



DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa dei senatori FRAVEZZI, PALERMO, LANIECE, Fausto Guilherme LONGO, VACCARI, BATTISTA, CARIDI, SCALIA, BERGER, CONTE, MASTRANGELI, PANIZZA, PEZZOPANE, Maurizio ROMANI e DE PIN

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 16 SETTEMBRE 2014

Disposizioni generali e di semplificazione in materia di vino e prodotti vitivinicoli

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge ha l'obiettivo di riordinare la normativa per il settore vitivinicolo, condividendo sotto taluni profili quanto previsto nella analoga iniziativa presentata alla Camera dall'onorevole Luca Sani, ma tenendo altresì conto delle osservazioni formulate, in particolare da Coldiretti, nelle audizioni svolte in Commissione Agricoltura.

L'Italia in base ai recenti dati dell'Organizzazione mondiale del vino e della vite (OIV) si classifica come primo esportatore mondiale di vino: nel 2013 il nostro Paese è stato anche il primo produttore mondiale con circa 49 milioni di ettolitri davanti alla Spagna con 44,7 milioni di ettolitri e la Francia con 41,5. Nonostante la grave crisi dei consumi interni, queste evidenze dimostrano che il settore è stato in grado di creare reddito e occupazione in Italia, puntando sulla qualità, sulla distintività e sul legame con il territorio e creando le condizioni per una valorizzazione sul mercato, nazionale ed estero, dove è diventato uno dei simboli del *Made in Italy*.

Il settore vitivinicolo, nel suo complesso, produce un giro d'affari di oltre 14 miliardi di euro e, con oltre 5 miliardi di euro di valore, il vino costituisce la maggiore voce dell'*export* agroalimentare italiano. Questi dati confermano l'importanza del prodotto anche in termini di valorizzazione del *Made in Italy* e rendono pertanto indispensabile un approccio globale alla revisione della normativa in materia, che deve costituire elemento di sostegno in vista di un ulteriore sviluppo.

In un settore così rilevante ed in espansione pesano tuttavia delle procedure burocratiche che creano disagio a tutti gli im-

prenditori della filiera, che sono impegnati ad investire in qualità e non possono spendere più tempo e denaro per eseguire adempimenti, spesso inutili, o subire ripetuti controlli, piuttosto che produrre e commercializzare il prodotto.

Dall'impianto del vigneto alla vendita della bottiglia devono essere svolte oltre 70 attività burocratiche.

Sono coinvolti nei procedimenti 20 diversi soggetti, fra pubblici e privati: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, regioni, province, comuni, Agea, organismi pagatori regionali, Agenzia delle dogane, Asl, Corpo forestale dello Stato, Ispettorato centrale qualità e repressione frodi (ICQRF), Comando carabinieri politiche agricole e alimentari (Nac), Guardia di finanza, Comando carabinieri per la tutela della salute (Nas), Camere di commercio, organismi di controllo (Valoritalia, Toscana certificazioni agroalimentari, Siquiria, Imc, Ceviq, 3A Parco tecnologico agroalimentare ambiente Umbria, Agroqualità, Istituto regionale della vite e del vino Sicilia), consorzi di tutela, laboratori di analisi.

Le imprese devono applicare oltre 1.000 norme di settore, per un totale di 4.000 pagine tra direttive, regolamenti, comunicazioni, note e decisioni del Consiglio e della Commissione europea, leggi, decreti, provvedimenti, note, circolari e delibere nazionali e regionali.

La burocrazia nel vino incide in media per 100 giornate di lavoro all'anno pari ad oltre il 20 per cento del tempo lavoro dell'impresa vitivinicola.

Ma l'effetto più preoccupante della burocrazia, che rischia di far tornare indietro il settore rispetto ai rilevanti traguardi produt-

tivi e di visibilità internazionale conquistata, si registra a livello di mutamento delle scelte aziendali. Tra il 2007 e il 2011 la superficie vitata destinata a produrre vini a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) e denominazione di origine controllata (DOC) si è ridotta del 10 per cento mentre quella destinata a indicazione geografica protetta (IGT) è aumentata del 28 per cento e la tendenza è ancora in atto. Lo scivolamento verso produzioni senza legame con il territorio di produzione comporta il rischio concreto di contribuire alla delocalizzazione delle superfici vitate e alla svalutazione del *Made in Italy*.

La richiesta di semplificazione non è legata solo alla produzione dei vini a denominazione di origine (DO) e indicazione geografica (IG) ma interessa tutta la normativa vitivinicola: è indispensabile riorganizzare la normativa per il settore vitivinicolo, sia sotto il profilo degli adempimenti cui sono tenute le imprese che delle funzioni pubbliche di coordinamento e controllo, secondo criteri di semplificazione, corresponsabilizzazione degli operatori e razionalizzazione dei controlli, unificando la normativa anche in funzione della certezza del diritto. È concretamente possibile eliminare o semplificare almeno 40 tra adempimenti e registri con una riduzione del 50 per cento del tempo e dei costi legati alla burocrazia, costi che ricordiamo sono a carico delle imprese e della pubblica amministrazione.

Tutto questo può essere realizzato senza ridurre l'efficacia delle attività di controllo che invece in molte situazioni risulterà aumentata.

Il disegno di legge che si sottopone all'esame del Parlamento riunisce tutta la normativa generale per la produzione di vino e prodotti vitivinicoli, innovando profondamente per gli aspetti relativi alla semplificazione, con un mutamento sostanziale delle procedure e degli adempimenti; si realizza inoltre un coordinamento delle numerose norme vigenti che si ritiene debbano essere

mantenute e, nel contempo, si introducono delle modifiche necessarie ad intraprendere un autentico rinnovamento del sistema.

Il punto di partenza è costituito dalla realizzazione di un sistema informatico unico di gestione che metta a sistema tutte le informazioni, comunicazioni, domande, autorizzazioni, registri e documenti di accompagnamento e renda possibile il coordinamento delle attività delle amministrazioni e degli organismi di controllo mediante interscambio e interconnessione delle informazioni fra tutti i soggetti coinvolti nei procedimenti, eliminando ripetizioni di adempimenti a carico delle imprese e riducendo le visite ispettive in azienda.

In materia di controlli si estende l'applicazione e l'efficacia dell'autocontrollo aziendale e si introduce il principio dell'effettuazione di controlli a campione basati su analisi dei rischi.

Si ritiene che una effettiva semplificazione possa essere conseguita incentrando gli atti nel Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN) e nel fascicolo aziendale, che è in formato elettronico e deve costituire il vero sportello unico, che raccoglie le comunicazioni dell'impresa agricola sugli adempimenti, le richieste e le autorizzazioni nonché gli esiti delle verifiche e dei controlli, affinché i tempi per i procedimenti siano effettivamente ridotti, ma al tempo stesso siano disponibili in tempo reale tutte le informazioni necessarie agli organismi ed enti che intervengono nelle procedure. Il decreto-legge 9 febbraio 2012, n. 5, convertito, con modificazioni, nella legge 4 aprile 2012, n. 35, prevede che i dati relativi alla azienda agricola contenuti nel fascicolo aziendale elettronico fanno fede nei confronti delle pubbliche amministrazioni per i rapporti che il titolare della azienda agricola instaura ed intrattiene con esse, pertanto nelle procedure per il settore vitivinicolo deve costituire l'interfaccia unica tra il produttore, la pubblica amministrazione e gli altri soggetti coinvolti.

Il processo di allineamento dei dati presenti nello schedario viticolo, in particolare per quanto riguarda la misurazione georeferenziata dei vigneti, ha evidenziato innumerevoli criticità, o divergenze, spesso irrilevanti, e risulta necessario concluderlo per consentire alle imprese di avere certezza in ordine alle superfici da utilizzare. Al fine di evitare ulteriori disallineamenti è opportuno prevedere che i vigneti inseriti nello schedario e validati non siano oggetto di ulteriori controlli.

La continua verifica di questi disallineamenti rappresenta uno dei problemi maggiori che le imprese agricole e del settore vitivinicolo si trovano ad affrontare, scontando, incolpevolmente, problemi legati alla funzionalità della pubblica amministrazione. Queste funzionalità acquisteranno ancora maggiore rilevanza per gli operatori a partire dal 2016, con l'entrata in vigore del nuovo sistema di autorizzazione degli impianti vitati, previsto dal regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sulla Organizzazione comune dei mercati (OCM) unica.

La certezza dei dati presenti in schedario è alla base della gestione di questo nuovo sistema anche in chiave di reale semplificazione, prevedendo l'eliminazione o l'automatismo dei processi di assegnazione delle nuove autorizzazioni all'impianto e al reimpianto.

I costi maggiori e gli oneri burocratici più pesanti si registrano nell'attuale sistema di certificazione e controllo dei vini a denominazione geografica: è necessaria una radicale revisione della normativa, senza snaturare i fondamenti sui quali è basato il sistema italiano dei vini a DO/IG, confermando la centralità del vigneto e del suo conduttore nella filiera di produzione dei vini a DO/IG, nonché la attuale piramide qualitativa, con una adeguata differenziazione tra DOCG, DOC, IGT, sia in termini di requisiti che in termini di sistema di certificazione e controllo.

Ai consorzi di tutela sono attribuiti importanti strumenti di programmazione delle produzioni, per la gestione delle autorizzazioni degli impianti vitati e rilevanti funzioni erga *omnes*. Vista l'importanza del loro ruolo, la proposta interviene per qualificare la rappresentatività che deve essere alla base del riconoscimento di queste funzioni. Molto spesso alcune categorie, in particolare quella agricola, sono poco rappresentate: deve però rilevarsi che sulle imprese agricole ricade l'effetto più incisivo dell'applicazione dei nuovi strumenti (la programmazione della produzioni, i meccanismi di governo dell'offerta o l'assegnazione delle autorizzazioni per i nuovi impianti) per cui è necessario aumentare la presenza minima del settore della produzione primaria e rivedere i meccanismi per l'assunzione delle decisioni, con una adeguata ponderazione dei voti che non può essere fondata solo sulle quantità.

Anche nel sistema di certificazione e controllo delle DO/IG è necessario introdurre il principio dell'autocontrollo aziendale e dei controlli a campione, basati su analisi dei rischi con intensificazione degli stessi in caso di «non conformità».

La unicità del sistema informatico pubblico e la trasparenza delle informazioni che restano a disposizione di tutti gli organi di vigilanza, consente di far effettuare direttamente all'utilizzatore la scelta dell'organismo di certificazione, in modo che sia unico per azienda e non per denominazione, verificando tutte le produzioni vitivinicole della azienda sottoposta a controllo durante la visita ispettiva.

Il testo proposto prevede anche il coordinamento ed adeguamento del sistema sanzionatorio, introducendo un puntuale ricorso all'istituto della diffida sulla base dell'effettiva gravità dei comportamenti, prevedendo, nel contempo, l'inasprimento delle sanzioni in caso di frodi, adulterazioni e contraffazioni e l'introduzione di adeguate modalità di informazione al consumatore.

Sono inoltre previste più adeguate forme di vigilanza sul mercato, che spesso risulta punto debole del sistema, incrementando l'operato dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) ed il coordinamento dei consorzi di tutela.

Data la crescente importanza dell'*export* vitivinicolo risulta necessario sostenere lo sforzo che le imprese devono affrontare affiancandole con strumenti adeguati, creando uno sportello unico per l'esportazione dei vini *Made in Italy* che fornisca assistenza alle imprese per gli adempimenti normativi,

fiscali e doganali, sviluppando in particolare forme di vendita diretta.

Nell'ambito della tutela del *Made in Italy* importanza non trascurabile in questo settore riveste la produzione dell'aceto, per cui la proposta prevede l'indicazione obbligatoria dell'origine del vino nell'etichettatura e, per aumentare la trasparenza sulle importazioni di prodotti vitivinicoli, l'obbligo di rendere disponibili sul sito *internet* dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli le informazioni relative alle importazioni di prodotti vitivinicoli, specificando le imprese, le tipologie di prodotto e le quantità.

DISEGNO DI LEGGE

TITOLO I DEFINIZIONI

CAPO I PRODOTTI VITIVINICOLI E RECIPIENTI

Art. 1. (Definizioni)

1. Ad integrazione delle definizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea, sono stabilite le definizioni dei seguenti prodotti nazionali:

a) «mosto cotto» si intende il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto o dal mosto muto a riscaldamento diretto o indiretto e a normale pressione atmosferica;

b) «filtrato dolce» si intende il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti;

c) «mosto muto» si intende il mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite dalle disposizioni vigenti;

d) «enocianina» si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce delle uve nere di *vitis vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure reso solido con trattamenti fisici.

2. Sono altresì stabilite le seguenti definizioni:

a) «pulcianella» si intende il fiasco in vetro costituito da un corpo approssimativamente sferico, raccordato a un collo di profilo allungato. L'altezza totale deve essere superiore a due volte il diametro del corpo rivestito in tutto o in parte con treccia di sala o di paglia o di altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il recipiente denominato «pulcianella» è riservato ai vini bianchi o rosati diversi da quelli frizzanti, spumanti, liquorosi e aromatizzati;

b) «bottiglia marsala» si intende un recipiente di vetro costituito da un corpo approssimativamente cilindrico raccordato a un collo con rigonfiamento centrale, denominato «collo oliva». Il fondo della bottiglia può presentare una rientranza più o meno accentuata. L'altezza totale è di circa quattro volte il diametro e l'altezza della parte cilindrica è pari a circa tre quinti dell'altezza totale. La bottiglia marsala è riservata ai vini Marsala e ai vini liquorosi;

c) «fiasco toscano» si intende un recipiente in vetro costituito da un corpo avente approssimativamente la forma di un ellissoide di rotazione, raccordato secondo il suo asse maggiore a un collo allungato, nel quale l'altezza totale non è inferiore alla metà e non è superiore a tre volte il diametro del corpo, rivestito in tutto o in parte con sala o paglia o altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il fondo può essere anche piano o leggermente concavo. Il fiasco toscano è riservato ai vini IGT, DOC e i DOCG, come definiti dall'articolo 4, per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare recipienti diversi.

Art. 2.

(Vitigno autoctono italiano)

1. È definito «vitigno autoctono italiano» il vitigno la cui presenza è rilevata in aree

geografiche delimitate del territorio nazionale appartenente alla specie *vitis vinifera*. Non rientrano comunque in tale definizione le varietà: *cabernet franc*, *cabernet sauvignon*, *chardonnay*, *merlot*, *sauvignon*, *sirah*.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano accertano la coltivazione di vitigni autoctoni italiani nel territorio di competenza. A tale fine esse verificano la permanenza della coltivazione per un periodo di almeno cinquanta anni, la diffusione nel territorio, il nome, la descrizione ampelografica e le caratteristiche agronomiche dei vitigni.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano trasmettono la documentazione di cui al comma 2 al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, esaminata la documentazione e accertata la sua rispondenza alle disposizioni dei commi 1 e 2, provvede all'iscrizione del vitigno di cui al comma 1 nel registro nazionale delle varietà di viti, di cui all'articolo 11 del decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1969, n. 1164, con l'indicazione «vitigno autoctono italiano».

5. Il vitigno di cui al comma 1 è iscritto con l'indicazione del nome storico tradizionale, di eventuali sinonimi, delle principali caratteristiche di colore dell'acino e della zona di coltivazione di riferimento.

6. L'uso del vitigno di cui al comma 1 e dei suoi sinonimi può essere soggetto a limitazione nella designazione e nella presentazione di specifici vini DOCG, DOC e IGT, nell'ambito dei relativi disciplinari di produzione di cui alla presente legge.

7. Alle attività previste dal presente articolo si provvede nell'ambito degli ordinari stanziamenti di bilancio e con le dotazioni umane e strumentali disponibili a legislazione vigente, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

CAPO II

CLASSIFICAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE. AMBITO DI APPLICAZIONE E AMBITI TERRITORIALI

Art. 3.

(Denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta)

1. Per denominazione di origine protetta (DOP) dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale e ai fattori umani. Costituiscono altresì una DOP taluni termini usati tradizionalmente alle condizioni previste dall'articolo 93, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013.

2. Per indicazione geografica protetta (IGP) dei vini si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possiede qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.

3. Le DOP e le IGP sono riservate ai prodotti vitivinicoli in base alle condizioni previste dalla presente legge.

Art. 4.

(Classificazione delle DOP e delle IGP)

1. Le DOP, con riguardo ai prodotti di cui alla presente legge, si classificano in:

- a) denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG);
- b) denominazioni di origine controllata (DOC).

2. Le DOCG e le DOC sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia per designare i prodotti vitivinicoli DOP, regolamentati dall'Unione europea. Le menzioni «*Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*» e «*Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung*» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco. Le menzioni «*Appellation d'origine contrôlée*» e «*Appellation d'origine contrôlée et garantie*» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella regione Valle d'Aosta, di bilinguismo francese. Le menzioni «*kontrolirano poreklo*» e «*kontrolirano in garantirano poreklo*» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nelle province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38.

3. Le IGP, con riguardo ai prodotti di cui alla presente legge, comprendono le indicazioni geografiche tipiche (IGT). L'indicazione geografica tipica costituisce la menzione specifica tradizionale utilizzata dall'Italia per designare i vini IGP regolamentati dall'Unione europea. Può essere utilizzata la menzione «*vin de pays*» per i vini IGT prodotti nella regione Val d'Aosta, di bilinguismo francese, la menzione «*Landweim*» per i vini IGT prodotti nella provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco, e la menzione «*Deželma oznaka*» per i vini IGT prodotti nelle province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38.

4. Le menzioni specifiche tradizionali italiane di cui al presente articolo, anche con le relative sigle DOC, DOCG e IGT, possono essere indicate in etichetta da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea o alla relativa sigla DOP e IGP.

Art. 5.

(Utilizzazione delle DOP e delle IGP)

1. Le DOP e le IGP sono utilizzate per designare vini appartenenti a una pluralità di produttori, fatte salve le situazioni eccezionali previste dalla vigente normativa dell'Unione europea.

2. Il nome della DOP o dell'IGP e le altre menzioni tradizionali riservate non possono essere impiegati per designare prodotti simili o alternativi a quelli definiti all'articolo 3 né, comunque, essere impiegati in modo tale da ingenerare, nei consumatori, confusione nell'individuazione dei prodotti.

Art. 6.

(Ambiti territoriali)

1. Le zone di produzione delle denominazioni di origine possono comprendere, oltre al territorio indicato con la denominazione medesima, anche territori adiacenti, quando in essi esistano analoghe condizioni ambientali e gli stessi vitigni, siano praticate le medesime tecniche colturali e i vini prodotti in tali aree abbiano uguale caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.

2. Solo le denominazioni di origine possono prevedere al loro interno l'indicazione di zone espressamente delimitate, comunemente denominate sottozone, che devono avere peculiarità ambientali o tradizionalmente note, essere designate con uno specifico nome geografico, storico geografico o amministrativo, essere espressamente previste nel disciplinare di produzione ed essere disciplinate più rigidamente.

3. I nomi geografici che definiscono le IGT devono essere utilizzati per contraddistinguere i vini derivanti da zone di produzione anche comprendenti le aree a DOG o DOC designate con il nome geografico relativo o comunque indicativo della zona, in

conformità alla normativa italiana e dell'Unione europea sui vini IGP.

4. Per i vini DOP è consentito il riferimento a unità geografiche aggiuntive, più piccole della zona di produzione della denominazione e delle sottozone di cui al comma 2, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista, a condizione che il prodotto sia vinificato separatamente. Tali unità geografiche devono essere espressamente delimitate e possono corrispondere a comuni, frazioni o zone amministrative ovvero ad aree geografiche locali definite. La lista delle unità geografiche aggiuntive e la relativa delimitazione devono essere indicate in allegato ai disciplinari di produzione in un apposito elenco tenuto e aggiornato dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano mediante procedura semplificata che ne comporta la pubblicazione. La gestione della lista può essere delegata ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 33, comma 4.

5. Le zone espressamente delimitate e le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome, alle condizioni di cui all'articolo 24, comma 2, e possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale.

6. Le DOCG e le DOC possono essere precedute da un nome geografico più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, qualora espressamente previsto negli specifici disciplinari di produzione.

Art. 7.

(Coesistenze di una o più denominazioni di origine o indicazione geografica nell'ambito del medesimo territorio)

1. Nell'ambito di un medesimo territorio viticolo possono coesistere denominazioni di origine e indicazioni geografiche.

2. È consentito che più DOCG o DOC facciano riferimento allo stesso nome geo-

grafico, anche per contraddistinguere vini diversi, purché le zone di produzione degli stessi comprendano il territorio definito con tale nome geografico. È altresì consentito, alle medesime condizioni, che più IGT facciano riferimento allo stesso nome geografico.

3. Il riconoscimento di una DOCG o DOC esclude la possibilità di impiegare il nome della denominazione stessa come IGT e viceversa, fatti salvi i casi in cui i nomi delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche riferite al medesimo elemento geografico, siano parzialmente corrispondenti.

4. In zone più ristrette o nell'intera area di una DOC individuata con il medesimo nome geografico è consentito che coesistano vini diversi DOCG o DOC, purché i vini DOCG:

a) siano regolamentati da disciplinari di produzione più restrittivi;

b) riguardino tipologie particolari derivanti da una specifica piattaforma ampelografica o metodologia di elaborazione.

Art. 8.

*(Specificazioni, menzioni, vitigni
e annata di produzione)*

1. La specificazione «classico» per i vini non spumanti DOCG o DOC e la specificazione «storico» per i vini spumanti DOCG e DOC è riservata ai vini della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa denominazione. Per il Chianti classico questa zona storica è quella delimitata con decreto interministeriale del 31 luglio 1932. In tale zona non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo vigneti per il Chianti DOCG.

2. La menzione «riserva» è attribuita ai vini DOC e DOCG che siano stati sottoposti

a un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a:

- a) due anni per i vini rossi;
- b) un anno per i vini bianchi e rosati;
- c) un anno per i vini spumanti ottenuti con metodo di fermentazione in autoclave denominata «metodo *Charmat*»;
- d) tre anni per i vini spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia.

3. Le disposizioni del comma 2 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. In caso di taglio tra vini di annate diverse, l'immissione al consumo del vino con la menzione «riserva» è consentita solo al momento in cui tutta la partita abbia concluso il periodo minimo di invecchiamento previsto dal relativo disciplinare di produzione.

4. La menzione «superiore» è attribuita ai vini DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative più elevate derivanti da una regolamentazione più restrittiva che prevede, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione, una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il 10 per cento, nonché:

- a) un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5 per cento volumi (vol);
- b) un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5 per cento volumi (vol).

5. Le disposizioni del comma 4 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. La menzione «superiore» non può essere abbinata né alla menzione «novello» né alla menzione «riserva».

6. La menzione «gran selezione» è attribuita ai vini DOCG che rispondono alle seguenti caratteristiche:

- a) i vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliati da terzi per

conto della stessa; qualora dette uve fossero conferite a società cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste devono essere imbottigliati separatamente;

b) i vini devono presentare caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche almeno pari a quelle previste per la menzione «superiore» ed essere sottoposti a un periodo d'invecchiamento, qualora previsto nel relativo disciplinare di produzione, maggiore di quello dei vini che si fregiano della menzione «riserva»;

c) è ammesso l'arricchimento, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non superi l'1 per cento vol. e che sia effettuato soltanto con le seguenti modalità:

1) sui mosti d'uva, mediante la concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa, esclusa l'aggiunta di prodotti di arricchimento esogeni;

2) sui vini, diversi da quelli del punto 3), mediante la concentrazione parziale a freddo, esclusa l'aggiunta di prodotti di arricchimento esogeni;

3) nella produzione dei vini spumanti secondo le modalità e i limiti previsti dalla normativa europea e nazionale.

7. Non potranno essere utilizzate ulteriori e diverse menzioni contenenti il termine «selezione» oltre alla menzione «gran selezione». La menzione «gran selezione» non può essere attribuita congiuntamente alla menzione «superiore» e «riserva», fatta eccezione per le DOCG che contengono tali menzioni nel nome della denominazione. Negli specifici disciplinari di produzione potranno essere previste ulteriori specifiche condizioni tecnico-produttive in vigneto e particolari tecniche enologiche, nonché definite peculiari caratteristiche organolettiche. I disciplinari di produzione potranno fissare condizioni più restrittive di quelle appena indicate.

8. La menzione «novello» è attribuita alle categorie dei vini con denominazione di origine (DO) e indicazione geografica (IG) tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

9. Le menzioni «passito» o «vino passito» sono attribuite alle categorie dei vini DOCG, DOC e IGT tranquilli, compresi i «vini da uve stramature» e i «vini ottenuti da uve passite», ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato. La menzione «vino passito liquoroso» è attribuita alla categoria dei vini IGT, fatto salvo per le denominazioni preesistenti.

10. La menzione «vigna» o i suoi sinonimi, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, può essere utilizzata solo nella presentazione o nella designazione dei vini con denominazione di origine controllata ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o al nome tradizionale, purché sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 28 e a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco tenuto e aggiornato dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano mediante procedura semplificata che ne comporta la pubblicazione. La gestione dell'elenco può essere delegata ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 33, comma 4. È consentito l'uso dei marchi commerciali registrati o acquisiti con l'uso, preesistenti al 1° agosto 2011, contenenti la menzione vigna o i suoi sinonimi.

11. I vini con denominazione di origine (DO) e i vini con indicazione geografica (IG) possono utilizzare in etichettatura nomi di vitigni o loro sinonimi, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.

12. I vini DOCG e DOC, ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti e dei

vini frizzanti, devono indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

13. Le specificazioni, menzioni e indicazioni di cui al presente articolo, fatta eccezione per la menzione «vigna», devono essere espressamente previste negli specifici disciplinari di produzione, nell'ambito dei quali possono essere regolamentati le ulteriori condizioni di utilizzazione e parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato dal presente articolo.

TITOLO II

PRODUZIONE DI UVA E SCHEDARIO VITICOLO

Art. 9.

*(Varietà utilizzabili per la produzione
di vino)*

1. Possono essere impiantate, reimpiantate o innestate per la produzione di vino soltanto le varietà di viti per uva da vino menzionate nella classificazione di cui all'accordo tra il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano del 25 luglio 2002, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 212 del 10 settembre 2002, come varietà idonee alla coltivazione o come varietà in osservazione, escluse le viti utilizzate a scopo di ricerca e di sperimentazione.

2. Le superfici piantate con varietà di viti per la produzione di vino non menzionate nella suddetta classificazione devono essere estirpate. Sono escluse le superfici non eccedenti i 1000 metri quadrati la cui produzione è destinata interamente al consumo familiare dei viticoltori.

Art. 10.

*(Schedario viticolo e inventario
del potenziale produttivo)*

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali istituisce uno schedario viticolo contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo viticolo, ai sensi del citato regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. Ogni unità vitata idonea alla produzione di uva da vino deve essere iscritta allo schedario viticolo.

3. Sulla base dello schedario viticolo, entro il 1° marzo di ogni anno l'amministrazione competente presenta alla Commissione europea un inventario aggiornato del potenziale produttivo.

4. Ai vigneti regolarmente iscritti allo schedario viticolo può essere attribuita l'idoneità alla produzione di uve atte a dare vini DOCG, DOC e IGT attraverso l'attribuzione automatica delle idoneità sulla base degli elementi tecnici delle unità vitate, anno d'impianto, varietà di vite, sistema di allevamento, sesto d'impianto, conduzione irrigua e della loro collocazione territoriale, fatte salve le disposizioni dell'articolo 31, comma 3, oppure su richiesta del produttore e previa verifica e validazione da parte dell'organismo incaricato. Le regioni e le provincie autonome, in base ai disciplinari di produzione, individuano la modalità di attribuzione delle idoneità, anche provvisorie, e se necessario stabiliscono le procedure di verifica ed individuano l'organismo di controllo incaricato di effettuarla.

5. Lo schedario viticolo di cui al comma 1 è gestito dalle regioni e dalle provincie autonome di Trento e di Bolzano secondo modalità concordate nell'ambito dei servizi del Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN) sulla base dei dati riferiti al fascicolo aziendale agricolo costituito ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999,

n. 503. Le regioni e le province autonome rendono disponibili i dati dello schedario agli organi preposti ai controlli, compresi altri enti e organismi autorizzati preposti alla gestione e al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, nonché ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 33 della presente legge in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

6. Il sistema di autorizzazioni per gli impianti vitati di cui al titolo I, capo III, del regolamento n. 1308/2013 è gestito nell'ambito dei servizi del SIAN.

7. I dati presenti nello schedario viticolo, se validati dalle regioni e dalle province autonome, non potranno essere oggetto di ulteriori attività di controllo e modifica grafica o alfanumerica salvo i casi di errore evidente o colpa grave. L'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) e gli organismi pagatori, di concerto con le regioni e province autonome, adeguano le procedure di gestione e controllo, nonché quelle di periodico aggiornamento degli usi del suolo nell'ambito del Sistema informativo geografico (GIS), affinché i dati relativi alle superfici vitate non vengano compromessi. Eventuali modifiche allo schedario viticolo effettuate dall'amministrazione e non espressamente richieste dal produttore, anche se non hanno effetto su pagamenti o sanzioni, dovranno essere a questi notificate al fine del corretto aggiornamento dei massimali di produzione delle uve atte a dare vini DOCG, DOC, e IGT.

8. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sono determinate le procedure informatiche per la gestione del sistema di autorizzazioni prevedendo semplificazioni e automatismi in caso di reimpianto, nonché per la gestione dei dati contenuti nello schedario stesso ai fini della rivendicazione produttiva.

TITOLO III

PRODUZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

CAPO I

NORME GENERALI

Art. 11.

(Planimetria dei locali)

1. Ai fini della presente legge si intendono per cantine o stabilimenti enologici i locali e le relative pertinenze destinati alla produzione o alla detenzione dei prodotti del settore vitivinicolo, definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, nonché dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei *cocktail* aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli, ad eccezione degli stabilimenti in cui tali prodotti sono detenuti per essere utilizzati come ingredienti nella preparazione di altri prodotti alimentari.

2. I titolari di stabilimenti enologici di capacità complessiva superiore a 100 ettolitri, non titolari di deposito fiscale, hanno l'obbligo di mettere a disposizione del competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, di seguito denominato «Ispettorato», la planimetria dei locali dello stabilimento nella quale deve essere specificata la prima collocazione di tutti i recipienti fissi di capacità superiore a 10 ettolitri. La planimetria è corredata di una legenda riportante per ogni contenitore il numero identificativo che lo contraddistingue e la sua capacità.

3. La planimetria deve riguardare tutti i locali dello stabilimento e le relative pertinenze. Fino alla implementazione della spe-

cifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, deve essere inviata a mezzo di lettera raccomandata o posta elettronica certificata (PEC) ovvero tramite consegna diretta in duplice copia, una delle quali è restituita all'interessato munita del timbro di accettazione dell'ufficio periferico dell'Ispettorato ricevente.

4. L'Agenzia delle dogane e dei monopoli mette a disposizione degli uffici periferici dell'Ispettorato, che ne facciano richiesta, le planimetrie loro presentate dai soggetti obbligati.

5. Qualsiasi successiva variazione riguardante la capacità complessiva dichiarata ai sensi del comma 2, quali l'inizio di lavori di installazione o di eliminazione di vasi vinari o i cambi di destinazione d'uso, deve essere immediatamente comunicata al competente ufficio periferico dell'Ispettorato. Fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, la comunicazione può avvenire tramite lettera raccomandata, consegna diretta, telefax, PEC o sistemi equipollenti riconosciuti.

6. Lo spostamento dei recipienti nell'ambito dello stesso stabilimento è sempre consentito senza obbligo di comunicazione.

7. Deve essere presentata una nuova planimetria qualora siano intervenute sostanziali variazioni nell'assetto dello stabilimento, tali da rendere difficoltosa la verifica ispettiva da parte degli organismi di vigilanza.

Art. 12.

(Determinazione del periodo vendemmiale e delle fermentazioni)

1. Il periodo entro il quale è consentito raccogliere uva ed effettuare le fermentazioni e le rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli è fissato dal 1° agosto al 31 dicembre di ogni anno. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possono adot-

tare specifici provvedimenti modificativi del periodo fissato dal presente comma.

2. Con proprio provvedimento, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea, autorizzano annualmente l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino, destinati alla produzione di vini con o senza IGP e DOP, nonché delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, con o senza IGP o DOP

3. Le fermentazioni, che avvengono al di fuori del periodo stabilito ai sensi del comma 1, devono essere immediatamente comunicate al competente ufficio periferico dell'Ispettorato fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, a mezzo telegramma, telefax, PEC o sistemi equipollenti riconosciuti.

4. Fatto salvo quanto previsto dal comma 5, è consentita, senza obbligo di comunicazione, qualsiasi fermentazione o rifermentazione, al di fuori del periodo stabilito al comma 1, effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, dei mosti parzialmente fermentati in versione frizzante e dei vini con la menzione tradizionale vivace, nonché per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati.

5. Con il provvedimento di cui al comma 1 sono altresì individuati i particolari vini per quali, al di fuori del periodo stabilito ai sensi del medesimo comma 1, è consentito effettuare le fermentazioni o rifermentazioni dei mosti e dei vini.

Art. 13.

(Detenzione di vinacce, centri di raccolta temporanei fuori fabbrica, fecce di vino, preparazione del vinello)

1. La detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno dalla fine del periodo di cui ai commi 1 e 5 dell'articolo 12.

2. Fatta eccezione per i casi di esenzione per ritiro sotto controllo previsti dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, nonché per le vinacce destinate ad usi alternativi compresi quelli per l'estrazione dell'enocianina, le vinacce e le fecce di vino comunque ottenute dalla trasformazione delle uve e dei prodotti vitivinicoli devono essere avviate direttamente alle distillerie riconosciute.

3. È consentita alle distillerie l'istituzione di centri di raccolta temporanei fuori fabbrica previa comunicazione da inviarsi al competente ufficio periferico dell'Ispettorato. L'introduzione dei sottoprodotti nei locali di deposito è comunque subordinata alla tenuta di un registro di carico e scarico, redatti secondo le norme dell'Unione europea e nazionali in vigore per prodotti vitivinicoli.

4. La detenzione di vinacce destinate ad usi diversi dalla distillazione, compresa l'estrazione dell'enocianina, deve essere preventivamente comunicata dai responsabili degli stabilimenti industriali utilizzatori all'ufficio periferico dell'Ispettorato competente in base al luogo di detenzione delle vinacce. La comunicazione, in carta libera e valida per una campagna vitivinicola, deve pervenire all'ufficio periferico, con qualsiasi mezzo, antecedentemente alla prima introduzione di vinaccia e deve contenere il nome o la ragione sociale dell'impresa, la sede legale, la partita dell'imposta sul valore aggiunto (IVA), l'indirizzo dello stabilimento di detenzione delle vinacce e la quantità complessiva che si prevede di introdurre

nel corso della campagna vitivinicola di riferimento.

5. Le fecce di vino, fatta eccezione per quelle destinate ad usi agronomici, prima di essere estratte dalle cantine, devono essere denaturate con le sostanze rivelatrici individuate con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con il quale sono altresì stabilite le modalità da osservare per l'impiego delle sostanze denaturanti.

6. La preparazione del vinello è consentita:

a) presso le distillerie e gli stabilimenti per lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione;

b) presso le cantine dei viticoltori vinificatori di uve proprie aventi capacità ricettiva non superiore a 25 ettolitri di vino, a condizione che ne siano prodotti non più di 5 ettolitri e che siano utilizzati esclusivamente per uso familiare o aziendale.

Art. 14.

(Altri prodotti vitivinicoli)

1. La preparazione di mosti di uve fresche mutizzati con alcol, di vini liquorosi, di vini aromatizzati, di bevande aromatizzate a base di vino, di *cocktail* aromatizzati di prodotti vitivinicoli e di spumanti nonché la preparazione delle bevande spiritose di cui all'articolo 2 paragrafo 1, lettera d), punto i), terzo trattino, e punto ii) del regolamento CE n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, e successive modificazioni, può essere eseguita anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è ammesso l'impiego di saccarosio, dell'acquavite di vino, dell'alcol e di tutti i prodotti consentiti dal regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il

quinto giorno antecedente alla lavorazione, al competente ufficio territoriale dell'Ispettorato.

2. Il saccarosio, l'acquavite di vino, l'alcol e gli altri prodotti consentiti dal citato regolamento (UE) n. 251/2014 devono essere conservati in luoghi deputati e accessibili al controllo del predetto ufficio territoriale.

3. Negli stabilimenti in cui si producono essenzialmente vini spumanti elaborati con saccarosio sono consentite le elaborazioni degli altri prodotti indicati dal comma 1, nonché le elaborazioni di vini frizzanti, purché tali elaborazioni siano preventivamente comunicate seguendo la procedura ivi indicata. In tale caso non sono soggette a comunicazione preventiva le elaborazioni di vino spumante.

4. A integrazione di quanto previsto dall'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, e successive modificazioni, negli stabilimenti enologici è permessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto o del mosto muto per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono mosto cotto per l'aceto balsamico di Modena e per l'aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio-Emilia.

5. È ammessa la produzione di mosto cotto, denominato anche saba, sapa o similari, previa comunicazione al competente ufficio territoriale dell'Ispettorato da effettuare almeno cinque giorni prima dell'inizio dell'attività.

Art. 15.

(Sostanze vietate)

1. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 14, negli stabilimenti enologici, nonché nei locali annessi o intercomunicanti anche at-

traverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

a) acquavite, alcol e altre bevande spiritose;

b) zuccheri in quantitativi superiori a 10 chilogrammi e loro soluzioni;

c) sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, aceti, nonché sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;

d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti, ad eccezione delle uve in corso di appassimento per la produzione di vini passiti o dei vini specificamente individuati nel provvedimento di cui all'articolo 12, comma 1;

e) qualunque sostanza atta a sofisticare i mosti e i vini, quali aromi, additivi, e coloranti, fatti salvi i casi consentiti;

f) vinelli o altri sottoprodotti della vinificazione in violazione di quanto stabilito dalla presente legge;

g) fatte salve le deroghe previste dall'articolo 16, mosti, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione e vini aventi un titolo alcolometrico volumico totale inferiore all'8 per cento in volume;

h) invertasi.

2. È in ogni caso consentito detenere bevande spiritose, sciroppi, succhi, aceti e altre bevande e alimenti diversi dal mosto o dal vino contenuti in confezioni sigillate destinate alla vendita e aventi una capacità non superiore a 5 litri.

3. Quando nell'area della cantina o dello stabilimento enologico sono presenti abitazioni civili destinate a residenza del titolare ovvero di suoi collaboratori o impiegati, nonché strutture ricettive destinate alla ristorazione e alle altre attività connesse di preparazione di prodotti alimentari, in deroga a quanto previsto dal comma 1, è consentito detenere le sostanze di cui alle lettere *a)*, *b)*, *d)* ed *e)* del citato comma 1, nei limiti stret-

tamente necessari allo svolgimento delle attività di cui al presente comma.

4. Nei locali di un'impresa agricola che produce mosti o vini è consentita anche la detenzione dei prodotti di cui al comma 1, lettere *a)*, *b)* *c)*, *d)* ed *e)*, se ottenuti dalle attività di coltivazione, silvicoltura e di allevamento svolte dalla medesima impresa oppure impiegati nella preparazione e somministrazione di alimenti.

5. La detenzione e il confezionamento nelle cantine di prodotti alimentari non consentiti, qualora essi non si prestino alla sofisticazione o all'inquinamento microbiologico dei prodotti vitivinicoli, sono subordinati ad apposita comunicazione inviata all'ufficio periferico dell'Ispettorato competente per il luogo di detenzione.

Art. 16.

(Succhi d'uva da mosti con tasso alcolometrico inferiore all'8 per cento)

1. I mosti aventi un titolo alcolometrico totale inferiore all'8 per cento in volume, destinati alla preparazione di succhi d'uve e di succhi d'uve concentrati, possono essere detenuti nelle cantine senza la prescritta denaturazione, a condizione che siano rispettate le modalità definite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e previa denuncia al competente ufficio periferico dell'Ispettorato. In ogni caso, l'eventuale loro vinificazione, in funzione del loro invio alla distillazione, deve essere effettuata separatamente e tali mosti devono essere addizionati della sostanza rivelatrice individuata con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 17.

(Detenzione di anidride carbonica)

1. La detenzione e l'utilizzazione di anidride carbonica, di argo, di azoto, soli o miscelati tra loro, negli stabilimenti di produzione e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nei quali si producono vini spumanti e vini frizzanti, è consentita unicamente per creare un'atmosfera inerte e per manipolare al riparo dell'aria i prodotti utilizzati nella costituzione della partita.

2. Negli stabilimenti indicati al comma 1, la detenzione di anidride carbonica è subordinata ad apposita comunicazione da inviare al competente ufficio territoriale dell'Ispettorato contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali.

3. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti o frizzanti è vietato produrre vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati.

4. Nei locali di un'impresa agricola che produce vini spumanti e vini frizzanti è consentita anche la detenzione di anidride carbonica se ottenuta dall'attività svolta dalla medesima impresa oppure impiegata nella preparazione e somministrazione di alimenti.

Art. 18.

(Elaborazione dei vini frizzanti)

1. L'elaborazione dei vini frizzanti, con o senza DOP o IGP, e del vino frizzante gassificato, come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, è effettuata con le seguenti modalità:

a) la costituzione della partita è disciplinata dalle vigenti disposizioni dell'Unione europea. Per i vini frizzanti DOP o IGP i prodotti costituenti la partita sono ottenuti nel rispetto dei singoli disciplinari di produzione;

b) la presa di spuma del vino frizzante può avvenire in bottiglia e in grandi recipienti chiusi resistenti a pressione. Per la presa di spuma della partita può essere utilizzato unicamente:

- 1) mosto d'uva;
- 2) mosto d'uva parzialmente fermentato;
- 3) vino nuovo ancora in fermentazione,
- 4) mosto concentrato;
- 5) mosto concentrato rettificato;
- 6) i prodotti di cui alla presente lettera anche in miscela tra loro;

c) l'aggiunta di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato per la presa di spuma non è considerata né come dolcificazione, né come arricchimento. L'aggiunta di tali prodotti per la presa di spuma non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale originario della partita di più di 0,9 per cento vol.;

d) per la dolcificazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato si applicano le vigenti disposizioni dell'Unione europea, salve le norme più restrittive previste nei singoli disciplinari di produzione dei vini a IGP e DOP. La dolcificazione può essere effettuata anche in fase di costituzione della partita;

e) ai fini dell'attività di controllo e vigilanza nell'ambito degli stabilimenti di produzione o confezionamento, da parte degli organismi preposti, la determinazione della sovrappressione dovuta alla presenza dell'anidride carbonica in soluzione, nei limiti fissati dalle vigenti norme dell'Unione europea, è effettuata al termine della elaborazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato prima che gli stessi, regolarmente confezionati, siano estratti dallo stabilimento. Il valore della determinazione, ottenuta utilizzando i metodi di analisi previsti dalla normativa dell'Unione europea, è dato dalla media dei risultati ottenuti dall'a-

nalisi di quattro esemplari di campione prelevati dalla stessa partita;

f) la dicitura «rifermentazione in bottiglia» può essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei vini frizzanti DOP e IGP per i quali tale pratica è espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione.

CAPO II

VINO BIOLOGICO

Art. 19.

(Disposizioni nazionali)

1. Le produzioni biologiche nel settore vitivinicolo devono essere conformi al regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, al regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008, e al regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione, dell'8 dicembre 2008.

2. Per gli adempimenti relativi al sistema di certificazione e controllo delle produzioni biologiche nel settore vitivinicolo, gli operatori, le imprese agricole, gli organismi di certificazione e la pubblica amministrazione si avvalgono del SIAN.

3. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sono adottate le disposizioni per l'attuazione del presente articolo.

CAPO III

PRODOTTI PER L'ENOLOGIA E PRATICHE ENOLOGICHE. DISCIPLINA DEI PRODOTTI PER USO ENOLOGICO

Art. 20.

(Sostanze ammesse)

1. È consentito detenere negli stabilimenti enologici, vendere per uso enologico e impiegare in enologia soltanto le sostanze espressamente ammesse dalle vigenti norme nazionali e dell'Unione europea.

Art. 21.

(Detenzione dei prodotti enologici e chimici)

1. È vietato vendere per uso enologico, detenere negli stabilimenti enologici e nei locali comunque comunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualsiasi uso destinati, nonché impiegare in enologia, prodotti di uso enologico non consentiti dalle vigenti norme dell'Unione europea e nazionali.

2. In deroga al comma 1, è consentito detenere, in quantità limitata allo stretto necessario e opportunamente tracciati, prodotti diversi da quelli di cui all'articolo 20, richiesti per il funzionamento o la rigenerazione di macchine e attrezzature impiegate per pratiche enologiche autorizzate e per la depurazione.

3. Nei locali dei laboratori annessi alle cantine è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici e reagenti contenenti sostanze non consentite, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli antifermentativi e gli antibiotici, purché in quantitativi compatibili con il normale lavoro analitico. Sul contenitore dei reagenti deve essere indicata la denominazione o la formula chimica della sostanza in modo ben visibile e indelebile.

4. È consentito detenere negli stabilimenti enologici, per l'elaborazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei *cocktail* aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli, le sostanze espressamente ammesse dalle vigenti norme nazionali e dell'Unione europea.

Art. 22.

(Divieto di impiego dei pezzi di legno di quercia)

1. È vietato utilizzare pezzi di legno di quercia nei vini a DOCG e DOC.

TITOLO IV

PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE E INDICAZIONE GEOGRAFICA

CAPO I

PROTEZIONE DELL'UNIONE EUROPEA. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO. REQUISITI FONDAMENTALI E GESTIONE DELLE DOP E IGP

Art. 23.

(Protezione dell'Unione europea. Procedura per il conferimento della protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Il conferimento delle DOP e IGP, nonché delle menzioni specifiche tradizionali DOCG, DOC e IGT avviene contestualmente all'accoglimento della rispettiva domanda di protezione da parte della Commissione europea, in conformità alle disposizioni concernenti l'individuazione dei soggetti legittimati alla presentazione della do-

manda e il contenuto della domanda stessa, e nel rispetto della procedura nazionale preliminare e della procedura dell'Unione europea previste dal citato regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. La procedura nazionale di cui al comma 1 è stabilita con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

3. A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione europea della domanda di protezione, nonché della domanda di conversione da una DOP a una IGP, i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle vigenti norme dell'Unione europea, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la regione.

Art. 24.

(Requisiti di base per il riconoscimento delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Il riconoscimento della DOCG è riservato ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o a tipologie di una DOC da almeno dieci anni, che sono ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che sono stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il 51 per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo e che rappresentano almeno il 51 per cento della superficie totale, dichiarata allo schedario viticolo, idonea alla rivendicazione della relativa denominazione. Nel caso di passaggio di una denominazione da DOC a DOCG, anche le sue zone caratteristiche o tipologie sono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento.

2. Il riconoscimento della DOC è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, a IGT da almeno cinque anni, che sono stati rivendicati nell'ultimo biennio da almeno il 35 per cento dei viticoltori interessati e che rappresentano almeno il 35 per cento della produzione dell'area interessata. Il riconoscimento a vini non provenienti dalle predette zone è ammesso esclusivamente previo parere favorevole del Comitato di cui all'articolo 32. Le zone espressamente delimitate e le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome qualora le relative produzioni abbiano acquisito rinomanza commerciale e siano state rivendicate, nell'ultimo biennio, da almeno il 51 per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo e che rappresentano almeno il 51 per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa area delimitata o sottozona.

3. Il riconoscimento della IGT è riservato ai vini provenienti dalla rispettiva zona viticola a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il 20 per cento dei viticoltori interessati e del 20 per cento della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio.

4. Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza.

5. Il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della IGT precedentemente rivendicata.

6. L'uso delle DOCG e delle DOC non è consentito per i vini ottenuti totalmente o parzialmente da vitigni che non sono stati classificati fra gli idonei alla coltivazione o che derivano da ibridi interspecifici tra la *vitis* vinifera e altre specie americane o asiatiche.

7. Per i vini IGT è consentito l'uso delle varietà iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite.

Art. 25.

(Cancellazione della protezione dell'Unione europea e revoca del riconoscimento delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 106 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali richiede la cancellazione della protezione dell'Unione europea quando le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche sono state rivendicate in percentuali inferiori al 35 per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per le DOCG, al 20 per cento per le DOC e al 10 per cento per le IGT, calcolate sulla media degli ultimi tre anni; con la rivendicazione di una denominazione è fatto salvo il requisito anche per le altre denominazioni utilizzabili per la stessa superficie vitata.

2. Nei casi previsti dal comma 1, lo Stato membro può presentare alla Commissione europea apposita richiesta per convertire la DOP in IGP, nel rispetto delle vigenti norme dell'Unione europea, in conformità alle disposizioni procedurali stabilite con il decreto di cui all'articolo 23, comma 2.

CAPO II

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Art. 26.

(Disciplinari di produzione)

1. Nei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP proposti unitamente alla do-

manda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura di cui all'articolo 23, devono essere stabiliti:

a) la denominazione di origine o l'indicazione geografica;

b) la delimitazione della zona di produzione;

c) la descrizione delle caratteristiche fisiche-chimiche e organolettiche del vino o dei vini, e in particolare il titolo alcolometrico volumico minimo richiesto al consumo e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale potenziale delle uve alla vendemmia; le regioni possono consentire un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore di mezzo grado a quello stabilito dal disciplinare; limitatamente ai vini IGT la valutazione o l'indicazione delle caratteristiche organolettiche;

d) la resa massima di uva e di vino ad ettaro, sulla base dei risultati quantitativi e qualitativi del quinquennio precedente. Fatte salve le disposizioni più restrittive previste dai disciplinari, per i vini spumanti e frizzanti la resa di vino ad ettaro è riferita alla partita di vino base, denominata «cuvée», destinato all'elaborazione. L'aggiunta del mosto concentrato e del mosto concentrato rettificato per la presa di spuma dei vini frizzanti e l'aggiunta dello sciroppo zuccherino e dello sciroppo di dosaggio per la presa di spuma dei vini spumanti è aumentativa di tale resa. In assenza di disposizioni specifiche nel disciplinare, le regioni e le province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito dal periodo precedente. Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva e di vino per ettaro, che non può essere destinato alla produzione della relativa denominazione di origine, ma può essere destinato alla produzione di vini DOC o IGT, a partire da un vino DOCG, oppure di vini IGT a partire da un vino

DOC, ove siano rispettati le condizioni e i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 29, comma 1. Superata la percentuale del 20 per cento, tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della denominazione di origine;

e) l'indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino è ottenuto con l'eventuale riferimento alle relative percentuali, fatta salva la tolleranza nella misura massima dell'1 per cento da calcolare su ogni singolo vitigno impiegato e se collocato in maniera casuale all'interno del vigneto;

f) le forme di allevamento, i sistemi di potatura, il divieto di pratiche di forzatura, tra le quali non è considerata l'irrigazione di soccorso ed eventuali altre specifiche pratiche agronomiche. Per i nuovi impianti relativi alla produzione di vini DOCG è obbligatorio prevedere la densità minima di ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto. Nei disciplinari in cui è indicata la densità d'impianto, eventuali fallanze, entro il limite del 10 per cento, non incidono sulla determinazione della capacità produttiva; oltre tale limite la resa di uva ad ettaro è ridotta proporzionalmente all'incidenza percentuale delle fallanze;

g) le condizioni di produzione e in particolare le caratteristiche naturali dell'ambiente, quali il clima, il terreno, la giacitura, l'altitudine, l'esposizione;

h) gli elementi che evidenziano il legame con il territorio, ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 2, lettera *g)*, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. Nei disciplinari di cui al comma 1 possono essere stabiliti i seguenti ulteriori elementi:

a) le deroghe per la vinificazione e per l'elaborazione nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata o in una zona situata nell'unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa oppure, li-

mitatamente ai vini DOP spumanti e frizzanti al di fuori delle immediate vicinanze dell'area delimitata in ambito nazionale, alle condizioni stabilite dalla specifica normativa dell'Unione europea;

b) il periodo minimo di invecchiamento, in recipienti di legno o di altro materiale, e di affinamento in bottiglia;

c) l'imbottigliamento in zona delimitata;

d) le capacità e i sistemi di chiusura delle bottiglie e degli altri recipienti ammessi dalla vigente normativa.

3. La previsione dell'eventuale imbottigliamento in zona delimitata di cui al comma 2, lettera *c)*, può essere inserita nei disciplinari di produzione, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, alle seguenti condizioni:

a) la delimitazione della zona di imbottigliamento deve corrispondere a quella della zona di vinificazione o di elaborazione, comprese le eventuali deroghe di cui al comma 2, lettera *a)*;

b) in caso di presentazione di domanda di protezione per una nuova DOP o IGP, la stessa richiesta deve essere rappresentativa di almeno il 66 per cento della superficie dei vigneti, oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio;

c) in caso di presentazione di domanda di modifica del disciplinare intesa a inserire la delimitazione della zona di imbottigliamento, in aggiunta alle condizioni di cui alla lettera *b)*, la richiesta deve essere avallata da un numero di produttori che rappresentino almeno il 51 per cento della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le ditte imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata per un periodo di cinque anni prorogabile, a condizione che presentino apposita istanza al Co-

mitato di cui all'articolo 32, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della specifica DOP o IGP per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica in oggetto;

d) in caso di inserimento della delimitazione della zona di imbottigliamento nel disciplinare a seguito del passaggio da una preesistente IGT a una DOC, ovvero a seguito del passaggio da una DOC a una DOCG, si applicano le disposizioni della lettera c).

4. Quanto previsto dal comma 3 è applicabile fatte salve le disposizioni vigenti relative alle denominazioni di origine i cui disciplinari già prevedono la delimitazione della zona di imbottigliamento.

Art. 27.

(Modifica dei disciplinari di produzione DOP e IGP)

1. Per la modifica dei disciplinari DOP e IGP si applicano le norme previste per il riconoscimento, conformemente alle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e dal decreto di cui all'articolo 23, comma 2.

2. A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione europea della domanda di modifica del disciplinare di cui all'articolo 23, comma 3, i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica sono prodotti ed etichettati in conformità alle vigenti norme dell'Unione europea e alle modifiche autorizzate con procedura nazionale, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la regione.

CAPO III

CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE
PRODUZIONI

Art. 28.

*(Modalità di rivendicazione
delle produzioni)*

1. La rivendicazione delle produzioni di uve destinate alla produzione di vini con denominazione di origine e indicazione geografica e di varietà è effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di vendemmia prevista dall'articolo 9 del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, mediante i servizi del SIAN, sulla base dei dati dello schedario viticolo. I dati delle dichiarazioni sono resi disponibili, mediante i servizi del SIAN, alle regioni o alle province autonome ed agli altri enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, agli organi dello Stato preposti ai controlli, nonché ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 33, comma 4, in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

2. Con il decreto di cui all'articolo 10, comma 8, sono determinati i criteri per la presentazione della dichiarazione di cui al comma 1.

Art. 29.

(Riclassificazioni, declassamenti e tagli)

1. È consentita la coesistenza in una stessa area di produzione di vini a DO e a IG, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che a cura dell'avente diritto venga operata annualmente, secondo le prescrizioni dei relativi disciplinari di produzione, la scelta vendemmiale. Tale scelta

può riguardare denominazioni di pari o inferiore livello, ricadenti nella stessa zona di produzione. Qualora dal medesimo vigneto siano rivendicate contemporaneamente più produzioni DOCG, DOC o IGT, la resa massima di uva e di vino ad ettaro non può comunque superare il limite più restrittivo tra quelli stabiliti dai differenti disciplinari di produzione.

2. È consentito per i mosti e per i vini atti a divenire DOCG o DOC il passaggio dal livello di classificazione più elevato a quelli inferiori. È inoltre consentito il passaggio sia da una DOCG a un'altra DOCG, sia da DOC a un'altra DOC, sia da IGT ad un'altra IGT, purché:

a) le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche insistano sulla medesima area viticola;

b) il prodotto abbia i requisiti prescritti per la denominazione prescelta;

c) la resa massima di produzione di quest'ultima sia uguale o superiore rispetto a quella di provenienza.

3. Chiunque può effettuare la riclassificazione di cui al comma 2 del prodotto atto a divenire DO o IG, che fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN deve, per ciascuna partita, essere annotata obbligatoriamente nei registri e comunicata all'ente di controllo autorizzato.

4. Il prodotto già certificato con la DO o con l'IG deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico-fisici ed organolettici ovvero per scelta del produttore o del detentore. Per tali fini il soggetto interessato deve, fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN per ciascuna partita, annotare l'operazione nei registri e comunicare all'organismo di controllo autorizzato la quantità di prodotto da declassare e la sua ubicazione con individuazione del lotto. Il prodotto ottenuto dal declassamento può essere com-

mercializzato con altra denominazione di origine o indicazione geografica o con un'altra categoria di prodotto vitivinicolo qualora ne abbia le caratteristiche e siano rispettate le relative disposizioni applicabili.

5. Il taglio tra due o più mosti o vini DOCG o DOC o IGT diversi comporta la perdita del diritto all'uso della denominazione di origine per il prodotto ottenuto che può tuttavia essere classificato come vino IGT qualora ne abbia le caratteristiche.

6. Il taglio tra vino atto e vino certificato di una stessa denominazione di origine o indicazione geografica comporta la perdita della certificazione acquisita salva la possibilità di richiedere nuova certificazione per la nuova partita secondo le procedure di cui all'articolo 30.

7. Fatte salve le deroghe previste dagli specifici disciplinari di produzione ai sensi dell'articolo 6 del citato regolamento (CE) n. 607/2009, il trasferimento al di fuori della zona di produzione delimitata delle partite di mosti e di vini atti a divenire DOP o IGP comporta la perdita del diritto alla rivendicazione della DOP o dell'IGP per le partite medesime.

8. In casi eccezionali, non previsti dalla vigente normativa, su istanza motivata dell'interessato può essere consentito il trasferimento temporaneo al di fuori della zona di produzione delimitata delle partite di mosti e di vini di cui al comma 7, previa specifica autorizzazione rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali mediante i servizi del SIAN.

Art. 30.

(Analisi chimico-fisica e organolettica)

1. Ai fini della rivendicazione dei vini DOCG e DOC, i medesimi, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisica e organolettica che certifichi la

corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari di produzione. La positiva certificazione è condizione per l'utilizzazione della denominazione e ha validità per centottanta giorni per i vini DOCG, di due anni per i vini DOC e di tre anni per i vini DOC liquorosi.

2. L'esame analitico, previsto anche per la rivendicazione dei vini IGT, deve riguardare almeno i valori degli elementi stabiliti dall'articolo 26 del citato regolamento (CE) n. 607/2009, e quelli caratteristici della DOCG, DOC e IGT in questione, indicati nel rispettivo disciplinare di produzione.

3. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione, tra cui quelle istituite presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, indicate dalla competente struttura di controllo, per le relative DOCG e DOC e riguarda il colore, la limpidezza, l'odore e il sapore indicati dal rispettivo disciplinare di produzione.

4. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono stabilite le procedure e le modalità, mediante utilizzo dei servizi del SIAN, per:

a) l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini DOCG;

b) l'espletamento degli esami analitici e organolettici anche mediante controlli a campione basati su analisi dei rischi per i vini a DOC;

c) l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione basati su analisi dei rischi per i vini a IGT;

d) per i vini DOC l'espletamento degli esami organolettici su richiesta espressa del produttore;

e) le operazioni di prelievo dei campioni;

f) l'autocertificazione dei parametri chimico-fisici e organolettici nei casi previsti.

5. Con il decreto di cui al comma 4 sono stabilite le modalità per la determinazione dell'analisi complementare dell'anidride carbonica nei vini frizzanti e spumanti e sono definiti i criteri per il riconoscimento delle commissioni di degustazione di cui al comma 3.

6. I costi per il funzionamento delle commissioni di degustazione e delle commissioni di appello sono posti a carico dei soggetti che ne richiedono l'operato. Con il decreto di cui al comma 4 sono stabiliti l'ammontare degli importi, nonché le modalità di pagamento.

Art. 31.

(Gestione delle produzioni)

1. Le regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 33, comma 4, e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative, in annate climaticamente favorevoli possono annualmente aumentare sino a un massimo del 20 per cento le rese massime di uva e di vino stabilite dal disciplinare di produzione. Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo delle rese previsto dal disciplinare di produzione ovvero sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato. Le regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria,

in annate climaticamente sfavorevoli, possono ridurre le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

2. Le regioni possono ridurre la resa massima di vino classificabile come DO ed eventualmente la resa massima di uva o di vino per ettaro per conseguire l'equilibrio di mercato, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, e stabilire la destinazione del prodotto oggetto di riduzione. Le regioni possono altresì consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa massima classificabile anche mediante declassamento di quantitativi di vino della medesima denominazione o tipologia giacenti in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative, possono disciplinare l'iscrizione dei vigneti allo schedario ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle relative DO o IG per conseguire l'equilibrio di mercato.

4. Le regioni, in ogni caso, al fine di migliorare o di stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta e in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative, possono stabilire altri sistemi di regolamentazione della raccolta dell'uva e dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotto disponibili, compresa la destinazione degli esuberi di produzione di uva e di vino.

CAPO IV

COMITATO NAZIONALE
VINI DOP E IGP

Art. 32.

(Comitato nazionale vini DOP e IGP)

1. Il Comitato nazionale vini DOP e IGP, di seguito denominato «Comitato», è organo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Ha competenza consultiva e propositiva in materia di tutela e di valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini DOP e IGP.

2. Il Comitato è composto dal presidente e dai seguenti membri, nominati dal Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali:

a) tre funzionari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

b) tre membri esperti, particolarmente competenti in materie tecnico-scientifico-legislative attinenti al settore della viticoltura e dell'enologia;

c) tre membri designati dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, in rappresentanza e in qualità di coordinatori delle regioni e delle province autonome;

d) un membro designato dall'Unione nazionale delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in rappresentanza delle camere stesse;

e) un membro designato dall'Associazione enologi enotecnici italiani;

f) un membro designato dalla Federazione nazionale dei consorzi volontari di cui all'articolo 33, in rappresentanza dei consorzi stessi;

g) sei membri designati dalle organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative;

h) due membri designati dalle organizzazioni di rappresentanza e di tutela delle cantine sociali e cooperative agricole;

i) un membro designato dalle organizzazioni degli industriali vinicoli;

l) un membro designato dalle organizzazioni dei commercianti grossisti vinicoli.

3. Qualora il Comitato tratti questioni attinenti a una DOP o a una IGT, partecipano alla riunione, con diritto di voto, un rappresentante della regione interessata e un rappresentante del consorzio di tutela, autorizzato ai sensi dell'articolo 33, senza diritto di voto.

4. In relazione alle competenze di cui al comma 1, su incarico del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali possono partecipare alle riunioni del Comitato, senza diritto di voto, uno o più esperti particolarmente competenti su specifiche questioni tecniche, economiche o legislative, trattate dal Comitato stesso.

5. Il presidente e i componenti del Comitato durano in carica tre anni e possono essere riconfermati per non più di due volte.

6. Il Comitato:

a) esprime il proprio parere secondo le modalità previste dalla presente legge, nonché, su richiesta del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su ogni altra questione relativa al settore vitivinicolo;

b) collabora con i competenti organi statali e regionali all'osservanza della presente legge e dei disciplinari di produzione relativi ai prodotti con denominazione di origine o con indicazione geografica.

7. Le funzioni di segreteria tecnica e amministrativa del Comitato sono assicurate da funzionari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nominati con decreto ministeriale.

CAPO V

CONSORZI DI TUTELA PER LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE

Art. 33.

(Consorzi di tutela)

1. Per ciascuna DOP o IGP può essere costituito e riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali un consorzio di tutela. Il consorzio è costituito fra soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione e persegue le seguenti finalità:

a) avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti consultivi relativi al prodotto interessato, nonché collaborativi nell'attuazione della presente legge;

b) espletare attività di assistenza tecnica, di proposta, di studio e di valutazione economico-congiunturale della DOP o dell'IGP, nonché ogni altra attività finalizzata alla valorizzazione del prodotto sotto il profilo tecnico dell'immagine;

c) collaborare, secondo le direttive impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, alla tutela e alla salvaguardia della DOP o dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti comunque vietati dalla legge; collaborare altresì con le regioni e con le province autonome di Trento e di Bolzano per lo svolgimento delle attività di competenza delle stesse;

d) svolgere, nei confronti dei soli associati, le funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione, nonché azioni di vigilanza da espletare prevalentemente nella fase del commercio, in collaborazione

con l'Ispettorato e in raccordo con le regioni e con le province autonome.

2. È consentita la costituzione di consorzi di tutela per più denominazioni di origine ed indicazioni geografiche purché le zone di produzione dei vini interessati, come individuate dal disciplinare di produzione, ricadano nello stesso ambito territoriale provinciale, regionale o interregionale, e purché per ciascuna denominazione di origine o indicazione geografica sia assicurata l'autonomia decisionale in tutte le istanze consortili.

3. Il riconoscimento di cui al comma 1 da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è attribuito al consorzio di tutela che ne faccia richiesta e che:

a) sia rappresentativo, tramite verifica effettuata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 44, di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento della produzione certificata dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della relativa denominazione di origine o indicazione geografica riferita agli ultimi due anni, salvo deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC;

b) sia retto da uno statuto che rispetti i requisiti individuati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e consenta l'ammissione, senza discriminazione, di viticoltori, singoli o associati, di vinificatori e di imbottiglieri autorizzati e che ne garantisca un'equilibrata rappresentanza negli organi sociali, definita con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

c) disponga di strutture e di risorse adeguate ai compiti.

4. Il consorzio riconosciuto, che intende esercitare nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli della DOP o IGP, le funzioni di tutela, promozione, valo-

rizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione, è tenuto a dimostrare, tramite verifica effettuata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sui dati inseriti nel sistema di controllo, ai sensi dell'articolo 44, la rappresentatività nella compagine sociale del consorzio di almeno il 50 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento della produzione certificata, di competenza dei vigneti con dichiarazione di origine o indicazione geografica negli ultimi due anni, salvo deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC. Il consorzio autorizzato, nell'interesse di tutti i produttori anche non aderenti, può:

a) definire, previa consultazione dei rappresentanti di categoria della denominazione interessata, l'attuazione delle politiche di gestione delle produzioni, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto DOP e IGP, di contribuire a un migliore coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata e di definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;

b) organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione della DOP o dell'IGP;

c) agire, in tutte le sedi giudiziarie e amministrative, per la tutela e la salvaguardia della DOP o dell'IGP e per la tutela degli interessi e dei diritti dei produttori;

d) svolgere azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione, da espletare prevalentemente nella fase del commercio.

5. Le attività di cui alla lettera *d)* del comma 4 sono distinte dalle attività di controllo e sono svolte, nel rispetto della vigente normativa nazionale e dell'Unione europea, sotto il coordinamento dell'Ispettorato e in raccordo con le regioni e province auto-

nome. L'attività di vigilanza di cui alla lettera *d*) del comma 4 è esplicata prevalentemente nella fase del commercio e consiste nella verifica che le produzioni certificate rispondano ai requisiti previsti dai disciplinari, e che prodotti simili non ingenerino confusione nei consumatori e non rechino danni alle produzioni DOP e IGP. Agli agenti vigilatori incaricati dai consorzi, nell'esercizio di tali funzioni, può essere attribuita la qualifica di agente di pubblica sicurezza nelle forme di legge a opera dell'autorità competente e i consorzi possono richiedere al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il rilascio degli appositi tesserini di riconoscimento, sulla base della normativa vigente. Gli agenti vigilatori già in possesso della qualifica di agente di pubblica sicurezza mantengono la qualifica stessa, salvo che intervenga espresso provvedimento di revoca. Gli agenti vigilatori in nessun modo possono effettuare attività di vigilanza sugli organismi di controllo né possono svolgere attività di autocontrollo sulle produzioni. Il consorzio è autorizzato ad accedere al SIAN per acquisire le informazioni strettamente necessarie ai fini dell'espletamento di tali attività per la denominazione di competenza.

6. I costi sostenuti dai consorzi per le attività di cui al comma 4 sono posti a carico di tutti soci del consorzio, nonché di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo, anche se non aderenti al consorzio, secondo criteri di trasparenza definiti con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali. Il decreto dovrà altresì stabilire procedure e modalità per assicurare l'informazione di tutti i soggetti, inseriti nel sistema dei controlli della relativa denominazione, in ordine alle attività di cui al comma 4.

7. I consorzi di tutela incaricati di svolgere le funzioni di cui al comma 4 in favore delle DOP o delle IGP possono chiedere ai nuovi soggetti utilizzatori della denominazione, al momento dell'immissione nel si-

stema di controllo, il contributo di avviamento di cui al decreto-legge 23 ottobre 2008, n. 162, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2008, n. 201, secondo criteri e modalità stabiliti con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

8. Il consorzio può proporre l'inserimento, nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o della IGP, del marchio consortile precedentemente in uso, ovvero di un logo di nuova elaborazione. Il logo che identifica i prodotti DOP e IGP è detenuto, in quanto dagli stessi registrati, dai consorzi di tutela per l'esercizio delle attività loro affidate. Il logo medesimo è utilizzato come segno distintivo delle produzioni conformi ai disciplinari delle rispettive DOP o IGP, come tali attestati dalle strutture di controllo autorizzate, a condizione che la relativa utilizzazione sia garantita a tutti i produttori interessati al sistema di controllo delle produzioni stesse, anche se non aderenti al consorzio, in osservanza delle regole contenute nel regolamento consortile.

9. È fatta salva la possibilità per i consorzi di detenere e di utilizzare un marchio consortile, a favore degli associati, da sottoporre ad approvazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e previo inserimento dello stesso nello statuto.

10. Per quanto non previsto dal presente articolo, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da adottare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le condizioni per consentire ai consorzi di svolgere le attività indicate dal medesimo articolo. Con il medesimo decreto sono stabilite le modalità per l'esercizio del diritto di voto nell'assemblea del consorzio, da esercitarsi con voto individuale all'interno di fasce di produzione, in modo da assicurare un'adeguata rappresenta-

tività a tutte le categorie di produttori ed in modo che i voti di una fascia non siano superiori al 40 per cento di quelli spettanti a tutti i consorziati, nonché modalità ed eventuali limitazioni per il conferimento delle deleghe di voto.

CAPO VI

CONCORSI ENOLOGICI

Art. 34.

(Concorsi enologici)

1. I vini DOP e IGP, nonché i vini spumanti di qualità, possono partecipare a concorsi enologici organizzati da organismi ufficialmente autorizzati al rilascio di distinzioni dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Le partite dei prodotti di cui al comma 1, opportunamente individuate e in possesso dei requisiti previsti negli appositi regolamenti di concorso, possono fregiarsi di distinzioni nei limiti previsti dal quantitativo di vino accertato prima del concorso.

3. Le disposizioni per la disciplina del riconoscimento degli organismi di cui al comma 1, della partecipazione al concorso, compresa la composizione delle commissioni di degustazione, del regolamento di concorso, nonché del rilascio, della gestione e del controllo del corretto utilizzo delle distinzioni attribuite, sono stabilite con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

TITOLO V
COMMERCIALIZZAZIONE ED ETI-
CHETTATURA

CAPO I

COMMERCIO DEI MOSTI, DEI VINI E
DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFI-
CAZIONE

Art. 35.

*(Divieto di detenzione a scopo
di commercio)*

1. È vietata la detenzione a scopo di commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che hanno subito trattamenti e aggiunte non consentiti o che provengono da varietà di vite non iscritte a uva da vino nel registro nazionale delle varietà di vite, secondo le regole ivi previste.

2. Il divieto di cui al comma 1 si applica altresì ai mosti e ai vini che:

a) all'analisi organolettica, chimica o microscopica risultano alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, salvo che siano denaturati secondo le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 13, comma 5;

b) contengono una delle seguenti sostanze:

- 1) bromo organico,
- 2) cloro organico;
- 3) fluoro;
- 4) alcol metilico in quantità superiore a 0,30 millilitri per i vini rossi e rosati e a 0,20 millilitri per i vini bianchi per ogni 100 millilitri di alcol totale;

c) all'analisi chimica risultano contenere residui di ferro-cianuro di potassio e di suoi derivati a trattamento ultimato, o che hanno subito tale trattamento in viola-

zione del decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 30 luglio 2003, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 207 del 6 settembre 2003.

3. Il vino, la cui acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro supera i limiti previsti dall'allegato I C del citato regolamento (CE) n. 606/2009, non può essere detenuto se non previa denaturazione con la sostanza rivelatrice individuata dal decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 4 aprile 2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 124 del 30 maggio 2007. Il prodotto denaturato deve essere assunto in carico nei registri obbligatori entro il giorno stesso della denaturazione in un apposito conto separato e può essere ceduto e spedito soltanto agli acetifici o alle distillerie. Tale disposizione si applica anche ai vini per i quali è in corso la fermentazione acetica.

4. Si intendono detenuti a scopo di commercio i mosti e i vini che si trovano nelle cantine o negli stabilimenti o nei locali dei produttori e dei commercianti.

Art. 36.

(Divieto di vendita e di somministrazione)

1. È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, nonché comunque somministrare mosti e vini:

a) i cui componenti e gli eventuali loro rapporti non sono compresi nei limiti stabiliti dal decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 29 dicembre 1986, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 13 del 17 gennaio 1987;

b) che all'analisi organolettica chimica o microscopica risultano alterati per malattia o comunque avariati e difettosi per odori e per sapori anormali;

c) che, sottoposti alla prova preliminare di fermentazione secondo i metodi ufficiali

di analisi, non risultano fermentescibili. È fatta eccezione per i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i vini liquorosi e per i vini aromatizzati;

d) che contengono oltre 1 grammo per litro di cloruri espressi come cloruro di sodio, fatta eccezione per il vino marsala, per i vini liquorosi e per i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i quali tale limite è elevato a 2 grammi per litro;

e) che contengono oltre 2 grammi per litro di solfati espressi come solfato neutro di potassio, fatta eccezione per il vino marsala, per i vini liquorosi e per i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i quali tale limite è elevato a 5 grammi per litro;

f) contenenti alcol metilico in quantità superiore a 0,25 millilitri per i vini rossi e rosati e a 0,20 millilitri per i vini bianchi per ogni 100 millilitri di alcol totale;

g) contenenti bromo e cloro organici fatto salvo, per quest'ultimo, quanto stabilito dall'articolo 35, comma 2, lettera *b)*, numero 2);

h) che all'analisi chimica rivelano presenze di ferro-cianuro di potassio o di suoi derivati.

2. In aggiunta ai casi di cui al comma 1, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro della salute, possono essere individuate, in base all'accertata pericolosità per la salute umana, ulteriori sostanze che i mosti e i vini venduti, posti in vendita o messi altrimenti in commercio o somministrati, non possono contenere ovvero non possono contenere in misura superiore ai limiti stabiliti con il medesimo decreto.

3. I prodotti che presentano caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, nonché dell'articolo 35, commi 1 e 2, devono essere immediatamente denaturati con il cloruro di litio secondo quanto previsto con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

CAPO II

CONFEZIONAMENTO

Art. 37.

(Recipienti, bottiglie e sistemi di chiusura)

1. I mosti e i vini in bottiglia o in altri recipienti di contenuto non superiore a 60 litri, muniti di chiusura e di etichetta, si intendono posti in vendita per il consumo, anche se detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici dei produttori e dei commercianti all'ingrosso.

2. Non è considerato posto in vendita per il consumo il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori e i commercianti all'ingrosso, nonché il vino contenuto in bottiglie o in recipienti fino a 60 litri, in corso di lavorazione, elaborazione o confezionamento, ovvero destinato al consumo familiare o aziendale del produttore, purché la partita dei recipienti sia ben distinta dalle altre e su di essa sia presente un cartello che ne specifichi la destinazione o il tipo di lavorazione in corso e, in tale caso, il lotto di appartenenza.

3. Ai fini della presente legge non costituisce chiusura la chiusura provvisoria di fermentazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti preparati con il sistema della fermentazione in bottiglia.

4. Il sistema di chiusura riconosciuto dei recipienti di capacità inferiore a 60 litri deve recare, in modo indelebile e ben visibile dall'esterno, il nome, la ragione sociale o il marchio dell'imbottigliatore o del produttore, come definiti nell'articolo 56 del citato regolamento (CE) n. 607/2009, o, in alternativa, il numero di codice identificativo attribuito dall'Ispettorato.

Art. 38.

*(Recipienti e contrassegni
per i vini DOP e IGP)*

1. Le disposizioni relative al colore, forma, tipologia, capacità materiali e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini a denominazione di origine sono stabilite dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

2. La chiusura con tappo «a fungo», trattenuto da un fermaglio, è riservata ai vini spumanti, salvo deroghe giustificate dalla tradizione per i vini frizzanti e che comportino comunque una differenziazione del confezionamento fra i vini spumanti e frizzanti della stessa origine.

3. Le deroghe di cui al comma 2 sono limitate in ambito nazionale al confezionamento della categoria del vino frizzante e della categoria del mosto di uve parzialmente fermentato, recanti una DOP o una IGP. Per tali categorie è consentito l'uso del tappo «a fungo» qualora sia previsto dagli specifici disciplinari di produzione e a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo «a fungo» non superi l'altezza di 7 centimetri. Gli specifici disciplinari di produzione DOP e IGP possono stabilire disposizioni più restrittive.

4. Nei casi di cui al comma 3, al fine di evitare ogni possibile confusione con le categorie degli spumanti, nell'etichetta, nell'ambito della descrizione delle indicazioni obbligatorie, deve essere riportato il termine «frizzante» in caratteri di almeno 5 millimetri di altezza e in gamma cromatica nettamente risaltante sul fondo.

5. Fatte salve le deroghe di cui al comma 3, i vini frizzanti e il mosto di uve parzialmente fermentato, che non recano una DOP o una IGP, devono essere confezionati utilizzando le chiusure consentite dalla vigente normativa, con l'esclusione del tappo «a fungo». In tale ambito è consentito un si-

stema di ancoraggio degli altri sistemi di chiusura.

6. I vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti di capacità non superiore a 6 litri, salvo diverse disposizioni degli specifici disciplinari di produzione, muniti, a cura delle ditte imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno, stampato dall'Istituto poligrafico e zecca dello Stato o da tipografie autorizzate, applicato in modo da impedirne il riutilizzo. Esso è fornito di una serie e di un numero di identificazione.

7. Il contrassegno di cui al comma 6 è utilizzato anche per il confezionamento dei vini DOC. Per tali vini, in alternativa, è consentito l'utilizzo del lotto, ai sensi dell'articolo 118 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta alla struttura titolare del piano dei controlli. I consorzi di tutela di cui all'articolo 33, comma 4, o in loro assenza, le regioni e le province autonome competenti, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facoltà di utilizzo del lotto.

8. I vini a IGT possono essere provvisti di un contrassegno diverso da quello previsto per vini a DOCG e DOC, anche «non di Stato». Al fine di evitare il rischio di svalutazione delle altre produzioni vitivinicole del territorio, la decisione è adottata dai consorzi di tutela di cui all'articolo 33, comma 4, o in loro assenza, dalle regioni e dalle province autonome competenti, sentita la filiera vitivinicola interessata, dopo aver acquisito il consenso da parte dei consorzi riconosciuti delle denominazioni di origine che insistono sullo stesso territorio della IGT.

9. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sono stabilite le caratteristiche, le diciture, nonché le modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo e il costo dei contrassegni.

CAPO III

ETICHETTATURA

Art. 39.

(Impiego delle denominazioni geografiche)

1. Dalla data di iscrizione nel registro dell'Unione europea delle DOP e delle IGP, le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche non possono essere usate se non in conformità a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione.

2. A partire dalla data di cui al comma 1 è vietato qualificare, direttamente o indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine o l'indicazione geografica in modo non espressamente consentito dai decreti di riconoscimento.

3. Ai sensi dell'articolo 56 del citato regolamento (CE) n. 607/2009, non si considera impiego di denominazione di origine, ai fini della presente legge, l'uso di nomi geografici inclusi in veritieri nomi propri, ragioni sociali ovvero in indirizzi di ditte, cantine, fattorie e simili. Nei casi in cui tali nomi contengono in tutto o in parte termini geografici riservati ai vini DOCG, DOC e IGT ovvero possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per la designazione o per la presentazione di prodotti vitivinicoli qualificati con altra denominazione di origine o indicazione geografica ovvero per altre categorie di prodotti vitivinicoli, è fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino i 3 millimetri di altezza per 2 millimetri di larghezza, con riferimento al carattere alfabetico «x», e in ogni caso che non siano superiori alla metà, sia in altezza che in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto.

4. Il riconoscimento di una denominazione di origine o di una indicazione geografica esclude la possibilità di impiegare i

nomi geografici nei marchi e nelle denominazioni di ditta e comporta l'obbligo per i nomi propri aziendali, esistenti alla data del riconoscimento di una nuova denominazione di origine o indicazione geografica, di minimizzare i caratteri alle condizioni previste dal comma 3. Sono fatte salve le eccezioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea.

5. L'uso, effettuato con qualunque modalità, su etichette, recipienti, listini o documenti di vendita, di una qualsiasi indicazione relativa ai vini DOCG, DOC e IGT costituisce dichiarazione di conformità del vino all'indicazione e alla denominazione usate.

6. È consentito l'utilizzo nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità del riferimento a una denominazione di origine o una indicazione geografica in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino con denominazione di origine o indicazione geografica, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal consorzio di tutela della denominazione protetta riconosciuto ai sensi dell'articolo 33, comma 4. In mancanza del riconoscimento del consorzio di tutela l'autorizzazione deve essere richiesta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

7. Non è necessaria l'autorizzazione di cui al comma 6 qualora il riferimento a una denominazione di origine o a un'indicazione geografica in prodotti composti elaborati o trasformati sia riportato esclusivamente fra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato.

Art. 40.

(Altre bevande derivate dall'uva)

1. Fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni vigenti in materia, nessuna be-

vanda diversa dalle seguenti può essere posta in vendita utilizzando nella etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino:

a) le bevande indicate nel citato regolamento (UE) n. 1308/2013;

b) le bevande a base di prodotti indicati nel regolamento (UE) n. 1308/2013 e previste dal citato regolamento (CE) n. 110/2008 e dal citato regolamento (UE) n. 251/2014;

c) lo sciroppo o il succo d'uva;

d) le bevande spiritose di uva, vino o vinaccia;

e) l'uva allo spirito o a una bevanda spiritosa;

f) le marmellate, le gelatine o le confetture di uva.

Art. 41.

(Bevande di fantasia)

1. Le «bevande di fantasia a base di vino», le «bevande di fantasia provenienti dall'uva», qualsiasi altra bevanda a base di mosto o di vino, i succhi non fermentati della vite, i prodotti vitivinicoli aromatizzati, nonché i vini spumanti gassificati e i vini frizzanti gassificati non possono utilizzare nelle loro designazioni e presentazioni le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche, fatta eccezione per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e per l'aceto di vino, nonché per i vini aromatizzati che già utilizzano la denominazione di origine o l'indicazione geografica ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

TITOLO VI
ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Art. 42.

(Coordinamento degli adempimenti amministrativi)

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è l'autorità preposta, ai sensi dell'articolo 146 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, al coordinamento degli adempimenti amministrativi relativi alle imprese di produzione e trasformazione di uva e di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, al medesimo regolamento.

2. Nell'ambito dei sistemi del SIAN sono inserite tutte le dichiarazioni, informazioni, comunicazioni, autocertificazioni, registri, dati e relativi aggiornamenti che le imprese di cui al comma 1 sono tenute a fornire nel rispetto della normativa vigente, nei confronti delle pubbliche amministrazioni e degli altri soggetti, anche privati, cui sono attribuite funzioni di interesse pubblico, compresi i laboratori di analisi e le commissioni di degustazione, al fine di consentire alle imprese di effettuare le attività assentite. I dati inseriti e validati nel SIAN hanno efficacia preclusiva di contestazioni da parte degli organi di controllo e vigilanza, compresi gli organismi di certificazione, salvi i casi di dolo o colpa grave.

3. Con uno o più decreti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sono individuati gli adempimenti di cui al comma 2 nel rispetto dei seguenti principi:

a) utilizzo delle autocertificazioni e, ove necessario, delle attestazioni e delle asseverazioni dei tecnici abilitati, prevedendo riduzioni di adempimenti in presenza di dichiarazioni di conformità da parte dei centri di assistenza agricola;

b) proporzionalità e razionalizzazione degli adempimenti amministrativi, tenendo

conto degli interessi pubblici coinvolti, della dimensione dell'impresa, dell'attività svolta e dell'assoggettamento volontario a procedure di certificazione di processo o di prodotto, compresa la riduzione degli adempimenti a carico delle imprese per le produzioni di vino a denominazione di origine e indicazione geografica che utilizzano i contrassegni di cui all'articolo 38; informatizzazione delle procedure amministrative, secondo la disciplina del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82;

c) eliminazione di dichiarazioni, attestazioni, certificazioni, comunque denominate, nonché degli adempimenti amministrativi e delle procedure non necessari rispetto alla tutela degli interessi pubblici, in relazione ai soggetti destinatari e alle attività esercitate, e concessione alle imprese, in alternativa alle autocertificazioni, della possibilità di richiedere agli enti ed organismi competenti la verifica preventiva dei requisiti relativi agli atti o alle attività previsti dalle norme vigenti.

TITOLO VII

CONTROLLI

CAPO I

NORME GENERALI

Art. 43.

*(Coordinamento e programmazione
dei controlli)*

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è l'autorità nazionale preposta al coordinamento e alla programmazione dell'attività di controllo per le imprese del settore vitivinicolo nel rispetto delle di-

sposizioni dell'articolo 14 del decreto-legge 9 febbraio 2012, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 aprile 2012, n. 35, e successive modificazioni.

2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali indirizza e coordina i controlli effettuati dalle amministrazioni e dagli altri enti e organismi coinvolti nel processo di controllo in modo da evitare duplicazioni e sovrapposizioni per le imprese. A tale fine il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali:

a) elabora il Piano annuale dei controlli per le imprese del settore vitivinicolo al fine di evitare duplicazioni e sovrapposizioni, definendo la frequenza e tenendo conto dell'esito delle verifiche e delle ispezioni già effettuate, prevedendo proporzionalità dei controlli ed eliminazione di quelli non necessari, tenuto conto del rischio inerente all'attività controllata, alle dimensioni aziendali nonché agli interessi pubblici coinvolti, prevedendo l'estensione dei casi in cui l'attività di autocontrollo dell'impresa è efficace ai fini dell'esclusione di adempimenti, anche previsti dai piani dei controlli delle produzioni a denominazione di origine e a indicazione geografica, nonché prevedendo la collaborazione con i soggetti controllati e la classificazione distinta in irregolarità sanabili, irregolarità soggette a diffida e irregolarità soggette a sanzione;

b) istituisce il registro unico dei controlli per le imprese del settore vitivinicolo, definendo la frequenza e tenendo conto dell'esito delle verifiche e delle ispezioni già effettuate.

3. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali provvede, con propri decreti, all'attuazione di quanto previsto dal comma 2.

Art. 44.

*(Controlli e vigilanza sui vini
con denominazione di origine
o identificazione geografica)*

1. L'attività di controllo prevista dalla vigente legislazione dell'Unione europea è coordinata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e svolta da autorità di controllo pubbliche designate e da organismi privati autorizzati con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Le autorizzazioni di cui al comma 1 alle autorità di controllo pubbliche designate e agli organismi di controllo privati devono preventivamente prevedere la valutazione della loro conformità alla norma europea UNI CEI EN 45011.

3. Gli organismi di controllo privati di cui al comma 2 devono essere accreditati ai sensi della citata norma europea UNI CEI EN 45011.

4. Le autorizzazioni di cui al comma 1 possono essere sospese o revocate in caso di:

- a) perdita dei requisiti di cui ai commi 2 e 3;
- b) violazione della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale;
- c) mancato rispetto delle disposizioni impartite con il decreto di autorizzazione.

5. La revoca o la sospensione dell'autorizzazione può riguardare anche una singola produzione riconosciuta.

6. Le strutture che intendono proporsi per il controllo delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche riconosciute devono presentare apposita richiesta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

7. È istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali un elenco delle strutture di controllo che soddi-

sfano i requisiti di cui ai commi 2 e 3, denominato «Elenco delle strutture di controllo per le denominazioni di origine e per le indicazioni geografiche del settore vitivinicolo» pubblicato nel sito *internet* del Ministero.

8. La scelta della struttura di controllo è effettuata, tra quelle iscritte nell'elenco di cui al comma 7, dall'utilizzatore della denominazione di origine o dell'indicazione geografica.

9. Le strutture di controllo possono svolgere la loro attività per una o più produzioni riconosciute ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea. Ogni utilizzatore è soggetto al controllo di una sola struttura. La struttura di controllo autorizzata per la denominazione di origine o identificazione geografica può avvalersi, sotto la propria responsabilità, delle strutture e del personale di altri soggetti iscritti nell'elenco di cui al comma 7, purché le relative attività risultino dallo specifico piano di controllo.

10. Al fine dell'adozione del decreto di autorizzazione al controllo di ogni denominazione di origine o indicazione geografica, le strutture di cui al comma 9 trasmettono al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali:

- a) il piano di controllo;
- b) il tariffario;
- c) l'elenco degli ispettori dedicati al controllo della specifica denominazione di origine o indicazione geografica con i relativi *curricula*;
- d) l'elenco dei membri del comitato di certificazione con i relativi *curricula*.

11. Eventuali modifiche agli elenchi di cui alle lettere c) e d) del comma 10 non comportano la decadenza dell'autorizzazione in corso e devono essere notificate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali entro trenta giorni.

12. Tutti i soggetti partecipanti alla filiera delle produzioni con denominazione di ori-

gine o indicazione geografica sono automaticamente inseriti nel sistema di controllo al momento della rivendicazione di ciascuna produzione tutelata. La struttura di controllo cura la tenuta di un apposito elenco dei soggetti iscritti. Tale elenco deve essere consultabile tramite il SIAN.

13. La vigilanza sulle strutture di controllo autorizzate è esercitata dall'Ispettorato e, in maniera coordinata, dalle regioni e dalle province autonome per le denominazioni di origine o indicazioni geografiche ricadenti nel territorio di propria competenza.

14. Gli enti competenti alla tenuta e alla gestione dei dati e di ogni altra documentazione utile ai fini dell'applicazione dell'attività di controllo, comprese le informazioni per le idoneità per le relative denominazioni di origine o indicazioni geografiche, sono tenuti a mettere a disposizione delle strutture di controllo autorizzate i dati medesimi, a titolo gratuito, in formato elettronico.

15. Le strutture di controllo autorizzate sono tenute a inserire nel registro unico dei controlli i dati relativi all'attività di controllo svolta a carico degli utilizzatori della denominazione di origine o indicazione geografica, che sono resi disponibili, per quanto di competenza, alle regioni o alle province autonome, agli altri enti e organismi autorizzati preposti alla gestione, al controllo e alla vigilanza della rispettiva denominazione di origine o indicazione geografica, agli organi dello Stato preposti ai controlli, nonché ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 33.

16. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono determinati le modalità di presentazione delle richieste e i criteri per il rilascio delle autorizzazioni di cui al comma 1, la gestione del flusso delle informazioni e l'eventuale modifica delle modalità di attuazione di cui al comma 10, le modalità di collaborazione

tra enti autorizzati, nonché gli schemi tipo dei piani di controllo prevedendo azioni adeguate, proporzionate e differenziate in base alla classificazione qualitativa dei vini DOCG, DOC e IGT.

17. Il decreto di cui al comma 16 deve prevedere: la proporzionalità dei controlli con eliminazione di quelli non necessari, tenuto conto del rischio inerente all'attività controllata, alle dimensioni aziendali nonché agli interessi pubblici coinvolti; l'estensione dei casi in cui l'attività di autocontrollo dell'impresa è efficace ai fini dell'esclusione di adempimenti; la collaborazione con i soggetti controllati, al fine di prevenire rischi e situazioni di irregolarità, prevedendone una classificazione in «non conformità sanabili», «non conformità soggette a diffida» e «non conformità soggette a sanzione»; l'inserimento del principio dell'analisi dei rischi, con intensificazione delle verifiche in caso di non conformità ripetute; un sistema di certificazione e controllo dei lotti di produzione differenziato per categorie, basato sulla tracciabilità delle partite di vino, anche mediante utilizzo di contrassegni; l'estensione delle attività di controllo alle fasi di distribuzione e immissione al consumo e di somministrazione per la repressione delle frodi e delle contraffazioni a tutela dei produttori e dei consumatori, coordinando l'attività di vigilanza svolta dai consorzi di tutela.

18. Per quanto di competenza della pubblica amministrazione per lo svolgimento delle attività previste dal presente articolo si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 45.

(Autorità nazionali competenti nel settore vitivinicolo)

1. Fatte salve eventuali altre disposizioni della presente legge relative alla designazione delle competenti autorità nazionali, l'amministrazione competente designa una o più autorità incaricate di controllare l'osservanza delle vigenti norme dell'Unione europea nel settore vitivinicolo, ai sensi dell'articolo 146 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013. L'amministrazione competente designa, in particolare, i laboratori autorizzati a eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo. I laboratori designati soddisfano i requisiti generali per il funzionamento dei laboratori di prova contenuti nella norma ISO/IEC 17025.

2. L'amministrazione competente comunica alla Commissione europea il nome e l'indirizzo delle autorità e dei laboratori di cui al comma 1.

TITOLO VIII

PRODUZIONE ACETI

Art. 46.

(Denominazione degli aceti)

1. La denominazione di «aceto di (...)», seguita dall'indicazione della materia prima da cui deriva, è 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'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qual-

siasi altra sostanza o elemento in quantità non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, da adottare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge. Per materia prima si intende il prodotto agricolo primario ovvero, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione. Per gli aceti destinati a utilizzi diversi da quelli di cui al comma 1, il limite massimo dell'acidità totale, espressa in acido acetico, è elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri.

2. Con successivi decreti del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, può essere modificata e integrata l'individuazione delle caratteristiche, delle sostanze e degli elementi, nonché dei limiti di cui al comma 1.

3. In deroga al comma 1, l'aceto di vino è il prodotto definito dalla vigente normativa dell'Unione europea contenente una quantità di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume. Per gli aceti di vino preparati con metodo artigianale, a lunga maturazione, il limite dell'1,5 per cento in volume è elevato a 4 per cento in volume.

4. I liquidi alcolici o zuccherini di cui al comma 1 devono provenire da materie prime idonee al consumo umano diretto.

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

Art. 47.

(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 modalità previste dall'articolo 11, 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 è presente come ingrediente;

c) di prodotti alimentari conservati in aceto.

Art. 48.

(Produzione e divieti)

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

a) che, all'esame organolettico, chimico o microscopico, 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 liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione di sostanze coloranti o di acidi minerali;

c) 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 dell'articolo 6 del regolamento di cui al decreto del Ministro delle finanze 9 luglio 1996, n. 524, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 237 del 9 ottobre 1996, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto e unicamente fino al valore previsto per lo stesso per la denaturazione.

3. Negli stabilimenti di produzione di aceti e nei locali annessi o intercomunicanti

anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

a) acido acetico, nonché 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 detengono prodotti alimentari e conserve alimentari all'aceto.

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

6. È 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 previsto dal 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. 49.

(Pratiche e trattamenti enologici consentiti)

1. Nella produzione e nella conservazione degli aceti, le materie prime e gli aceti possono essere sottoposti alle pratiche e ai trattamenti enologici previsti dalla vigente normativa dell'Unione europea, compresa la pratica della concentrazione, nonché a quelli impiegati per la fermentazione acetica secondo la buona tecnica igienico-industriale,

restando, in ogni caso, proibita ogni pratica di colorazione.

2. Nella preparazione degli aceti è inoltre consentita:

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.

Art. 50.

(Sostanze aromatizzanti)

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 vigenti normative dell'Unione europea e nazionali. 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. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, stabilisce eventuali caratteristiche specifiche di composizione e di modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

Art. 51.

(Registro)

1. Negli stabilimenti di produzione con produzione annua superiore a 20 ettolitri, e in quelli di imbottigliamento dell'aceto deve essere tenuto un registro aggiornato di carico e scarico con fogli progressivamente numerati e preventivamente vidimato

dal competente ufficio periferico dell'Ispettorato. Nel registro, tenuto eventualmente anche tramite supporto informatico secondo le modalità stabilite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, da adottare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, devono essere annotati, di volta in volta:

- a) la data dell'operazione;
- b) il quantitativo entrato o uscito delle materie prime con la specificazione della singola natura delle materie prime;
- c) il prodotto ottenuto adottando l'esatta denominazione rispettivamente prevista dagli articoli 46 e 50;
- 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. In caso di tenuta del registro con un sistema informatizzato, la stampa sul supporto cartaceo vidimato può essere effettuata a richiesta degli organi di controllo e comunque almeno una volta all'anno.

3. Nel registro sono tenuti conti distinti per ciascuna materia prima introdotta e per ciascun aceto prodotto, sia esso ottenuto da un'unica materia prima che da eventuali miscele di materie prime o aceti diversi, compresi gli aceti che utilizzano nella loro denominazione denominazioni di origine, nomi di varietà, nomi geografici DOP o IGP di cui all'articolo 53.

4. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, può fissare:

- 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 dall'articolo 46, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie;

c) qualora si renda necessario, le precauzioni e le limitazioni idonee a evitare possibili forme di frode, restando in ogni caso proibita ogni pratica di colorazione.

Art. 52.

(Immissione in commercio)

1. È vietato porre in commercio per il consumo umano diretto o indiretto aceti non rispondenti a una delle definizioni di cui all'articolo 46.

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

3. Sulla confezione deve sempre figurare l'indicazione del luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e del luogo di produzione della materia prima agricola prevalente utilizzata nella produzione nonché un'indicazione atta a individuare chiaramente l'impresa che ha operato il riempimento del contenitore.

Art. 53.

(Utilizzo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. L'utilizzo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche riservate ai vini nella designazione di un aceto di vino può essere consentito a condizione che l'elaborazione di quest'ultimo avvenga esclusivamente a partire da un vino con denominazione di origine per il quale è stata rilasciata la certificazione di idoneità di cui all'articolo 30, comma 1, o, nel caso di

vino a IGT, in presenza di altra documentazione idonea.

2. Nella designazione degli aceti, l'utilizzo di altre denominazioni riservate a prodotti riconosciuti con DOP o con IGP può essere consentito a condizione che la materia prima utilizzata per tale elaborazione sia stata certificata dall'apposita autorità competente riconosciuta ai sensi della normativa vigente.

Art. 54.

(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 solo 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 solo per essere avviati a un 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 del decreto di cui all'articolo 13, comma 5.

TITOLO IX

TUTELA DEL MADE IN ITALY

Art. 55.

(Trasparenza delle informazioni)

1. L'Agenzia delle dogane e dei monopoli rende disponibili sul proprio sito *Internet* le informazioni relative alle importazioni di

prodotti vitivinicoli, specificando le tipologie di prodotto, le imprese, le quantità.

2. Nell'ambito del SIAN è prevista una sezione aperta al pubblico in cui sono contenuti i dati necessari per assicurare la corretta informazione dei consumatori, compresi il nome e l'indirizzo corrispondente ad ogni codice dell'Ispettorato, nonché le ordinanze di ingiunzione nei casi gravi ed i provvedimenti definitivi di accertamento delle frodi e sofisticazioni da parte degli organi di controllo e vigilanza.

3. La sezione di cui al comma 2 è istituita entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

TITOLO X

SISTEMA SANZIONATORIO

Art. 56.

(Diffida)

1. La diffida consiste in un richiamo formale che comporta, ove possibile, la regolarizzazione nonché il declassamento, la distruzione o il cambio di destinazione del prodotto o dei materiali irregolari. La diffida non si applica in ogni caso se la sanzione complessiva comminata è superiore a 10.000 euro.

2. L'organo che ha accertato l'irregolarità di cui al comma 1 redige un apposito processo verbale nel quale precisa l'irregolarità riscontrata e dispone, ove possibile, i tempi e i modi per la regolarizzazione della stessa e ogni altra attività a cui l'autore della violazione deve attenersi, informando l'avente diritto della possibilità di chiedere l'applicazione della diffida secondo le modalità indicate con apposito verbale di diffida.

3. Nel caso in cui la medesima azienda sia soggetta a diffida per tre volte nell'arco dei cinque anni precedenti alla constata-

zione, ogni altra irregolarità della medesima specie deve essere contestata, rendendo inapplicabile ogni ulteriore diffida.

4. Sono, in ogni caso, esclusi dalla possibilità di applicazione della diffida i reati e le violazioni per fatti riguardanti falsi, frodi, adulterazioni e contraffazioni o prodotti pregiudizievoli per la salute, anche se puniti con la sola sanzione amministrativa pecuniaria.

5. Nell'ipotesi in cui l'autore della violazione non si attenga alle istruzioni impartite nel verbale di diffida formale di cui al comma 2 entro i tempi ivi previsti, è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria prescritta per la violazione constatata e accertata aumentata fino al doppio.

6. La diffida di cui al comma 1 si applica nei casi previsti dalla presente legge.

Art. 57.

(Violazioni in materia di vinificazione e distillazione)

1. Chiunque, nella preparazione dei mosti, dei vini e degli altri prodotti vitivinicoli indicati all'articolo 78, paragrafo 1, lettera *b*), e all'allegato VII, parte II del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, non osserva i requisiti stabiliti nel citato allegato è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro.

2. Chiunque procede all'introduzione di uve da tavola all'interno di stabilimenti destinati alla vinificazione di uve da vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 5.000 euro, per quantitativi superiori a 10 tonnellate le sanzioni sono raddoppiate. È altresì applicata la sanzione accessoria della chiusura temporanea dell'impianto da due mesi ad 1 anno. Nel caso di reiterazione dell'illecito si applicano le sanzioni amministrative pecuniarie da 2.500 euro a 30.000 euro e la sanzione ac-

cessoria della chiusura dell'impianto da sei mesi a 3 anni.

3. Chiunque procede alla vinificazione di uve appartenenti a varietà che non siano classificate come varietà di uve da vino nella classificazione delle varietà di viti per la provincia o la regione in cui tali uve sono state raccolte, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 250 euro a 2.500 euro; nel caso di reiterazione si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro. È ammessa la diffida per infrazioni relative a quantitativi inferiori a 10 ettolitri.

4. Chiunque, in violazione della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, detiene, pone in vendita o somministra mosti o vini elaborati utilizzando uve non classificate come uve da vino, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 50 euro per ogni ettolitro o frazione di esso e, comunque, ad una sanzione non inferiore a 1.000 euro.

5. Chiunque viola i divieti di sovrappressione delle uve, di pressatura delle fecce, ovvero l'obbligo di eliminazione dei sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione delle uve, previsti dall'allegato VIII, parte II, lettera D, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 15 a 75 euro per ogni 100 chilogrammi di prodotto. Chiunque viola il divieto di rifermentazione delle vinacce per scopi diversi dalla distillazione è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 45 euro a 250 euro per ogni 100 chilogrammi di prodotto e, comunque, ad una sanzione non inferiore a 250 euro; nel caso di reiterazione dell'illecito la sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiata e si applica la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da tre mesi a un anno. È ammessa la diffida per infrazioni relative a quantitativi inferiori a 2 tonnellate.

6. Chiunque viola l'obbligo di consegna alla distillazione dei prodotti vitivinicoli derivanti da superfici abusivamente piantate

con uve classificate come uve da vino, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 100 euro per ogni ettolitro o frazione di esso. Alla medesima sanzione soggiace chi sottopone a rifermentazione le vinacce ottenute dai prodotti di cui al primo periodo per scopi diversi dalla distillazione.

7. Chiunque viola i limiti, le condizioni e le altre prescrizioni in materia di pratiche e trattamenti enologici, previsti dall'allegato VIII, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, e successive modificazioni, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 7.500 euro a 45.000 euro. La stessa sanzione si applica in caso di violazione della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale sull'immissione al consumo umano diretto di prodotti vitivinicoli non ammessi a tale consumo sulla base della stessa normativa dell'Unione europea. In materia di pratiche e di trattamenti enologici previsti dai regolamenti citati, e qualora il fatto riguardi esclusivamente variazioni non superiori al 10 per cento dei limiti stabiliti dalla stessa normativa, l'inosservanza di obblighi di presentazione all'autorità competente delle previste dichiarazioni o l'omessa annotazione di operazioni nei registri di cantina o nei documenti commerciali è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria di 2.000 euro.

8. Chiunque non osserva le disposizioni di cui all'articolo 16 in materia di aggiunta, nei vini destinati alle distillazioni, delle sostanze rivelatrici, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro. In caso di mancata aggiunta della sostanza rivelatrice, la sanzione è pari a 5.000 euro.

9. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini spumanti e frizzanti, previste dall'allegato VIII del regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE), n. 606/2009, e della presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da

500 euro a 9.000 euro e l'infrazione è diffidabile. La sanzione è raddoppiata per quantitativi superiori a 50 ettolitri e l'infrazione non è diffidabile.

10. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini liquorosi, previste dall'allegato VIII, del regolamento (UE) n. 1308/2013, dal regolamento (CE) n. 606/2009, e della presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 10.000 euro e l'infrazione è diffidabile. La sanzione è raddoppiata per quantitativi superiori a 25 ettolitri e l'infrazione non è diffidabile.

11. Chiunque non osserva le norme per l'elaborazione e le prescrizioni sulla definizione, designazione e presentazione delle bevande spiritose, dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei *cocktail* aromatizzati di prodotti vitivinicoli stabilite dal citato regolamento CE n. 110/2008, dal regolamento (UE) n. 251/2014 e dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 5.000 euro e l'infrazione è diffidabile. La sanzione è raddoppiata, per quantitativi superiori a 50 ettolitri e l'infrazione non è diffidabile.

Art. 58.

(Violazioni in materia di designazione e di presentazione)

1. Fatte salve le norme sulla protezione dei vini con denominazione di origine e indicazione geografica e sulle relative menzioni di cui ai commi 2, 3, 4, chiunque detiene o vende, in violazione delle disposizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 607/2009 e dalla presente legge in materia di designazione, denominazione e presentazione, i prodotti disciplinati dall'organizzazione comune di mercato nel settore vitivinicolo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecu-

niaria da 500 euro a 5.000 euro e l'infrazione è diffidabile. In caso di reiterazione l'infrazione non è diffidabile.

2. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con denominazioni di origine con indicazioni geografiche che non rispettano i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 20.000 euro. Per le ipotesi meno gravi, l'autorità competente a decidere può applicare una sanzione amministrativa pecuniaria non inferiore a 1.000 euro in caso di ricorso ai sensi dell'articolo 18, e tenuto conto dell'articolo 11 della legge 24 novembre 1981, n. 689, e successive modificazioni. In caso di quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità superiore a 100 ettolitri, l'importo della predetta sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato e comporta anche la pubblicazione, a spese del trasgressore, del provvedimento sanzionatorio in due giornali tra i più diffusi nella regione, dei quali uno quotidiano e uno tecnico. Qualora la non rispondenza al disciplinare si riferisca a lievi carenze dei requisiti organolettici o a lievi differenze analitiche che non possono essere superiori a 0,5 per cento vol., per il titolo alcolometrico, a 0,5 grammi per litro (g/l) per l'acidità totale e a 1 g/l per l'estratto non riduttore, è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 4.500 euro e l'infrazione è diffidabile.

3. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque nella designazione e nella presentazione dei vini usurpa, imita o evoca una denominazione, una indicazione geografica, un segno distintivo o un marchio, anche se l'origine vera del prodotto è indicata, ovvero se la denominazione è una traduzione non consentita o è accompagnata da espressioni quali gusto, uso, sistema, genere, tipo, metodo o simili, ovvero impiega accrescitivi, diminutivi o altre deformazioni delle denominazioni stesse o comunque fa

uso di indicazioni illustrative o di segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 13.000 euro. Qualora il richiamo o l'evocazione costituisca un'informazione veritiera, benché non consentita, e sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie nell'ambito descrittivo della storia del vino, della provenienza delle uve, delle condizioni tecniche di elaborazione, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 4.500 euro e l'infrazione è diffidabile. La stessa sanzione si applica in caso di inosservanza delle modalità di indicazioni previste dal disciplinare di produzione e dall'articolo 39, comma 3, e l'infrazione è diffidabile. In caso di errori formali di etichettatura per difformità di posizione, di dimensione, per aggiunta di menzioni o specificazioni che non arrecano confusione o inganno al consumatore e non ledono l'immagine della denominazione si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 200 euro a 1.000 euro e l'infrazione è diffidabile.

4. Le sanzioni di cui al comma 3 si applicano anche quando le parole o le denominazioni alterate ovvero usurpative o comunque mendaci sono poste sugli involucri, sugli imballaggi e sui documenti ufficiali e commerciali.

5. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque utilizza sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità, nell'informazione ai consumatori o sui documenti relativi ai vini, indicazioni non consentite, false o ingannevoli relative alla provenienza, alle menzioni geografiche aggiuntive, alle menzioni tradizionali protette, alle sottozone, al vitigno, all'annata e alle altre caratteristiche definite nei disciplinari di produzione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro. La stessa sanzione si applica a chi utilizza recipienti non conformi a quanto prescritto nei disciplinari di produzione o impiega recipienti che possono indurre in er-

rore sull'origine. In caso di errori formali di informazione al consumatore per difformità di posizione, di dimensione, per aggiunta di menzioni o specificazioni che non arrecano confusione o inganno al consumatore e non ledono l'immagine della denominazione si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 500 euro e l'infrazione è diffidabile.

6. Chiunque viola le disposizioni del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 200 del 28 agosto 2012, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 50 euro a 150 euro per ettolitro o frazione di ettolitro; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro. In caso di reiterazione la sanzione è triplicata e l'infrazione è diffidabile.

7. Chiunque contraffà o altera i contrassegni di cui all'articolo 38, commi 6 e 7, ovvero acquista, detiene o cede ad altri ovvero usa contrassegni alterati o contraffatti, è soggetto, in aggiunta alle sanzioni per la violazione degli articoli 468 e 469 del codice penale, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 euro a 100.000 euro.

8. Chiunque immette al consumo vini con denominazione protetta non apponendo sui recipienti i prescritti contrassegni di cui all'articolo 38, comma 7, ove previsti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 euro a 50.000 euro. Qualora l'irregolarità riguardi meno di cinquanta contrassegni la sanzione amministrativa pecuniaria è fissata a 1.000 euro.

9. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti e dell'articolo 39, comma 4, chiunque adotta denominazioni di origine o indicazioni geografiche come ditta, ragione o denominazione sociale, ovvero le utilizza in associazione ai termini «cantina», «fattoria» e simili, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro.

10. Le disposizioni del presente articolo non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a denominazione di origine o a indicazione geografica in confezioni originali, salvo che il commerciante non abbia determinato o concorso a determinare la violazione.

11. Chiunque, nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto trasformato utilizza il riferimento a una denominazione di origine o indicazione geografica in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino con denominazione di origine o indicazione geografica senza l'autorizzazione del relativo consorzio di tutela riconosciuto, ovvero, in caso di mancanza del consorzio, senza l'autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 20.000 euro e l'infrazione è diffidabile.

12. La sanzione di cui al comma 11 non si applica qualora il riferimento alla denominazione di origine o indicazione geografica sia contenuta, nei prodotti composti, esclusivamente tra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato.

13. Alle violazioni sulla designazione e sulla presentazione dei prodotti vitivinicoli disciplinati dalla presente legge, anche quando previste da altre norme orizzontali dell'Unione europea e nazionali, si applicano esclusivamente le sanzioni previste dal presente titolo.

Art. 59.

*(Violazioni in materia di dichiarazioni,
documenti e registri)*

1. Chiunque, pur essendovi tenuto, non effettua le dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza di prodotti vitivinicoli,

previste dal citato regolamento (CE) n. 436/2009, ovvero le effettua in maniera difforme, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro, aumentata nel minimo a 500 euro se la dichiarazione comprende anche prodotti con denominazione di origine o indicazione geografica. Si applica la sanzione da 50 euro a 300 euro a chiunque presenta una dichiarazione contenente errori o indicazioni inesatte non essenziali ai fini della quantificazione e della qualificazione del prodotto o del conseguimento degli aiuti dell'Unione europea, nonché nel caso di dichiarazioni riferite a superfici non superiori a 0,50 ettari e comunque per produzioni inferiori a 100 ettolitri o a 10 tonnellate e l'infrazione è diffidabile.

2. Chiunque, essendo tenuto alla presentazione della dichiarazione di vendemmia e di produzione vitivinicola, dichiara un quantitativo maggiore di quello effettivamente prodotto, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 10.000 euro. In caso di quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità superiore a 10 tonnellate, ovvero a 100 ettolitri, l'importo della sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato.

3. Chiunque, essendo tenuto alla presentazione della dichiarazione di giacenza, di vendemmia e di produzione vitivinicola, presenta la stessa in ritardo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fino a 1.000 euro. Se il ritardo nella presentazione della dichiarazione non supera i trenta giorni lavorativi la sanzione è ridotta a 300 euro; la sanzione è aumentata a 500 euro se comprende anche i vini con denominazione di origine o indicazione geografica e l'infrazione è diffidabile.

4. Chiunque viola gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione ufficiale previsti dal citato regolamento (CE) n. 436/2009, e dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da

1.000 euro a 15.000 euro. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 4.000 euro nel caso di quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, inferiore a 100 ettolitri o a 10 tonnellate o, per i prodotti confezionati, a 10 ettolitri. Tutte le infrazioni previste dal presente articolo sono diffidabili.

Art. 60.

(Violazioni in materia di potenziale)

1. Il produttore che viola il divieto di impianto dei vigneti con varietà di uve da vino, previsto dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE), n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, o viola le disposizioni relative ai diritti o alle autorizzazioni di impianto, ai diritti o alle autorizzazioni di reimpianto, nonché ai diritti o alle autorizzazioni di nuovo impianto prelevato da una riserva, qualora le regioni non abbiano provveduto ad adottare le relative norme sanzionatorie è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.500 euro a 5.000 euro per ogni ettaro, o frazione di ettaro, della superficie vitata, per ogni anno di mancato avvio alla distillazione dei prodotti vitivinicoli ottenuti dalle superfici interessate. Ove il trasgressore non esegua l'estirpazione delle viti entro il termine fissato dall'autorità regionale o della provincia autonoma, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico del trasgressore la relativa spesa. L'infrazione è diffidabile qualora le discordanze accertate siano inferiori al 5 per cento del potenziale produttivo aziendale impiantato e non eccedano complessivamente 0,5 ettari. Il provvedimento di diffida potrà consentire, per le superfici vitate interessate, già impiantate alla data di entrata in vigore della presente legge, la regolare iscrizione delle stesse nello schedario viticolo di cui all'articolo 10 della presente legge.

2. Salvo l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende o comunque pone in vendita, come uve destinate a produrre vini a DO o IG, uve provenienti da vigneti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1.000.

3. Chiunque non provvede a modificare l'idoneità alla rivendicazione, nello schedario viticolo, dei vigneti che non hanno più i requisiti per la produzione di uve designate con la DO o IG, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1.000 euro.

Art. 61.

(Prodotti non consentiti)

1. Chiunque, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, utilizza prodotti con comprovati effetti nocivi sulla salute, ovvero addiziona altre sostanze anti-fermentative, acido salicilico, sostanze inorganiche o altre sostanze non consentite dal citato regolamento (UE) n. 1308/2013, dal citato regolamento (CE) n. 606/2009 e dalla presente legge, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 500 euro per ettolitro di prodotto sofisticato; in ogni caso, la sanzione non può essere inferiore a 5.000 euro.

2. Chiunque, fuori dai casi consentiti, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, impiega in tutto o in parte alcol, zuccheri o materie zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca anche leggermente appassita, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di 250 euro per ettolitro di prodotto sofisticato.

3. Ai fini di cui al comma 2, qualora l'uso di zucchero o sostanze zuccherine destinate all'alimentazione umana riguardi piccole quantità di prodotti vitivinicoli inferiori

ai 20 ettolitri di prodotto complessivamente trattato nel corso della stessa campagna vitivinicola, sia effettuato nel periodo consentito per le fermentazioni di cui all'articolo 12, comma 1, rientri nel limite di un aumento del titolo alcolometrico totale di 1,5 per cento vol. e non implichi l'utilizzo concorrente di altre sostanze non consentite dalla presente legge, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni ettolitro o quintale di prodotto globalmente sofisticato.

4. Al tecnico responsabile delle operazioni o delle manipolazioni di cui ai commi 1 e 2 si applica la medesima sanzione amministrativa pecuniaria prevista a carico del legale rappresentante della ditta.

Art. 62.

(Sanzioni per la detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati)

1. Fatti salvi i limiti e le tolleranze stabiliti dalle vigenti norme dell'Unione europea e nazionali e previa riconciliazione dei conti distinti delle varie tipologie di vini con le necessarie riclassificazioni di prodotto, chiunque detiene quantitativi di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione di cantina, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 25 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto del quantitativo eccedente. Tale sanzione è elevata rispettivamente a 50 euro, se si tratta di vino a IGP o destinato all'ottenimento di tale vino, a 100 euro se si tratta di vino DOC o destinato all'ottenimento di tale vino, a 250 euro se si tratta di vino a DOCG o destinato all'ottenimento di tale vino. In ogni caso, un quantitativo di prodotto, corrispondente per qualità e per quantità alle eccedenze riscontrate, deve essere denaturato ai sensi delle disposizioni di cui all'articolo 13, comma 5, e avviato alla di-

stillazione. Le infrazioni di cui al presente comma sono diffidabili solo per quantitativi non giustificati inferiori a 10 ettolitri per singola tipologia.

2. Quando il fatto di cui al comma 1 del presente articolo è commesso entro il periodo consentito per la fermentazione, stabilito ai sensi dell'articolo 12, comma 1, si applica la sola sanzione amministrativa pecuniaria di cui al citato comma 1 del presente articolo, ridotta fino alla metà.

Art. 63.

(Altre sanzioni)

1. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 15.000 euro:

a) chiunque detiene anidride carbonica in violazione delle disposizioni dell'articolo 17;

b) chiunque produce o detiene vini spumanti naturali, vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico o vini spumanti gassificati in violazione delle disposizioni dell'articolo 17;

c) chiunque produce o detiene vini frizzanti in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 18, comma 1, lettera c).

2. Chiunque pone in vendita in recipienti di cui all'articolo 1 vini diversi da quelli per i quali tali contenitori sono riservati è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 150 euro a 1.500 euro.

3. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro:

a) chiunque produce mosto cotto in violazione delle disposizioni dell'articolo 14;

b) chiunque procede alla vinificazione dei mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in vol. in violazione delle disposizioni dell'articolo 16;

c) chiunque effettua fermentazioni o rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 12, comma 1, salvo

quanto previsto dai commi 3, 4 e 5 del medesimo articolo;

d) chiunque effettua operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 12, comma 2.

4. Chiunque detiene negli stabilimenti enologici e nelle cantine, nonché nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili, le sostanze vietate ai sensi dell'articolo 21, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 20.000 euro.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita, somministra o comunque pone in commercio mosti e vini non rispondenti alle corrispondenti definizioni di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e alla presente legge, che all'analisi chimica risultano alterati in modo tale da essere inidonei al consumo umano, fatta salva l'eventuale denaturazione degli stessi, o che contengono fluoro, alcol metilico, residui di ferro-cianuro di potassio e di suoi derivati, ovvero altre sostanze, rilevate a mezzo di analisi chimico-fisica od organolettica, la cui presenza li rende inidonei al consumo umano diretto, in limiti superiori a quelli definiti con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 105 euro per ettolitro o frazione di ettolitro detenuto a scopo di vendita o di somministrazione; la sanzione non può essere, in ogni caso, inferiore a 600 euro.

6. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro:

a) chiunque detiene il vino di cui all'articolo 35, comma 3, senza procedere alla denaturazione con le modalità stabilite dal terzo periodo del medesimo comma 3, e chiunque cede o spedisce il prodotto denaturato, nonché vini nei quali è in corso la fermentazione acetica a stabilimenti diversi da-

gli acetifici o dalle distillerie, in violazione di quanto previsto dal citato articolo 35, comma 3, terzo periodo;

b) chiunque detiene a scopo di vendita o di somministrazione o comunque di commercio mosti e vini di cui all'articolo 36, comma 1, lettere d) ed e), senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste ai sensi del medesimo articolo 36, comma 3;

c) chiunque adotta un sistema di chiusura dei recipienti di capacità inferiore a 60 litri che non presenta le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 37, comma 4;

d) chiunque detiene vinacce negli stabilimenti enologici al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 13, comma 1;

e) chiunque istituisce centri di raccolta temporanei fuori fabbrica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 13, comma 3, primo periodo;

f) chiunque elabora il vinello in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 13, comma 6.

7. Le disposizioni degli articoli 35 e 36 e le relative sanzioni non si applicano al commerciante che vende o pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i prodotti di cui alla presente legge in confezione originale, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

8. Chiunque pone in vendita bevande diverse da quelle indicate dall'articolo 40 utilizzando nell'etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità della bevanda denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

9. Chiunque non denatura le fecce di vino, prima che siano estratte dalle cantine, con le sostanze rivelatrici individuate dal decreto di cui all'articolo 13, comma 5, e chi impiega la sostanza denaturante in difformità

dalle modalità previste ai sensi del medesimo comma, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro e l'infrazione è diffidabile solo per quantitativi inferiori a 2 tonnellate.

10. I titolari di cantine o di stabilimenti enologici che non presentano al competente ufficio periferico dell'Ispettorato la planimetria prevista dall'articolo 11 sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria è determinata in una somma da 100 euro a 1.000 euro e l'infrazione è diffidabile.

11. Chiunque viola le disposizioni dell'articolo 20 sulle sostanze per uso enologico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 5.000 euro e l'infrazione non è diffidabile.

12. Chiunque detiene nelle cantine, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e nei depositi enologici, nonché nei locali comunque comunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, prodotti non consentiti dalla presente legge ovvero dai relativi decreti di attuazione e chiunque detiene nei reagentari dei laboratori annessi prodotti chimici non consentiti in difformità dalle disposizioni, dell'articolo 21, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 10.000 euro.

13. Chiunque trasporta al di fuori degli stabilimenti di produzione i prodotti di cui all'articolo 13, comma 4, destinati alla distillazione o alla distruzione senza avere provveduto alla denaturazione prescritta dal decreto di cui al medesimo articolo 13, comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro.

14. Chiunque vende o trasporta i sidri, i mosti e gli altri prodotti di cui all'articolo 54 in violazione delle disposizioni previste dal medesimo articolo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 3.000 euro.

15. Chiunque non tiene il registro di carico e scarico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro. Chiunque non provvede agli aggiornamenti e alle annotazioni è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1.000 euro e l'infrazione è soggetta a diffida.

16. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1.000 euro e l'infiltrazione è diffidabile:

a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 14;

b) chiunque non provvede alla comunicazione prevista dall'articolo 15, comma 5;

c) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni prevista dall'articolo 12, comma 3;

d) chiunque non provvede alle operazioni di denaturazione e alle annotazioni ai sensi di quanto previsto dall'articolo 35, comma 3;

e) chiunque non avvia alle distillerie autorizzate le vinacce e le fecce di vino in violazione delle disposizioni dell'articolo 13, comma 2;

f) chiunque non tiene il registro di carico e scarico previsto dall'articolo 13, comma 3, secondo periodo;

g) chiunque non effettua la comunicazione relativa alla detenzione di vinacce prevista dall'articolo 13, comma 4, ovvero effettua tale comunicazione oltre il termine stabilito dal medesimo comma.

Art. 64.

(Piano dei controlli)

1. Il soggetto a carico del quale la struttura di controllo autorizzata accerta una non conformità classificata grave nel piano dei controlli di una denominazione di origine o di una indicazione geografica approvato con il corrispondente provvedimento autorizzatorio, in assenza di ricorso avverso

l'accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 13.000 euro, la cui applicazione e riscossione restano sospese in caso di impugnazione giudiziale del provvedimento. La sanzione è ridotta alla metà e l'infrazione è diffidabile qualora le differenze riscontrate rientrino all'interno di una soglia di tolleranza tecnica dell'1,5 per cento e comunque non superiore a 10 ettoltri di vino, 1,5 tonnellate di uva, 0,1 ettari di vigneti per tipologia di prodotto.

2. Il soggetto a carico del quale la struttura di controllo autorizzata accerta una non conformità reiterata, classificata soggetta a diffida nel piano dei controlli di una denominazione di origine o di una indicazione geografica approvato con il corrispondente provvedimento autorizzatorio, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 6.500.

3. La sanzione di cui ai commi 1 e 2 non si applica quando per la fattispecie è già prevista una sanzione ai sensi di altre disposizioni del presente titolo.

4. Il soggetto che pone in essere un comportamento diretto a impedire l'effettuazione dell'attività di controllo, ovvero a intralciare o a ostacolare l'attività di verifica da parte degli incaricati della struttura di controllo, qualora non ottemperi, entro quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere formulata dall'Ispettorato, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria fino a 1.000 euro.

5. Il soggetto immesso nel sistema di controllo che non assolve, in modo totale o parziale, agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell'attività di controllo per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso e che, a richiesta dell'ufficio periferico territorialmente competente dell'Ispettorato, non esibisce idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento di quanto dovuto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo pe-

cuniaro accertato. Il soggetto sanzionato, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, deve provvedere a versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

6. Per l'illecito previsto dai commi 4 e 5 oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria si applica, con apposito provvedimento amministrativo, la sanzione della sospensione del diritto a utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

Art. 65.

(Inadempienze della struttura di controllo)

1. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti, alla struttura di controllo autorizzata che non adempie alle prescrizioni o agli obblighi impartiti dalle competenti autorità pubbliche, comprensivi delle disposizioni del piano di controllo e del relativo tariffario concernenti una denominazione di origine o una indicazione geografica, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 50.000 euro.

2. Alle strutture che continuano a svolgere attività incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio, non ottemperando, entro quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e fatta salva la facoltà del Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento autorizzatorio, si applica, in aggiunta alla sanzione amministrativa pecuniaria prevista, l'obbligo di risarcimento del danno provocato dalla condotta illegittima.

3. La struttura di cui al comma 1 che, nell'espletamento delle attività di controllo su una denominazione di origine o una indicazione geografica, discrimina tra i soggetti da immettere o tra quelli immessi nel sistema di controllo di tale denominazione,

ovvero pone ostacolo all'esercizio del diritto a tale accesso, è sottoposta, fatti salvi l'applicazione delle norme penali e l'obbligo di risarcimento del danno in sede di giudizio civile, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 60.000 euro.

Art. 66.

(Tutela dei consorzi incaricati dei controlli)

1. L'uso della denominazione di origine nella ragione o nella denominazione sociale di una organizzazione diversa dal consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 euro e con la sanzione accessoria dell'inibizione all'uso della ragione o della denominazione sociale.

2. I soggetti privati non immessi nel sistema di controllo di una denominazione di origine o indicazione geografica che svolgono attività rientranti tra quelle specificamente attribuibili al consorzio di tutela incaricato, senza il preventivo consenso del consorzio di tutela medesimo ovvero del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in assenza di un consorzio di tutela incaricato, sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 euro e con le sanzioni previste dall'articolo 347 del codice penale.

3. Il soggetto inserito nel sistema di controllo di una denominazione di origine o di indicazione geografica che non assolve in modo totale o parziale, nei confronti del consorzio di tutela incaricato, agli obblighi di cui all'articolo 33, commi 6 e 7, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo pecuniario accertato. Il soggetto sanzionato, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, provvede a versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

Art. 67.

(Inadempienze dei consorzi di tutela)

1. Fatti salvi l'applicazione delle norme penali vigenti e l'obbligo di risarcimento del danno in favore dei soggetti interessati, al consorzio di tutela autorizzato che non adempie alle prescrizioni o agli obblighi derivanti dal decreto di riconoscimento o ad eventuali successive disposizioni impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ovvero che svolge attività che risultano incompatibili con il mantenimento del provvedimento di riconoscimento, qualora non ottemperi, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere e fatta salva la facoltà del medesimo Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento stesso, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 50.000 euro.

2. Fatti salvi l'applicazione delle norme penali vigenti e l'obbligo di risarcimento del danno, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 60.000 euro il consorzio che, nell'espletamento delle sue attività, pone in essere comportamenti che hanno l'effetto di:

a) discriminare tra i soggetti associati appartenenti a uno stesso segmento della filiera, ovvero appartenenti a segmenti diversi, quando la diversità di trattamento non è prevista dallo statuto del consorzio stesso;

b) porre ostacoli all'esercizio del diritto all'accesso al consorzio.

Art. 68.

(Concorsi enologici)

1. Chiunque organizza concorsi enologici relativi a vini con denominazioni di origine e indicazioni geografiche, nonché a vini spumanti di qualità, senza essere in possesso dell'autorizzazione di cui al comma 1 del-

l'articolo 34, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 2.000 euro.

TITOLO XI

SANZIONI PER LA VIOLAZIONE DELLE NORME SULLA PRODUZIONE E SULLA COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ACETI

Art. 69.

*(Sanzioni per la violazione delle disposizioni
sulla produzione e sulla commercializza-
zione degli aceti)*

1. Chiunque utilizza la denominazione «aceto di vino» per prodotti che non abbiano le caratteristiche previste dall'articolo 46 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

2. Chiunque produce, detiene, trasporta e pone in commercio aceti che all'esame organolettico, chimico o microscopico, risultano alterati o comunque inidonei al consumo umano diretto o indiretto ovvero che contengono aggiunte di alcol etilico, acido acetico sintetico o liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione di sostanze coloranti o da acidi minerali, fatta eccezione per gli aceti provenienti da alcol etilico denaturato ai sensi del regolamento di cui al decreto del Ministro delle finanze 9 luglio 1996, n. 524, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto, unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la denaturazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

3. Chiunque detiene negli stabilimenti di elaborazione degli aceti e nei locali annessi e comunicanti prodotti vinosi alterati per agrodolce, per girato o per fermentazione putrida, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

4. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro:

a) chiunque utilizza la denominazione «aceto di vino» per prodotti ottenuti mediante l'acetificazione di vini che hanno un contenuto in acido acetico superiore a quello previsto dall'articolo 46, comma 5;

b) chiunque detiene, produce e imbottiglia negli acetifici e nei depositi di aceto prodotti diversi da quelli previsti ai sensi dell'articolo 47;

c) chiunque nella preparazione e nella conservazione degli aceti ricorre a pratiche e a trattamenti enologici diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 49;

d) chiunque aggiunge all'aceto sostanze aromatizzanti in violazione di quanto previsto dall'articolo 50 e chiunque viola nella composizione e nelle modalità di preparazione degli aceti aromatizzati le prescrizioni stabilite ai sensi del medesimo articolo;

e) chiunque utilizza la denominazione «aceto di (...) aromatizzato» per prodotti che non possiedono le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 50.

5. Chiunque non effettua la comunicazione prevista ai sensi dell'articolo 47 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria è determinata in una somma da 100 euro a 1.000 euro e l'infrazione è diffidabile.

6. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 20.000 euro:

a) chiunque detiene negli stabilimenti e nei locali di cui all'articolo 47 acido acetico, nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti, fatto salvo quanto previsto dal comma 7 dell'articolo 48;

b) chiunque effettua la distillazione dell'aceto e chiunque trasporta, detiene per la vendita, mette in commercio o comunque utilizza per uso alimentare diretto o indiretto alcol etilico sintetico, nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.

7. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 2.500 euro chiunque viola le disposizioni stabilite con il decreto di cui all'articolo 46, commi 1 e 2,

8. Chiunque utilizza le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 53 nella designazione di un aceto che non possiede le caratteristiche previste dal medesimo articolo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare. La sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 500 euro.

TITOLO XII

SANZIONI ACCESSORIE

Art. 70.

(Chiusura degli stabilimenti)

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507, in caso di reiterata violazione, nel quinquennio antecedente, delle disposizioni degli articoli 61, 62 e 63, accertata con provvedimenti esecutivi, il prefetto, su proposta del competente ufficio territoriale

dell'Ispettorato e dopo avere sentito gli interessati, può disporre la chiusura temporanea degli stabilimenti e degli esercizi per un periodo di tempo compreso tra uno e diciotto mesi.

Art. 71.

(Sanzioni accessorie)

1. L'autorità amministrativa di cui all'articolo 17 della legge 24 novembre 1981, n. 689, ovvero il giudice con la sentenza di condanna, nell'emettere l'ordinanza di ingiunzione per le infrazioni alle disposizioni previste dalla presente legge, può disporre:

a) che siano poste a carico del responsabile delle violazioni anche le spese di analisi da corrispondere agli istituti di analisi incaricati;

b) che, in caso di applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria di ammontare non inferiore a 20.000 euro, l'estratto dell'ordinanza di ingiunzione, ovvero della sentenza sia pubblicato a spese del responsabile delle violazioni almeno in due giornali di grande diffusione, uno dei quali scelto fra i quotidiani locali, e che sia affisso all'albo della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia e all'albo del comune in cui risiede il responsabile delle violazioni e dove è ubicato lo stabilimento nel quale è stata commessa la violazione.

Art. 72.

*(Costituzione delle associazioni
come parte civile)*

1. Le associazioni dei produttori, le organizzazioni professionali agricole e le altre organizzazioni delle imprese della filiera, i consorzi di tutela di cui all'articolo 33, le associazioni dei consumatori possono costituirsi parte civile, indipendentemente dalle

prove di danno immediato e diretto, nei procedimenti penali per violazioni alle disposizioni della presente legge.

TITOLO XIII

NORME IN MATERIA DI DEPOSITO FISCALE, CIRCOLAZIONE INTRACOMUNITARIA ED ESPORTAZIONE

Art. 73.

(Deposito fiscale, circolazione intracomunitaria ed esportazione)

1. I produttori di vino che non effettuano operazioni intracomunitarie sono dispensati, finché il vino è sottoposto ad accisa con aliquota zero, dagli obblighi previsti dall'articolo 28 del testo unico di cui al decreto legislativo 26 ottobre 1995 n. 504, e successive modificazioni, anche se producono un quantitativo annuo superiore al limite di cui all'articolo 37 del medesimo decreto legislativo.

2. I produttori di vino titolari di deposito fiscale, finché il vino è sottoposto ad accisa con aliquota zero, sono esentati dalla predisposizione delle tabelle di taratura e dalla predisposizione e invio dell'inventario fisico delle materie prime, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti, del bilancio di materia e del bilancio energetico.

3. Con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, da adottare entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono individuate procedure semplificate che consentano ai produttori di vino che effettuano operazioni intracomunitarie, titolari di deposito fiscale o piccoli produttori di cui all'articolo 37 del citato testo unico di cui al decreto legislativo n. 504 del 1985, di adempiere con la comunicazione INTRASTAT, ai sensi del regolamento (CE) n. 1093/2013, del 4 novembre

2013, ad informare contestualmente l'Agenzia delle dogane e dei monopoli e l'Agenzia delle entrate, rispettivamente per i controlli sulle accise e sull'IVA.

4. È istituito, nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e comunque senza nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali lo sportello unico per le esportazioni di vino, al fine di fornire assistenza alle imprese relativa anche agli adempimenti normativi, fiscali e doganali per l'accesso ai mercati esteri, sviluppando in particolare forme di vendita diretta. Le modalità applicative del presente comma sono adottate, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

TITOLO XIV

NORME TRANSITORIE E FINALI, ABROGAZIONI

Art. 74.

(Norma transitoria in materia di diffida)

1. Le disposizioni relative alla diffida, ove previste, si applicano anche ai procedimenti di irrogazione delle sanzioni in corso e non ancora definiti alla data di entrata in vigore della presente legge.

Art. 75.

(Disposizioni di attuazione)

1. I decreti del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di cui agli articoli 10, comma 8, 13, comma 5, 19, comma 3, 23, comma 2, 30, comma 4, 33,

comma 6, 34, comma 3, 36, commi 2 e 3, 38, comma 9, 42, comma 3, 43, comma 3, 44, comma 16, 50, comma 3, e 63, comma 5, sono adottati entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Fino all'entrata in vigore dei decreti di cui al comma 1 restano in vigore i decreti di cui all'allegato 1 alla presente legge che cessano comunque di avere efficacia alla scadenza del termine di cui al comma 1.

3. I decreti ministeriali di cui all'allegato 2 alla presente legge restano in vigore ed i riferimenti in essi contenuti alla legge 20 febbraio 2006, n. 82, ed al decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, sono da intendersi riferiti alle corrispondenti fattispecie previste dalla presente legge.

Art. 76.

(Abrogazioni)

1. Fatto salvo quanto disposto dall'articolo 75, dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono abrogati:

- a) la legge 20 febbraio 2006, n. 82;
- b) il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;
- c) il decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260;
- d) il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 luglio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 240 del 12 ottobre 2004;
- e) il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 26 novembre 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 293 del 16 dicembre 2010;
- f) il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 2 novembre 2006, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 265 del 14 novembre 2006.

ALLEGATO 1

- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 16 dicembre 2010, «Disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 12 luglio 2012, «Disposizioni per l'attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 203 del 2012 della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 889 del 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834 del 2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 11 novembre 2011, «Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del relativo finanziamento».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 16 dicembre 2010, «Disposizioni applicative del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, relativo alla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, per quanto concerne la disciplina dello schedario viticolo e della rivendicazione annuale delle produzioni».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 19 aprile 2011, «Disposizioni, caratteristiche, diciture, nonché modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni di Stato per i vini a denominazione di origine controllata e garantita e per i vini a denominazione di origine controllata».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 1° marzo 2012, «Disciplina di inserimento e gestione dei fabbisogni dei contrassegni di Stato previsti per i vini DOCG e DOC e istituzione del portale informatico di cui all'articolo 9, commi 2 e 5, del decreto 19 aprile 2011 concernente le disposizioni, le caratteristiche, le diciture nonché le modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni di Stato per i vini a denominazione di origine controllata e garantita e per i vini a denominazione di origine controllata».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 14 giugno 2012, «Approvazione dello schema di piano dei controlli, in applicazione dell'articolo 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini».

Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 19 marzo 2010, «Istituzione di un sistema di controllo per i vini designati con le indicazioni facoltative».

ALLEGATO 2

- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 27 novembre 2008, «Disposizioni di attuazione dei regolamenti (CE) 479 del 2008 del Consiglio e (CE) n. 555 del 2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura di distillazione dei sottoprodotti della vinificazione».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 4 aprile 2007, «Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (oCM) del vino, ai sensi degli articoli 8 e 10 della legge 20 febbraio 2006, n. 82».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 31 luglio 2006, «Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (oCM) del vino, ai sensi degli articoli 6, comma 1, lettera g), e 8, comma 1, primo periodo, della legge 20 febbraio 2006, n. 82».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 16 dicembre 2010, «Disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 21, comma 3, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 7 novembre 2012, «Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari ai sensi del regolamento (CE) n. 1234 del 2007 e del decreto legislativo n. 61 del 2010».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 13 agosto 2012, «Disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234 del 2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607 del 2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61 del 2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo».
- Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, 19 dicembre 2000, «Modalità di applicazione del divieto di vinificazione delle uve da tavola e per la vinificazione delle uve di cui all'articolo 28 par. 1, regolamento (CE) n. 1493 del 1999 del Consiglio».

