume del prodotto cui sono stati aggiunti.

La contabilità viene approvata all'inizio di ogni campagna di commercializzazione del sidro e l'inventario annuale delle scorte di succhi concentrati, mosti concentrati e mosti concentrati rettificati viene iscritto in questo registro.

Articolo 7

I prodotti legalmente realizzati o commercializzati in un altro Stato membro dell'UE o in Turchia, o in un altro Stato che è parte dell'accordo sullo Spazio economico europeo, non sono soggetti ai requisiti del presente decreto. Tali prodotti possono essere importati e commercializzati in Francia con una delle diciture previste dal presente Decreto o con una formulazione analoga.

Articolo 8

Sono abrogate le seguenti disposizioni:

1. Decreto n. 53-978, del 30 settembre 1953, relativo all'orientamento della produzione di sidro e della commercializzazione di sidri, sidri di pere e di talune bevande simili;

2. Decreto n. 87-599, del 29 luglio 1987, recante attuazione della legge dell'1 agosto 1905 sulla frode e la falsificazione di prodotti o servizi in relazione alle bevande alcoliche aromatizzate a base di uva e di mele.

Articolo 9

I. – Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore l'1 gennaio 2025, a eccezione dell'articolo 3, paragrafo 7, che entra in vigore l'1 gennaio 2026 e dell'articolo 3, paragrafo 8, che entra in vigore l'1 gennaio 2029.

II. – Le bevande immesse sul mercato o etichettate prima del 31 dicembre 2024 e conformi alle disposizioni in vigore fino a tale data possono continuare a essere commercializzate fino allo smaltimento delle scorte.

Articolo 10

Il ministro dell'Economia, delle finanze e della sovranità industriale e digitale e il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare sono responsabili, nella misura in cui ciò riguarda i rispettivi ambiti, dell'attuazione del presente decreto, che sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica francese.

Allegato I

Parte A
Caratteristiche dei sidri e dei sidri di pere

Caratteristiche	Valore per i sidri e i sidri di pere	Valore per i sidri e i sidri di pere bouché
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	5 %*	5,5 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	1,5 %*	
Tenore massimo di acido volatile (espresso in grammi per litro di acido solforico)	1**	
Estratto secco totale minimo ridotto in grammi per litro	16	
Tenore minimo di minerali (ceneri) in grammi per litro	1,4	
Tenore massimo di ferro in milligrammi per litro	Sidro: 10 Sidro di pere: 17	
Tenore massimo di etanale totale in milligrammi per litro	100	

* Non si applica al sidro e al sidro di pere analcolici.

** **I sidri destinati alla fabbricazione di aceto non sono tenuti a rispettare tale tenore massimo.

Parte B

Caratteristiche dei sidri e dei sidri di pere che possono essere utilizzati per la miscelazione di sidri e pere

Caratteristiche	Valore
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	2,5 %
Acidità volatile massima in grammi per litro (espressa in acido solforico)	1,5
Estratto secco totale minimo ridotto in grammi per litro	8
Tenore minimo di minerali (ceneri) in grammi per litro	0,8

Allegato II
Diciture facoltative sull'etichettatura di sidri e sidri di pere

Caratteristiche	Dolce	Semi-secco	"Brut" (secco)	"Extra brut" (extra secco)
Titolo alcolometrico volumico effettivo	non superiore al 3 % in volume	superiore al 3 % in volume	uguale o superiore al 3,5 % in volume	uguale o superiore al 5 % in volume
Densità a 20 °C	1,024 o superiore	superiore a 1,016	uguale a inferiore a 1,016	inferiore a 1,013