

SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

(N. 1927)

DISEGNO DI LEGGE

presentato dal **Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste**

(RUMOR)

di concerto col **Ministro dell'Interno**

(SCELBA)

col **Ministro di Grazia e Giustizia**

(GONELLA)

col **Ministro delle Finanze**

(TRABUCCHI)

col **Ministro dell'Industria e del Commercio**

(COLOMBO)

col **Ministro del Commercio con l'Estero**

(MARTINELLI)

e col **Ministro della Sanità**

(GIARDINA)

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 2 FEBBRAIO 1962

Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti

ONOREVOLI SENATORI. — Da tempo era avvertita la necessità di aggiornare la legislazione sulla repressione delle frodi nel settore vinicolo, per adeguarla alle nuove esigenze della produzione e del commercio. Quella attualmente in vigore risale, infatti, al lontano 1925, per cui, se molte erano le lacune lamentate dagli stessi produttori ed

operatori commerciali, non meno gravi si sono andate via via manifestando quelle che, sovente, frustravano l'azione di controllo e di repressione esercitata dagli Organi a ciò designati.

Tra i vari inconvenienti lamentati, se ne cita, qui, uno per tutti: in base alla legge in vigore, è possibile sottoporre il vino, ol-

tre che alla serie di pratiche e trattamenti esplicitamente indicati, « a tutti i trattamenti suggeriti dalla razionale enotecnica per migliorare la qualità del vino e per assicurarne la conservazione, purchè non ne alterino sensibilmente la composizione ». Formula, questa, quanto mai generica, che all'atto pratico s'è dimostrata assai pericolosa, essendo alquanto difficile poter dimostrare che un nuovo ritrovato — ed il progresso delle scienze chimico-biologiche ne ha in questi ultimi anni indicati molti — non alteri « sensibilmente » la composizione del vino. La vendita di questi ritrovati, poi, avviene oggi liberamente e sfugge ad ogni controllo, in quanto il produttore è sempre in grado di dichiarare che quel prodotto non è destinato ad usi enologici.

Per quanto sopra, è stato predisposto l'unito disegno di legge, che si basa fondamentalmente sui seguenti criteri:

1) tutti i trattamenti non esplicitamente indicati nella legge devono considerarsi proibiti;

2) rigida disciplina dei vini liquorosi, nella preparazione dei quali è stata eliminata l'aggiunta di zucchero, il cui impiego ha dimostrato di favorire la frode;

3) disciplina dei vini spumanti, dei quali il mercato è oggi invaso e per i quali, con la vigente legislazione, non è possibile una chiara individuazione, anche quando nella loro preparazione vengono impiegati il saccharosio e l'alcole consentiti dalla legge;

4) riconoscimento dell'analisi organolettica, per accertare alterazioni dei vini in modo tale da far considerare i vini stessi non più idonei al consumo;

5) più efficace disciplina dei sottoprodotti della vinificazione (vinacce, vinelli, fecce e sopratorchiati) e dell'aceto;

6) disciplina dei prodotti per uso enologico e quelli destinati all'igiene della cantina.

Con gli articoli 1, 2 e 3, vengono fissate le definizioni tecniche dei mosti, dei vini e dei sottoprodotti della vinificazione.

Ciò si è reso necessario per evitare erronee interpretazioni. Nella terminologia adot-

tata e nelle definizioni date si è tenuto conto della normale prassi di tecnica enologica o commerciale.

L'articolo 4 stabilisce tutti i trattamenti e le pratiche consentiti per i mosti ed i vini. In qualche caso, sono indicati anche i limiti d'impiego dei vari prodotti da aggiungere ai mosti ed ai vini. Si tratta di operazioni di normale tecnica destinate a permettere una più regolare fermentazione (impiego di lieviti selezionati), a stabilizzare il prodotto (refrigerazione), ad impedire lo sviluppo di alterazioni di natura biologica (pastorizzazione), a conseguire la necessaria limpidezza (filtrazione, centrifugazione e chiarificazione), ed a correggere particolari componenti, come eccesso o difetto di acidità, eccesso o difetto di colorazione.

Nell'articolo in esame, è stata introdotta anche un'importante innovazione (lettera s): la demetalizzazione dei vini con ferrocianuro di potassio. Questa pratica, consentita da vari anni in alcuni Paesi (Germania, Austria, Jugoslavia, eccetera) è stata di recente autorizzata, in determinati casi, anche in Francia, sotto il nome di « collage blu ». Ora si è ritenuto opportuno prevederla anche nel presente disegno di legge, poichè si era già diffusa clandestinamente da diverso tempo e produttori, industriali, commercianti e tecnici ne reclamavano l'impiego, apparso indispensabile per eliminare certi componenti normali dei vini, come il ferro, che è spesso causa di alterazioni.

È a questo punto da ricordare che nell'ultimo Congresso internazionale della vite e del vino (Santiago del Cile, primavera 1956), promosso dall'« Office International du vin » di Parigi — Ente al quale aderiscono quasi tutti i Paesi vinicoli del mondo — è stato all'unanimità approvato un voto inteso ad auspicare che venga, sotto controllo, ammesso l'impiego in enologia del citato deferizzante.

In base alle disposizioni dell'articolo in questione, il ferrocianuro di potassio potrà essere impiegato soltanto osservando le norme che saranno all'uopo stabilite dal Mi-

nistero dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministero della sanità.

L'articolo 5 riguarda norme intese a tutelare i vini liquorosi e sancisce:

che il vino non deve avere una gradazione alcolica naturale complessiva (ossia di alcole svolto e da svolgere) inferiore a 12°, in modo da evitare l'impiego di vini scadenti;

che la dolcificazione dev'essere fatta solo con prodotti derivanti dall'uva (mosto concentrato), in modo da un lato di evitare la possibilità di utilizzare lo zucchero indirettamente, ossia attraverso i vini liquorosi grezzi, nei vini comuni da pasto e dall'altro di aprire una nuova fonte d'impiego dei prodotti dell'uva;

che la gradazione alcolica complessiva del prodotto finito non deve essere inferiore al 22 per cento (di cui il 16 per cento di alcole svolto), ed un contenuto in zuccheri espresso come zucchero invertito non inferiore al 6 per cento.

Inoltre, la produzione dei vini liquorosi è subordinata ad un'apposita licenza ed alla tenuta di un registro di produzione o imbottigliamento, il che faciliterà il controllo.

Molti abusi ed irregolarità oggi difficilmente perseguibili verranno così immediatamente a cessare.

L'articolo 6 precisa che le norme della presente legge si applicano anche ai vini Marsala e Moscato passito di Pantelleria, in quanto compatibili con le particolari disposizioni che disciplinano tali prodotti.

Gli articoli dal 7 al 12 disciplinano i vini spumanti. Anzitutto, è stata stabilita la loro confezione; quindi si è provveduto a classificarli in due gruppi, in modo che sull'etichetta appaia bene evidente il gruppo al quale ogni spumante appartiene.

Un'importante innovazione, rispetto alla legge vigente, riguarda il divieto (articolo 8) di detenere bombole di anidride carbonica negli stabilimenti nei quali si preparano spumanti naturali.

Poichè per gli spumanti non si può, per ragioni tecniche, eliminare l'aggiunta di saccarosio (come invece è stato disposto per i vini liquorosi), è stato stabilito che, qualora nello stesso stabilimento si preparino vini spumanti e vini comuni da pasto, lo zucchero occorrente per i primi deve essere conservato in magazzino sottoposto a controllo permanente. Scopo di questa disposizione è di evitare che lo zucchero venga impiegato per la sofisticazione dei vini comuni.

Anche la preparazione degli spumanti viene ora subordinata ad una autorizzazione e le ditte sono obbligate a tenere un registro di carico-scarico. Per gli spumanti naturali, è stata predisposta infine la numerazione delle bottiglie.

Con queste serie di norme, tanto la produzione quanto il commercio degli spumanti avranno finalmente una chiara disciplina, che consentirà al consumatore di meglio orientarsi nella scelta dei vari tipi di prodotti esistenti sul mercato. Sarà inoltre possibile un più facile orientamento fiscale e, soprattutto, l'applicazione di una tangente più adeguata all'effettivo valore commerciale del prodotto.

L'articolo 13 consente la produzione di vini speciali (per i quali è permesso l'impiego del saccarosio, dell'alcole e dell'acquavite) negli stessi stabilimenti ove si estraggono vini comuni a condizione che i vini speciali, il saccarosio, l'alcole e l'acquavite, vengano conservati in appositi recipienti o magazzini sottoposti a controllo permanente. Con tale disposizione si viene incontro alle necessità dei produttori, i quali possono avvalersi degli stessi impianti industriali per la produzione sia dei vini speciali che dei vini comuni, e nello stesso tempo, viene impedito che i vini speciali, il saccarosio, l'alcole e l'acquavite, possano essere impiegati per la sofisticazione dei vini comuni.

L'articolo 14 sancisce che l'acquavite di vino e l'alcole impiegati nella preparazione delle mistelle e nell'alcolizzazione dei vini, devono essere esclusivamente alcole rettificato « buon gusto » ed acquavite di vino di gradazione alcolica non inferiore a 65°.

Gli articoli 15, 16 e 17 vietano le miscele tra vini comuni e vini speciali (articolo 15), la detenzione nelle cantine o stabilimenti enologici e locali intercomunicanti, di sostanze atte a sofisticare i vini (articolo 16) ed infine (articolo 17) è posto il divieto di produrre e detenere in cantina, se non nei casi previsti, bevande, succhi, sciroppi e fermentati alcolici diversi dal mosto e dal vino.

L'articolo 18 pone l'obbligo della denuncia delle fermentazioni e rifermentazioni effettuate dopo il periodo vendemmiale (eccettuate quelle riguardanti gli spumanti naturali). Lo scopo di questa disposizione, già contemplata dalla legge 31 luglio 1954, numero 561, è chiaro: conoscere, preventivamente, ove si lavora « fuori stagione » e permettere di colpire chi proceda a fermentazioni senza aver presentato denuncia agli Organi incaricati del controllo.

Gli articoli dal 19 al 24 riguardano la disciplina del commercio del vino. L'articolo 19 si riferisce al vino esistente presso i produttori e i commercianti all'ingrosso e introduce, rispetto alla vigente legislazione, il concetto dell'esame organolettico (oltre a quello chimico e microscopico) per giudicare la sanità del vino detenuto.

L'articolo 20, che riguarda il vino destinato al diretto consumo, oltre all'innovazione dell'esame organolettico, fissa anche i limiti di alcuni componenti naturali dei vini, fornendo così un'arma atta a colpire determinate adulterazioni (esempio, aggiunta di sidro e di antifermentativi proibiti al vino).

Altra importante innovazione riguarda la prova di fermentescibilità stabilita alla lettera c); per mezzo di essa viene implicitamente riconosciuta la ricerca specifica degli antifermentativi aggiunti clandestinamente al vino.

Gli articoli 21 e 22 riguardano le norme per l'immissione al diretto consumo del vino.

L'articolo 23 pone il divieto di vendere bevande diverse da quelle elencate negli ar-

ticoli 1 e 2, nonchè dagli sciroppi d'uva, dall'acquavite di vino o di vinaccia, dall'uva allo spirito o al liquore, dalle marmellate o gelatine o confetture di uva, con raffigurazioni che comunque richi amino la vite, l'uva ed il vino.

L'articolo 24 vieta la produzione e la vendita di bevande alcoliche, ad eccezione della birra, che abbiano una gradazione alcolica inferiore a quella stabilita per il vino.

L'articolo 25 stabilisce che le vinacce dopo 20 giorni dalla fine della vendemmia non possono più detenersi nelle cantine, a meno che non siano destinate alla vinellazione od a particolari altri usi (mangime, acetazione, eccetera). Mentre in questi ultimi casi esse devono però venire denaturate oppure poste sotto il controllo degli uffici delle repressioni delle frodi, nel primo caso la detenzione è limitata nel tempo.

Con l'articolo 26 viene stabilito che la preparazione del vinello è consentita presso i vinificatori per il trasferimento del prodotto ad acetifici, distillerie od all'esportazione o presso le distillerie od acetifici autorizzati; vengono, inoltre, sancite particolari prescrizioni, che mirano a porre una notevole remora alle illecite trasformazioni del vinello in vino.

Con gli articoli 27 e 28 si disciplinano le fecce residue dalla vinificazione e i sopratrochiati di vinaccia e di feccia, prodotti che l'attuale legislazione non contempla e che si prestano a lavorazioni sovente discutibili. È riprova di ciò il fatto che tali sottoprodotti vengono spesso quotati sul mercato a prezzi superiori a quelli dello stesso prodotto principale.

Con le disposizioni contemplate si è inteso soprattutto evitare l'attuale libero commercio delle fecce, stabilendo che i raccoglitori di questo sottoprodotto devono preannunciarsi di un'autorizzazione e non possono esercitare anche il commercio di mosti, di vini e di altri fermentati di frutta.

Inoltre, si è voluto evitare l'utilizzazione dei sopratrochiati in enologia.

L'articolo 29 sancisce che colui che detiene vino o altri prodotti derivanti dall'uva, in locali di capacità superiore a 100 ettolitri deve farne denuncia all'Istituto di vigilanza.

Gli articoli dal 30 al 43 contemplano disposizioni intese a meglio tutelare la produzione e il commercio dell'aceto di vino.

Si sono così stabiliti nuovi limiti di composizione (articolo 30), si è meglio disciplinato il commercio dei prodotti e si sono fissate altre norme suggerite dall'esperienza che il Servizio repressione delle frodi ha potuto acquisire in questi ultimi anni. Tra l'altro, si è ritenuto di sancire che la produzione dell'aceto a scopo di vendita, deve essere subordinata ad una speciale autorizzazione.

Gli articoli dal 44 al 47 contengono una importante innovazione che riguarda la disciplina dei prodotti destinati ad uso enologico.

Per alcuni prodotti, l'articolo 44 pone l'obbligo che la messa in vendita dovrà avvenire in involucri o recipienti sigillati portanti la indicazione della ditta, la denominazione del prodotto e la sua natura chimica, nonchè la scritta « per uso enologico ». Per le miscele, invece, oltre alle prescrizioni di cui sopra, occorrerà per la messa in vendita anche una preventiva autorizzazione.

L'articolo 45 vieta di detenere e mettere in commercio per uso enologico negli stabilimenti e cantine, nonchè nei locali con essi comunicanti, essenze ed estratti atti a conferire artificialmente ai vini caratteristiche peculiari.

L'articolo 46 pone l'obbligo che qualsiasi specialità destinata alla pulizia, al risanamento dei fusti, recipienti vari, attrezzi ed accessori di cantina, deve portare in etichetta oltre la composizione chimica, la dizione: « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina »; viene così ad escludersi la possibilità che nelle cantine ci sia la presenza di sostanze destinate ad un impiego diverso da quello dichiarato.

L'articolo 47 prescrive che nelle cantine non devono essere tenute sostanze di uso enologico che non siano contemplate dalla presente legge.

Gli articoli dal 48 al 56 disciplinano la importazione, l'esportazione, la reimportazione e il transito dei vini. Tali norme, eccetto qualche innovazione, sono rimaste pressochè invariate rispetto all'attuale legislazione, non essendosi avvertita la necessità della loro revisione.

Gli articoli dal 57 al 60 contengono norme di carattere generale.

Gli articoli dal 61 all'88 contemplano sanzioni penali per le eventuali infrazioni.

L'articolo 89 reca norme circa la data di applicazione di alcune disposizioni.

L'articolo 90 contiene un richiamo alle norme attualmente in vigore in quanto applicabili.

L'articolo 91 richiama le disposizioni sanitarie.

L'articolo 92 abroga le precedenti disposizioni legislative, non più compatibili con la presente legge.

DISEGNO DI LEGGE

CAPITOLO I

DEFINIZIONI

Art. 1.

Per *uva fresca* si intende il frutto maturo della vite come pure l'uva stramatura o leggermente appassita a condizione che queste uve siano suscettibili di essere pigiate con i mezzi ordinari di cantina e di fermentare spontaneamente.

Per *uva secca* si intende l'uva il cui appassimento ha raggiunto un punto tale da non consentire la pigiatura diretta con i mezzi ordinari di cantina e che non può, comunque, fermentare spontaneamente.

Per *uva ammostata* si intende l'uva fresca pigiata con o senza raspi.

Per *mosto o mosto d'uva* si intende il prodotto che si ricava dall'uva fresca o ammostata mediante pigiatura e sgrondatura o torchiatura.

Per *mosto muto* si intende il mosto la cui fermentazione alcolica è stata impedita mediante particolari pratiche enologiche, consentite dalla legge.

Per *mosto concentrato* si intende il prodotto ottenuto con l'eliminazione di acqua dal mosto o dal mosto muto, senza l'impiego del fuoco diretto, fino a raggiungere una densità non inferiore a 28 Baumè e non caramellizzato.

Per *mosto cotto* si intende il prodotto ottenuto mediante concentrazione del mosto o mosto muto a fuoco diretto ed a normale pressione atmosferica.

Per *filtrato dolce* si intende il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con lo ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti.

Per *mistella o sifone* si intende il mosto di gradazione alcolica potenziale non inferiore ai 12° reso infermentescibile mediante aggiunta di acquavite di vino o di alcole in quantità tale da portare la gradazione alcolica svolta a non meno di 16° ed a non più di 22° e quella complessiva a non meno di 25° in volume.

Per *gradazione alcolica o grado alcolico* si intende la quantità in volume di alcole effettivamente presente, determinata secondo i metodi ufficiali di analisi.

Per *gradazione alcolica potenziale o alcole potenziale* si intende quello ottenibile dalla fermentazione degli zuccheri presenti, calcolati come zucchero invertito (grammi per cento ml. a 20° C) ed adottando, come coefficiente di trasformazione zucchero in peso - alcole in volume, il fattore 0,6.

Per *gradazione alcolica complessiva o grado alcolico complessivo o ricchezza alcolica* si intende la gradazione alcolica più l'alcole potenziale.

Art. 2.

Il nome di *vino* è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica svolta non inferiore a 6°.

Sono *vini liquorosi* quelli ottenuti da un vino base di gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore ai 12 gradi, addizionato di mistella, o di acquavite di vino, o di alcole oppure addizionato di mosto concentrato.

Sono *vini aromatizzati* i vini aventi un contenuto in alcole inferiore al 21 per cento in volume, costituiti in prevalenza da vino addizionato, o non, di alcole e di saccarosio, nonchè di sostanze permesse dalle vigenti disposizioni per la tutela dell'igiene e della sanità pubblica atto a conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino.

Sono *vini spumanti* quelli ottenuti da vini idonei all'immissione al consumo diretto, caratterizzati dalla produzione di spuma provocata dallo sviluppo di anidride car-

bonica all'atto dell'apertura del recipiente contenente il prodotto e dagli altri requisiti di cui ai successivi articoli 7, 8, 9 e 10 della presente legge.

Art. 3.

Per *vinaccia* si intende il complesso delle parti solide dell'uva fresca con o senza raspi.

Per *feccia fresca* si intende la massa che per separazione si ricava dai mosti, ovvero, per travaso, filtrazione o centrifugazione si separa dai vini, privata delle eventuali vinacce e raspi.

Per *vinello* si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione delle vinacce vergini di uva fresca, macerate in acqua, o dall'esaurimento con acqua delle vinacce fermentate.

Per *sopra-torchiati* o *ultra-torchiati di vinaccia e di feccia* si intendono i liquidi ottenuti dalla sovrappressione dei rispettivi sottoprodotti ed aventi, in relazione al vino, composizione chimica e caratteri organolettici fortemente anormali.

Per *enocianina commerciale* si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce dell'uva nera di *V. Vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure resa solida con trattamenti fisici.

CAPITOLO II

DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 4.

Nella preparazione e nella conservazione dei mosti e dei vini, oltre alle ordinarie pratiche di razionale enotecnica (follature, rimontaggi, arieggiamenti, svinature, torchiature, colmature, travasi e tagli di mosti o vini), sono permesse:

- a) la refrigerazione;
- b) la pastorizzazione;

c) la filtrazione, anche con l'uso di sostanze coadiuvanti chimicamente inerti;

d) la centrifugazione;

e) la carbonicazione con anidride carbonica;

f) la concentrazione a fuoco diretto del mosto o del mosto muto, per la produzione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti nei quali si produce solo vino marsala. Con decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto col Ministro dell'industria e del commercio, potrà essere di volta in volta consentita, con l'osservanza delle prescrizioni in essi decreti stabilite, la produzione di vino marsala mediante concentrazione a fuoco diretto del mosto o del mosto muto anche negli stabilimenti produttori di vino marsala e di altri tipi di vini;

g) la concentrazione a freddo del vino che non abbia avuto aggiunte di mosto concentrato, nei limiti necessari a portare la gradazione alcolica complessiva non oltre quella normale dei vini della zona di produzione; comunque l'incremento non deve superare i due gradi alcolici complessivi;

h) la concentrazione a freddo o a caldo, escluso il fuoco diretto, del mosto o del mosto muto per la preparazione del mosto concentrato;

i) l'aggiunta di anidride solforosa e di sali solforosi di potassio e di calcio;

l) l'eliminazione dell'anidride solforosa con mezzi fisici;

m) l'impiego di lieviti selezionati;

n) l'aggiunta di bicarbonato, carbonato o fosfato ammonico in quantità non superiore a 30 grammi per ettolitro, nonché di tiamina (Vitamina B/1) e acido ascorbico (Vitamina C), questi ultimi due in dosi tali che il rispettivo contenuto nei vini destinati al consumo non risulti superiore a 60 milligrammi e 12 grammi per ettolitro;

o) l'acidificazione con acido tartarico e citrico, questo ultimo in quantità tale da non portare il vino a contenerne più di 100 grammi per ettolitro;

p) la disacidificazione con carbonato e bicarbonato di potassio, carbonato di calcio e tartrato neutro di potassio;

q) l'aggiunta di enocianina e di tanino;

r) la chiarificazione con gelatina, caseina e caseinati, albumine animali, enzimi pectolitici, bentonite e argille attivate;

s) la demetallizzazione con ferrocianuro di potassio secondo le norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto col Ministro della sanità in modo tale che all'analisi chimica il vino non riveli presenza di ferrocianuro di potassio o di suoi derivati;

t) la deodorazione con carboni enologici attivi o con olii e la decolorazione con carboni enologici attivi;

u) l'aggiunta di mosti muti, filtrati dolci e di mosti concentrati, questi ultimi limitatamente alla quantità necessaria ad elevare i vini e i mosti alla gradazione alcolica complessiva normale di quelli della zona di produzione; comunque l'incremento di gradazione non deve superare i due gradi alcolici complessivi;

v) l'aggiunta di mosti concentrati nella misura massima dell'1 per cento ai vini che, senza aver subito alcun incremento di gradazione, siano naturalmente in possesso della gradazione alcolica complessiva normale di quelli della zona di produzione;

z) tutti gli altri trattamenti ed aggiunte di volta in volta riconosciuti rispondenti, a criteri di razionale tecnica enologica con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro della sanità, e con il Ministro dell'industria e del commercio.

Art. 5.

Nella preparazione dei vini liquorosi deve essere impiegato un vino base genuino di ricchezza alcolica complessiva naturale non inferiore a 12°, ed è permesso, oltre ai trattamenti indicati nell'articolo 4, l'aggiunta di mistella, di acquavite di vino, di alcole nonchè l'aggiunta di mosto concentrato.

Le aggiunte ed i trattamenti contemplati nel comma precedente sono consentiti in misura tale che la gradazione alcolica complessiva del prodotto finito non superi comunque il doppio della gradazione alcolica complessiva del vino base.

I vini liquorosi devono avere una gradazione alcolica non superiore a 22° e non inferiore a 16° nonchè una ricchezza alcolica complessiva non inferiore a 22° ed un contenuto in zuccheri naturali, espressi come zucchero invertito non inferiore al 6 per cento.

Chiunque intende effettuare la produzione e l'imbottigliamento o l'imbottigliamento, a scopo di commercio, di vini liquorosi o di mistelle, deve munirsi di licenza che viene rilasciata dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli dell'industria e del commercio e delle finanze.

La licenza è concessa a tempo indeterminato ed è soggetta al pagamento, per ogni anno solare o sua frazione, di una tassa di licenza nella misura di lire 10.000.

I produttori e gli imbottiglieri di vini liquorosi o di mistelle, devono tenere nei propri stabilimenti un registro di produzione ed un registro di imbottigliamento, preventivamente vidimati dall'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

Sui recipienti ed imballaggi contenenti vini liquorosi o mistelle deve essere riportata, anche a mezzo di etichetta solidamente fissata al recipiente o all'imballaggio, con caratteri ben leggibili ed in ogni caso di formato non inferiore ad un centimetro di altezza ed a millimetri due di larghezza, la dicitura: « vini liquorosi » o « mistelle ».

Art. 6.

Le norme della presente legge si applicano anche per la preparazione dei vini Marsala e Moscato passito di Pantelleria, in quanto compatibili con le disposizioni delle leggi 4 novembre 1950, n. 1069, e n. 1068, e successive modificazioni.

Art. 7.

Agli effetti della presente legge gli spumanti di cui all'articolo 2 sono quelli confezionati in bottiglie munite di capsulone o di stagnola e di qualsiasi abbigliamento nel primo terzo superiore e tappo comunque ancorato.

La suddetta confezione, o anche il solo impiego del tradizionale tappo a fungo o ad ombrello, di qualsiasi materiale, è vietata per i vini non spumanti.

Gli spumanti si classificano in:

- a) spumanti naturali;
- b) spumanti gassificati.

L'apposizione sulle etichette dei vini spumanti delle denominazioni « Classico », « Riserva », « Gran Riserva », « Grande spumante » e delle indicazioni in lingua straniera « Brut », « Dry » e similari è consentita soltanto per gli spumanti naturali.

Art. 8.

Gli spumanti di cui al terzo comma, lettera a), dell'articolo 7, devono ottenersi per fermentazione naturale in bottiglia o in altro recipiente chiuso.

È vietata la detenzione di bombole di anidride carbonica o anidride carbonica allo stato solido negli stabilimenti o in locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili a qualunque uso destinati, nei quali si preparano gli spumanti di cui al comma precedente.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, può, in casi particolari, autorizzare, nei locali ove si preparano vini spumanti naturali, la detenzione e l'impiego di anidride carbonica o anidride carbonica allo stato solido, per la preparazione dei vini aromatizzati addizionati di « soda », purchè l'impiego di tali sostanze possa essere impedito nella preparazione dei vini spumanti naturali, mediante l'adozione di opportune cautele.

Art. 9.

Ai soli spumanti gassificati è permessa l'aggiunta di anidride carbonica.

Tali spumanti devono recare sotto la denominazione del vino e sotto di essa e sullo stesso fondo dell'etichetta la dicitura « vino gassificato con aggiunta di anidride carbonica », la quale deve figurare anche sulle fatture, nelle lettere di porto, su tutti i documenti commerciali, e deve apporsi in senso orizzontale sull'etichetta principale con lettere ben leggibili ed indelebili di formato non inferiore a millimetri 4 di altezza e a millimetri 2 di larghezza, dello stesso colore della dicitura più evidente.

I prodotti di cui al presente articolo debbono avere una gradazione alcolica complessiva non inferiore a 12°.

Art. 10.

Ai vini spumanti è consentita l'aggiunta di saccarosio e di alcole in proporzioni tali che la gradazione alcolica complessiva del prodotto finito non superi di un terzo la gradazione alcolica complessiva del vino base.

Art. 11.

È vietata la produzione e la detenzione, nello stesso stabilimento, di vini spumanti naturali e di vini spumanti gassificati.

Art. 12.

La produzione di vini spumanti è subordinata all'autorizzazione dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi, dipendente dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, che la rilascia a domanda degli interessati da presentarsi ogni tre anni entro il 31 ottobre per il triennio successivo, nonchè alla tenuta di un apposito registro aggiornato di carico e scarico e, per i vini « spumanti naturali », alla numerazione progressiva delle bottiglie messe in vendita. Tali autorizza-

zioni devono essere comunicate nella stessa data del rilascio, ai Ministeri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria e del commercio.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa per ogni anno solare o sua frazione nella misura di lire 50.000, 80.000 e 130.000 rispettivamente per quantitativi fino ad ettolitri 1.000, 2.000 e oltre 2.000.

Art. 13.

La preparazione di mistelle, di vini liquorosi, di marsala speciali, di spumanti può essere fatta anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è consentito l'impiego del saccarosio, dell'acquavite e dell'alcole, soltanto a condizione che la conservazione di tali mistelle e vini, del saccarosio, dell'acquavite e dell'alcole avvenga in magazzini o recipienti controllati soggetti a vigilanza permanente da parte dell'Amministrazione competente.

Art. 14.

L'acquavite di vino e l'alcole impiegati nella preparazione delle mistelle e nell'alcolizzazione dei vini in base alle disposizioni della presente legge, devono essere esclusivamente acquavite di vino di gradazione alcolica non inferiore a 65° o alcole etilico rettificato « buon gusto », aventi purezza tale da non determinare nel prodotto finito un aumento delle sostanze contemplate nel successivo articolo 20, oltre i limiti in esso stabiliti.

Art. 15.

Salvo quanto previsto per la preparazione della mistella, dei vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati, è vietato il taglio:

a) dell'uva ammostata, dei mosti o dei vini, con mistelle, vino liquoroso, vino aromatizzato, vino in corso di spumantizzazione, vinello;

b) della mistella e del vino liquoroso con vino aromatizzato e vinello;

c) del vino aromatizzato con vinello.

Art. 16.

Salvo quanto previsto dal precedente articolo 13 e dall'articolo 11 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, negli stabilimenti enologici e nelle cantine, o nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

a) acquavite, alcole, vini liquorosi, vini aromatizzati, vini spumanti e mistelle, a meno che si tratti di stabilimenti enologici o cantine dove si preparano soltanto vini liquorosi, vini aromatizzati e vini spumanti;

b) zucchero, a meno che si tratti di stabilimenti enologici dove si preparano vini per i quali l'impiego di tale sostanza è consentito;

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

d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti;

e) sostanze atte a conferire artificialmente ai mosti o ai vini sapori o profumi propri di taluni mosti o vini naturali;

f) sostanze ammesse nella preparazione dei vini aromatizzati, qualora nello stabilimento non si provveda alla preparazione di questi ultimi;

g) sostanze antisettiche o antifermentative non consentite, nonché prodotti ad azione antibiotica;

h) qualunque altra sostanza atta a sofisticare i mosti, i vini, i vini liquorosi, i vini aromatizzati e i vini spumanti.

È tuttavia consentito detenere vini spumanti, vini liquorosi, acquavite, liquori, sciroppi, succhi od altre bevande diverse dal mosto e dal vino contenuti in confezioni sigillate pronte per la vendita ed aventi una capacità non superiore ai litri 2, purchè di

tali prodotti venga tenuto aggiornato un registro di carico e scarico preventivamente vidimato dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

I suddetti divieti e limitazioni si applicano dopo un anno dall'entrata in vigore della presente legge, salvo che non siano già previsti da precedenti disposizioni.

Art. 17.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste può, in casi particolari, autorizzare, con proprio decreto, la detenzione, negli stessi stabilimenti vinicoli e nelle stesse cantine, di mistelle e di vini liquorosi insieme a vini per i quali non è consentito l'impiego di acquavite, di alcole e di zucchero, a condizione che nella preparazione di questi ultimi vini possa essere impedito l'impiego di mistelle e di vini liquorosi.

Art. 18.

Il Prefetto, sentito il parere dell'Istituto incaricato della vigilanza per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti di interesse agrario, competente per territorio, stabilisce il periodo entro il quale qualsiasi fermentazione o rifermentazione, fatta eccezione per quelle effettuate in bottiglia od in altro recipiente chiuso per la preparazione dei vini spumanti naturali, deve essere preventivamente denunciata al predetto Istituto di vigilanza.

Con lo stesso provvedimento il Prefetto stabilisce le modalità della denuncia e le indicazioni che devono essere in essa contenute.

CAPITOLO III

DISCIPLINA DEL COMMERCIO DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 19.

Sono vietati la detenzione a scopo di commercio ed il commercio dei mosti e dei

vini di cui agli articoli 1 e 2 non rispondenti alle definizioni stabilite o che abbiano subito trattamenti od aggiunte non consentiti.

Lo stesso divieto si applica ai mosti ed ai vini che:

1) all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultino alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, anche dopo l'applicazione dei trattamenti consentiti;

2) contengano bromo e cloro organici, nonché alcole metilico e fluoro, questi ultimi due oltre i limiti stabiliti dall'articolo 20, lettere *i*) ed *n*);

3) all'analisi chimica rivelino la presenza di ferrocianuro di potassio e suoi derivati.

Il vino la cui acidità volatile espressa in acido acetico per litro oltrepassi del 20 per cento il limite stabilito dalla lettera *e*) dell'articolo seguente per la vendita al consumo diretto, non può essere detenuto se non dopo la denuncia da trasmettersi con lettera raccomandata al competente Istituto incaricato per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, nella quale deve essere indicata almeno la quantità e la località di detenzione. Tale vino deve essere venduto o comunque spedito soltanto a distillerie od acetifici.

Si intende detenuto a scopo di commercio il mosto ed il vino che si trova nelle cantine e negli stabilimenti enologici tanto dei produttori quanto dei commercianti all'ingrosso.

Art. 20.

È inoltre vietata la vendita al diretto consumo, nonché la somministrazione ai propri dipendenti per obbligo contrattuale dei mosti e dei vini:

a) che all'analisi organolettica e chimica non risultino rispondenti alle denominazioni indicate in etichetta e nei documenti commerciali;

b) che all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultino alterati per ma-

lattia o comunque avariati e difettosi per odori e sapori anormali (come legno, muffa, o altro);

c) che, sottoposti alla prova preliminare di fermentescibilità, non risultino fermentescibili;

d) con gradazione alcolica complessiva inferiore a 10°. Sulla gradazione alcolica svolta è ammessa una tolleranza dello 0,3 gradi, ferma restando in ogni caso la gradazione alcolica minima complessiva di 10°;

e) con acidità volatile, espressa in grammi di acido acetico per litro, superiore a un decimo della gradazione alcolica svolta in volume per cento, restando in ogni caso consentita la presenza di 1 grammo per litro per i vini con gradazione alcolica svolta inferiore ai 10°;

f) contenenti oltre mezzo grammo per litro di cloruri calcolati in cloruro di sodio;

g) contenenti oltre un grammo e mezzo per litro di solfati, calcolati come solfato neutro di potassio, fatta eccezione per i vini liquorosi e le mistelle per i quali tale limite è elevato a tre grammi;

h) contenenti quantitativi di anidride solforosa totale superiore a 200 milligrammi per litro;

i) contenenti alcole metilico in quantità superiore a millilitri 0,25 per i vini rossi e millilitri 0,20 per i vini bianchi, riferito a 100 millilitri di alcole anidro;

l) contenenti acido citrico in quantità superiore a un grammo per litro;

m) con contenuto di:

estratto secco, detratti gli zuccheri, inferiore a 15 grammi per litro;

ceneri inferiore a grammi 1,5 o superiore a grammi 4 per litro e con rapporti fra l'alcalinità delle ceneri (espressa per milleivalenti per litro), e le ceneri nonchè fra l'estratto secco (detratti gli zuccheri), e le ceneri, inferiori a 7 o superiori a 14;

n) contenenti più di:

8,0 milligrammi di zinco per litro;
1,0 milligrammi di rame per litro;
0,5 milligrammi di piombo per litro;

1,0 milligrammi di bromo inorganico per litro;

1,5 milligrammi di fluoro per litro;

12,0 milligrammi di boro per litro;

0,2 milligrammi di arsenico per litro;

60,0 milligrammi di tiamina (vitamina B/1) per ettolitro;

12,0 grammi di acido ascorbico (vitamina C) per ettolitro o contenenti qualsiasi altro elemento o sostanza di volta in volta riconosciuti superiori ai limiti normali con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità;

o) contenenti bromo e cloro organico;

p) che all'analisi chimica rivelino presenza di ferrocianuro di potassio o di suoi derivati;

q) contenenti qualsiasi altra sostanza oltre i limiti di volta in volta riconosciuti non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità.

Art. 21.

I vini di cui è vietata la vendita al consumo diretto non possono essere detenuti negli spacci di mescita o di vendita al dettaglio e in locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili.

I vini in bottiglie o in altri recipienti chiusi si intendono posti in vendita per il consumo diretto, anche se detenuti nelle cantine o stabilimenti enologici dei produttori o commercianti all'ingrosso. In quest'ultimo caso è consentita la conservazione dei vini anche senza etichetta.

Art. 22.

Ferma restando ogni altra indicazione prescritta dalla presente legge, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio vini o mistelle in bottiglie o in altri recipienti originali integri deve munire le

bottiglie e i recipienti di chiusura di garanzia e di etichette recanti, ben visibili ed in lingua italiana, l'indicazione relativa alla natura del prodotto espressa mediante le diciture « vino », « vino liquoroso », « vino spumante », « mistella », nonchè l'indicazione riguardante la sua gradazione alcolica svolta, il contenuto minimo garantito del recipiente, il nome o la ragione sociale di colui che ha operato il riempimento del recipiente, l'infiascamento e l'imbottigliamento e la sua sede. Per le mistelle ed i vini liquorosi è altresì prescritta l'indicazione relativa al tenore in zuccheri. Le indicazioni riguardanti la gradazione alcolica ed il tenore in zuccheri possono essere apposte in etichetta anche mediante apposito bollino o iscritte sulla parte esterna della chiusura di garanzia.

In deroga a quanto previsto dal comma precedente, per i vini spumanti oltre alle particolari indicazioni prescritte per tali vini, è consentito riportare in etichetta soltanto:

- a) la dicitura « spumante »;
- b) il nome o la ragione sociale del produttore;
- c) la sede dello stabilimento:

Nei locali adibiti alla vendita diretta del vino al consumatore debbono essere esposti, in modo ben visibile e con caratteri chiari e ben leggibili, cartelli che indichino il grado alcolico dei vini che si smerciano.

Salvo quanto previsto per i vini spumanti, la chiusura di garanzia deve essere rappresentata da un « cappellotto » sigillato o comunque da una chiusura munita di sigillo per le damigiane e da tappo raso bocca o da una capsula o tappo tipo « corona » o « a strappo » per i fiaschi e le bottiglie, o da altri tappi idonei, a condizione che su tali chiusure esterne di garanzia figurino delle indicazioni indelebili atte ad individuare chiaramente la Ditta confezionatrice.

Art. 23.

Salvo quanto previsto da altre disposizioni di legge, nessuna bevanda diversa da

quella indicata negli articoli 1 e 2 della presente legge, nonchè dallo sciroppo d'uva, dall'acquavite di vino o di vinaccia, dall'uva allo spirito o al liquore, dalle marmellate o gelatine o confetture di uva, può essere posta in vendita con denominazione o raffigurazioni che comunque richi amino la vite, l'uva o il vino.

Art. 24.

È vietata la produzione e la vendita di bevande alcoliche, ad eccezione della birra, con gradazione alcolica complessiva inferiore a quella stabilita per il vino.

CAPITOLO IV

DISCIPLINA DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE E DELL'ACETO

Art. 25.

La detenzione delle vinacce è vietata a datare dal ventesimo giorno dalla fine del periodo vendemmiale determinato annualmente con decreto del Prefetto, sentito il parere dell'Istituto di vigilanza competente per territorio. Fanno eccezione a tale divieto le vinacce:

- a) destinate dal vinificatore alla produzione dei vinelli;
- b) destinate alla distillazione od all'acetificazione a condizione che siano conservate nei locali delle distillerie o degli acetifici regolarmente autorizzati, oppure in altri locali, purchè sotto il controllo degli Uffici repressioni frodi, competenti per territorio;
- c) destinate all'alimentazione del bestiame purchè siano denaturate con sale pastorizio nella proporzione di 1 chilogrammo per quintale di vinaccia;
- d) mescolate a sostanze foraggiere oppure fortemente inacetite od altrimenti alterate, essiccate od unite ad altri residui animali o vegetali non zuccherini per essere trasformate in mangimi o concimi;

e) destinate ad altri usi industriali, ivi compreso quello per la estrazione dell'eno-

cianina, previa denuncia all'Istituto incaricato di cui al successivo comma, purchè si trovino in stabilimenti industriali per lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione.

La detenzione delle vinacce provenienti da uve impiegate per la produzione di particolari tipi di vino (reciotti, passiti, vinsanti e vini governati all'uso toscano) è consentita fino al 31 marzo a condizione che:

- 1) la vinificazione, eccezione fatta per le uve da governo all'uso toscano, avvenga, una volta iniziata, senza interruzione;
- 2) la fermentazione sia denunciata in conformità a quanto prescrive l'articolo 18;
- 3) le vinacce non siano conservate oltre 15 giorni dall'inizio della lavorazione fermo restando il disposto di cui alle lettere *c)* e *d)* precedenti.

Art. 26.

La preparazione del vinello è consentita:

a) presso i vinificatori, per il trasferimento del vinello a distillerie, od acetifici autorizzati o all'esportazione alla condizione che abbiano ottenuto preventiva autorizzazione dall'Istituto di vigilanza competente per territorio, che tengano aggiornato un registro di carico e scarico e che documentino l'effettiva destinazione alla distillazione o all'acetificio o all'esportazione di un quantitativo di gradi alcole ottenuto dalle vinacce lavate, calcolato in base all'alcole ricavabile dalle vinacce sottoposte a normale e razionale sfruttamento per annata e per zona, e che la lavorazione venga fatta con l'aggiunta, all'atto del lavaggio delle vinacce, della sostanza rivelatrice prescritta con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste d'intesa con il Ministro dell'industria e del commercio e con quello della sanità. Con lo stesso decreto vengono stabilite, inoltre, le modalità da osservare per l'impiego di tale sostanza;

b) presso le distillerie e gli acetifici debitamente autorizzati.

Il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente comma, lettera *a)*, è soggetto alla tassa di concessione governativa di lire 10.000.

I vinelli destinati all'esportazione devono essere addizionati dal vinificatore con il 15 per cento di aceto di vino, in modo che la massa risulti nettamente acetosa.

La preparazione dei vinelli di cui al primo comma, lettera *a)*, è consentita esclusivamente per lo sfruttamento di tutto il quantitativo di vinaccia prodotta dal vinificatore.

Il trasferimento del vinello è autorizzato soltanto per essere destinato alle distillerie e agli acetifici autorizzati o all'esportazione e resta soggetto, così come la sua preparazione, alle disposizioni stabilite dal decreto-legge 30 ottobre 1952, n. 1322.

Art. 27.

È vietato procedere al lavaggio e alla torchiatura dei raspi.

Le fecce residue dalla vinificazione non possono essere estratte dalla cantina ove si ricavano se non per essere destinate:

- a)* alla distillazione;
- b)* allo sfruttamento presso stabilimenti non enologici.

È vietata ai vinificatori la lavatura delle fecce per ricavarne liquido idroalcolico.

Le ditte raccogliatrici di fecce da destinare esclusivamente agli usi di cui alle lettere *a)* e *b)* del secondo comma devono ottenere l'autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste e non possono esercitare il commercio di mosti, vini, sidri e altri fermentati di frutta.

Il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente è soggetto alla tassa di concessione governativa di lire 10.000.

Art. 28.

Sono considerati inadatti al consumo e ne è vietato qualsiasi impiego per uso enologico, nonchè il commercio, salvo che ven-

gano destinati alle distillerie autorizzate, i sopratorchiati sia di vinaccia che di fecce di cui all'articolo 3. Tali liquidi, che non possono essere detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici oltre il 31 dicembre di ogni anno, salvo che non siano stati denunciati all'Istituto di vigilanza, devono essere addizionati della sostanza rivelatrice di cui al primo comma, lettera a), del precedente articolo 26.

Art. 29.

Chiunque produce o detiene vino od altri prodotti derivanti dall'uva in locali aventi capacità ricettiva superiore ad ettolitri 100 deve farne denuncia all'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi competente per territorio, indicando il numero dei vasi vinari e fornendo uno schizzo planimetrico dei locali stessi e di quelli comunque comunicanti con essi.

Art. 30.

Il nome di « aceto » o « aceto di vino » è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e dei vinelli che presenta:

a) un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per 100 millilitri;

b) un estratto secco non inferiore ai grammi 10 per litro;

c) un quantitativo di ceneri non inferiore ai grammi 1 per litro;

d) un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento;

e che contiene qualsiasi altro elemento o sostanza entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali o non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità.

È vietato detenere negli acetifici e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili e destinare alla acetificazione prodotti alterati per agro dolce o per girato o per fermentazione putrida, nonchè

alcole, aceto di spirito, acido acetico, acido pirolegnoso, acidi minerali, acetilmetilcarbinolo, e qualsiasi altra sostanza atta a sofisticare i vini, i vinelli e gli aceti.

È altresì vietato detenere acido acetico e acetilmetilcarbinolo negli stabilimenti in cui si preparano conserve alimentari, nonchè in qualsiasi locale in cui si detengono aceto o conserve alimentari all'aceto.

In deroga a quanto previsto dal secondo comma del presente articolo, è consentita la detenzione di alcole negli acetifici dove si prepari esclusivamente aceto di alcole sotto vigilanza fiscale.

Art. 31.

La produzione dell'aceto a scopo di vendita è sottoposto ad autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, rilasciata di concerto con il Ministero della sanità e con quello dell'industria e del commercio. Gli estremi di tale autorizzazione devono essere riportati sulle etichette dei recipienti e su i documenti accompagnatori della merce, allorchè trattasi di trasporto di aceto sfuso.

Ad analoga autorizzazione ministeriale è vincolato l'esercizio dell'imbottigliamento da parte del produttore in stabilimento diverso da quello di produzione.

Le autorizzazioni vengono rilasciate per ogni singolo stabilimento di produzione o magazzino di imbottigliamento e sono soggette al pagamento di una tassa di concessione governativa a favore dell'Erario di lire 20.000 per ogni stabilimento di produzione o di imbottigliamento.

Art. 32.

Le domande dirette al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, per l'autorizzazione di cui al precedente articolo, devono essere corredate dalle generalità complete del richiedente, dal preciso indirizzo dello stabilimento e dalla ricevuta del pagamento della tassa di concessione governativa effettuato presso l'Ufficio del registro.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste prima di concedere l'autorizzazione di-

sponde l'ispezione degli stabilimenti di produzione o di imbottigliamento dell'aceto per l'accertamento della loro idoneità igienica e tecnica mediante sopralluogo di una Commissione nazionale ed in base ai risultati dell'ispezione decide se rilasciare o meno la detta autorizzazione o subordinarla all'obbligo di determinati adempimenti.

Art. 33.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, saranno emanate, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, le norme per il controllo della produzione e del commercio dell'aceto, in relazione alle esigenze di accertare la genuinità della materia prima impiegata, di impedire l'uso di sostanze non consentite e di reprimere il commercio di prodotti sofisticati.

Art. 34.

Per aceto di spirito si intende quello ottenuto dalla fermentazione acetica dell'alcole etilico diluito con acqua.

È fatto divieto di aggiungere all'aceto di spirito qualsiasi sostanza colorante compresa l'enocianina e il caramello.

L'aceto di spirito deve essere spedito esclusivamente a stabilimenti per la preparazione di conserve alimentari o ad altri stabilimenti che preparano tale prodotto.

Tale prodotto non può essere venduto e trasportato in quantitativi inferiori ai 25 litri e sui recipienti, fatture, polizze di carico, fogli di propaganda, e simili, dovrà figurare la dizione « aceto di spirito ». Analogamente sulle conserve alimentari con esso preparate, dovrà figurare in caratteri ben leggibili ed indelebili l'indicazione « preparato con aceto di spirito ».

Art. 35.

L'aceto può essere posto in commercio dai produttori e somministrato al consumo unicamente in recipienti di capacità non

superiore a 2 litri e muniti di contrassegno di garanzia, fornito dall'Organo di vigilanza competente per territorio, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Su i recipienti deve essere applicata una etichetta che rechi, oltre all'indicazione di « aceto di vino », le seguenti precisazioni:

a) nome e sede della ditta produttrice;

b) indicazione dello stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura « prodotto nello stabilimento di... », seguito dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località, deve essere applicata la dicitura: « sede e stabilimento di produzione in... » seguita dal nome della località;

c) quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione così espressa: « contenuto netto litri... a gradi... di acidità totale espressa in acido acetico ».

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di larghezza non inferiori ai 5 millimetri per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 millimetri per le altre.

Art. 36.

Le capacità dei recipienti impiegati per la vendita dell'aceto possono essere solo le seguenti: litri 2, litri 1, mezzo litro, un decilitro.

È ammessa la tolleranza di non oltre il 3 per cento sul volume del contenuto indicato in etichetta.

Art. 37.

È consentita la spedizione di aceto in recipienti di qualsiasi capacità e tipo:

a) dagli stabilimenti di produzione ai magazzini di imbottigliamento della stessa ditta;

b) dagli stabilimenti di produzione a stabilimenti di conserve alimentari che impiegano l'aceto nelle loro lavorazioni;

c) da stabilimenti di produzione ad altri stabilimenti di produzione, anche se appartenenti a ditte diverse.

Su i recipienti dovranno tuttavia essere apposte le indicazioni di cui alle lettere a), b) e c), dell'articolo 35.

I trasporti di cui al primo comma devono essere accompagnati da apposita bolletta emessa dall'Istituto di vigilanza del Servizio di repressione delle frodi competente per territorio. La bolletta che ha seguito il carico deve essere conservata dal destinatario.

Art. 38.

Negli esercizi per la vendita e nei locali annessi, anche se destinati ad abitazione, l'aceto non può detenersi che nei recipienti prescritti dalle disposizioni di cui agli articoli 35 e 36 della presente legge.

Art. 39.

Nella preparazione dell'aceto, oltre alle pratiche ammesse per i vini dalla presente legge, e alla tecnica speciale della acetificazione, è consentita l'aggiunta di acqua al vino purchè venga effettuata soltanto negli acetifici.

Nella colorazione dell'aceto è ammesso solo l'uso dell'enocianina.

Le qualifiche aggiunte alla denominazione « aceto » o « aceto di vino » sono consentite soltanto agli aceti aventi un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 7 per 100 millilitri.

Art. 40.

Salvo quanto previsto dal precedente articolo 34, è vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in commercio, o comunque somministrare, per uso alimentare di-

retto o indiretto, prodotti contenenti acido acetico non derivante dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, e prodotti derivanti dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, non aventi diritto al nome di aceto in base al precedente articolo 30.

Art. 41.

La vendita ed il trasporto di vini o vinelli destinati alla fermentazione acetica o nei quali sia in corso tale fermentazione sono consentiti solamente per la destinazione agli acetifici.

I sidri ed altri fermentati alcolici diversi dal vino e dal vinello che abbiano subito fermentazione acetica o che siano in corso di fermentazione acetica possono essere venduti e trasportati solamente alle distillerie.

Art. 42.

I trasporti di acido acetico, comunque e da chiunque effettuati, debbono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dal produttore o venditore, indicante la data del rilascio, l'entità del carico, il destinatario.

Detta bolletta dev'essere staccata da un bollettario. Il bollettario dev'essere conservato dal produttore o dal commerciante almeno per cinque anni dalla data dell'ultima bolletta. La bolletta che ha seguito il carico è conservata dal destinatario per almeno quattro mesi dalla data di emissione.

Prima dell'uso il bollettario deve essere vidimato dalla Camera di commercio competente per territorio e deve portare l'indicazione del numero delle pagine contenutevi. Esso deve essere usato secondo il numero progressivo dei fogli.

La Camera di commercio deve trasmettere agli Istituti di vigilanza competenti per territorio gli elenchi delle ditte e gli indirizzi degli assegnatari dei bollettari di cui al precedente comma.

La bolletta integra gli altri documenti di trasporto ed è esente da qualsiasi tassa.

Art. 43.

Le disposizioni dell'articolo precedente non si applicano per le minute vendite effettuate dalle farmacie.

CAPITOLO V

DISCIPLINA DEI PRODOTTI
PER USO ENOLOGICO

Art. 44.

Le sostanze di cui alle lettere *i*), ad eccezione dell'anidride solforosa, *m*), *n*), *o*), *p*), *q*), *r*), *s*), *t*) dell'articolo 4, specificamente preparate per uso enologico, devono avere una purezza tale da risultare idonee agli usi enologici a cui sono destinate secondo le caratteristiche determinate con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità, ed essere poste in vendita in recipienti o involucri sigillati portanti, in caratteri indelebili e visibili ed in lingua italiana, oltre la indicazione ben leggibile « per uso enologico »:

a) il nome e la sede della ditta confezionatrice;

b) la denominazione del prodotto e la sua natura chimica.

Le stesse disposizioni si applicano per le miscele dei prodotti di cui sopra, comunque confezionate e presentate, la cui vendita è subordinata alla preventiva autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, sentito il parere del Ministero della sanità presso il quale va depositata la formula completa di composizione del prodotto e le eventuali relative pubblicazioni di propaganda.

Il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente è soggetto alla tassa di concessione governativa di lire 10.000.

Art. 45.

È vietato mettere in commercio per uso enologico essenze ed estratti diretti a conferire artificialmente ai mosti ed ai vini caratteristiche peculiari a particolari tipi di mosto o di vino.

Art. 46.

Qualunque specialità specificamente destinata alla pulizia, al risanamento dei fusti, damigiane, fiaschi, bottiglie e tappi nonché attrezzi, pareti, pavimenti ed accessori di cantina deve riportare in etichetta l'indicazione dei componenti chimici e la dizione « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina » in caratteri ben chiari, indelebili, in lingua italiana e dello stesso formato e colore adottati per l'iscrizione più evidente.

È vietato produrre, vendere e detenere negli stabilimenti enologici, cantine e locali comunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, spacci di vendita all'ingrosso e al dettaglio, specialità « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina » nelle quali entrino a far parte sostanze ad azione antifermentativa ed antibiotica non consentite dalla presente legge. Tali specialità se presenti in detti locali devono considerarsi, a tutti gli effetti, destinate ad uso enologico.

I produttori di tali specialità hanno l'obbligo di specificare in etichetta istruzioni precise, onde evitare che tracce di questi prodotti possano passare nei mosti e nei vini.

Qualora le specialità siano detenute o vendute prive dell'etichetta recante la dicitura « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina » con le istruzioni precise per l'impiego, deve intendersi che esse siano destinate ad uso enologico.

Art. 47.

È vietata la detenzione in cantina, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e

depositi enologici, nonchè nei locali comunque intercomunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, di prodotti di uso enologico non permessi dalla presente legge. Nei reagentari dei laboratori annessi, è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici non consentiti, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli anti-fermentativi e gli antibiotici proibiti, purchè in quantitativi strettamente necessari al normale lavoro analitico.

CAPITOLO VI

IMPORTAZIONI, ESPORTAZIONI, REIMPORTAZIONE, TRANSITO

Art. 48.

Le disposizioni della presente legge si applicano anche ai prodotti importati dall'estero.

È in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello dell'industria e del commercio, delle finanze e del commercio con l'estero, di stabilire che la rispondenza alla legislazione interna italiana dei prodotti importati sia attestata da documenti rilasciati da organi dei Paesi di origine, riconosciuti idonei dalle Autorità italiane.

Resta salva in ogni caso la facoltà delle Amministrazioni a cui è demandata la vigilanza per l'applicazione della presente legge di eseguire tutti i controlli e gli accertamenti necessari a garantire che i prodotti in importazione rispondano alle prescrizioni della legge stessa.

Art. 49.

I vini di provenienza estera venduti nel territorio nazionale col nome geografico di origine o col nome di un vitigno non possono essere oggetto nel territorio della Repubblica, di alcun taglio, miscuglio o manipolazione.

Sui recipienti e sulle bottiglie in cui viene collocato il vino, di cui al precedente comma, devono essere riprodotte le marche e le indicazioni occorrenti a determinare l'origine estera del vino stesso.

Art. 50.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello della sanità, può concedere il nulla osta per la importazione di vini pregiati esteri che non corrispondano a tutti i requisiti stabiliti dalla presente legge, purchè siano confezionati in recipiente chiuso e non contengano sostanze nocive alla salute umana, ferma restando ogni altra disposizione in materia di importazioni.

Art. 51.

Le dogane che trovino vini in arrivo dall'estero, qualunque sia la loro destinazione, sia per importazione che per transito, i quali siano contenuti in recipienti portanti indicazioni tali da farli ritenere di produzione italiana, semprechè non siano vini nazionali di ritorno, debbono rifiutarne lo sdoganamento e dichiararli sotto sequestro.

Art. 52.

I vini che cadono sotto il disposto del precedente articolo non possono essere svincolati dal proprietario se non a condizione che i recipienti siano cambiati o ridotti in modo da non presentare più indicazioni che possano far ritenere il vino in essi contenuto di origine italiana.

Trascorsi tre mesi dall'arrivo della merce senza che si sia ottemperato agli adempimenti di cui al precedente comma, la merce è considerata abbandonata e sarà assoggettata al trattamento previsto dalla legge e dal regolamento doganale per le merci che si trovino in tale condizione.

L'identità dei vini nazionali di ritorno dall'estero viene provata nei modi prescritti dalle disposizioni doganali per la concessione della reimportazione in franchigia e con l'analisi.

Art. 53.

Le disposizioni della presente legge si applicano anche ai prodotti destinati all'esportazione.

È però in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli dell'industria e del commercio, delle finanze e del commercio con l'estero, di consentire, sotto particolari cautele, la preparazione dei prodotti disciplinati dalla presente legge, destinati all'esportazione, in difformità delle norme stabilite per il mercato interno, purchè in modo rispondente alla legislazione del paese di destinazione.

È comunque ammessa, sempre che la legislazione del paese di destinazione non lo vieti, la preparazione dei vini destinati all'esportazione, con l'aggiunta supplementare di alcole ed acquavite in quantità non superiore a quella occorrente per elevarne di 2 gradi la gradazione alcolica.

Nei casi previsti dai due comma precedenti, la preparazione dei prodotti deve essere effettuata sotto vigilanza finanziaria.

I prodotti così preparati devono essere spediti dagli stabilimenti direttamente all'estero o ai depositi doganali, e non possono essere destinati al consumo interno.

Art. 54.

I prodotti di cui al precedente articolo non sono ammessi alla reimportazione nel territorio nazionale se hanno subito trattamenti ed aggiunte non consentiti dalla presente legge.

Tuttavia, in casi particolari il Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello delle finanze può consentire la reimportazione quando il prodotto si possa destinare alla preparazione dei vini per i quali è consentita l'aggiunta di alcole. In tal caso il vino deve essere sottoposto ad analisi preventiva per accertare che è adatto alla preparazione dei vini suddetti e, quando il risultato dell'analisi è favorevole, la dogana autorizza la reimportazione facendo accompagnare il vino allo stabilimen-

to di lavorazione dove deve essere utilizzato con una bolletta di cauzione soggetta a certificato di scarico dell'Autorità finanziaria delegata alla sorveglianza della lavorazione.

Art. 55.

Le spedizioni in transito dei prodotti di cui alla presente legge devono essere accompagnate, qualora il suggellamento dei recipienti da parte della dogana di entrata non sia possibile ovvero sia ritenuto insufficiente, da un campione suggellato dalla detta dogana, per il successivo accertamento della identità dei prodotti stessi. Altro campione è trattenuto, in questo caso, presso la dogana di entrata.

Art. 56.

L'Autorità doganale può consentire l'introduzione di vini esteri nei punti franchi purchè:

a) il vino sia scortato ai magazzini di deposito nel punto franco, da agenti di finanza;

b) i locali di deposito del vino siano distinti e separati dagli altri locali, in modo da poter essere sorvegliati agevolmente dagli agenti di finanza e siano chiusi a doppia e diversa chiave, di cui una in possesso della dogana. La seconda serratura sarà fornita dalla dogana a spese dell'Amministrazione del punto franco.

Le lavorazioni consentite dalle vigenti leggi, compreso il taglio, devono essere compiute sotto la continua vigilanza della dogana.

Il vino estero deve essere rispedito all'estero in recipienti che portino, senza possibilità di equivoco, l'indicazione della sua origine.

Le miscele di vino estero con vini nazionali non possono essere riesportate come vini italiani.

Le spese di sorveglianza sono a carico degli interessati.

CAPITOLO VII

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 57.

Agli effetti della presente legge la gradazione alcolica complessiva normale dei vini ed i gradi alcolici ricavabili dalla vinaccia di cui agli articoli 4, lettere g) ed u), e 26, lettera a), sono periodicamente stabiliti zona per zona sulla base del quinquennio precedente con decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

Nella gradazione del vino dev'essere considerato l'alcole in volume effettivo e potenziale, quest'ultimo calcolato moltiplicato per il coefficiente 0,6 la percentuale in peso di zucchero presente riferito a volume di prodotto.

I gradi alcolici della vinaccia vanno valutati in volume riferiti a peso di prodotto.

Art. 58.

In deroga a quanto stabilito dai precedenti articoli, è consentito l'uso della lingua straniera soltanto per le indicazioni relative alla natura del prodotto da riportare sui recipienti, sulle bottiglie o sulle etichette: ma, in tal caso, sullo stesso fondo del recipiente o dell'etichetta deve figurare, per i prodotti italiani, la dicitura « prodotto in Italia » con caratteri non meno evidenti di ogni altra indicazione ed in ogni caso non inferiori a mezzo centimetro di altezza.

Art. 59.

Le disposizioni della presente legge non si applicano ai vini, mosti, aceti, a cui siano state aggiunte sostanze medicamentose e che siano venduti come sostanze medicamentose, fatta eccezione per le aggiunte per le quali dalla presente legge è fissato un limite.

Art. 60.

Salvo quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia di birra e dall'articolo 23 della presente legge, si intendono bevande fermentate e ne devono portare il nome, seguito da quello della sostanza o delle sostanze di origine, i liquidi alcolici ottenuti dalla fermentazione di qualsiasi prodotto zuccherino che non hanno diritto a denominazioni proprie dei prodotti e sottoprodotti enologici o al nome di « birra ».

Tali prodotti non possono essere preparati e detenuti nei locali dove si lavorano o si conservano vini, nè miscelati con vini o vinelli e, i loro trasferimenti, devono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste competente per territorio. La bolletta che ha seguito il carico deve essere conservata dal destinatario.

CAPITOLO VIII

SANZIONI

Art. 61.

Chiunque, nelle operazioni di vinificazione e per la conservazione del vino, impiega sostanze o esegue trattamenti non previsti dall'articolo 4, ovvero impiega le sostanze consentite oltre i limiti ed i modi stabiliti dallo stesso articolo, è punito con la multa da lire 500.000 a lire 2.000.000.000.

Art. 62.

Chiunque, nella preparazione dei vini liquorosi, non si attiene alle prescrizioni e limitazioni previste dal primo, secondo e terzo comma dell'articolo 5, è punito con l'ammenda di lire 50.000 per ogni quintale di prodotto riconosciuto irregolare, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 200.000.

Art. 63.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 5, ultimo comma, e 7 è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Art. 64.

Chiunque prepara, detiene per vendere o comunque mette in commercio vini spumanti contro i divieti, le limitazioni e le prescrizioni previsti dagli articoli 8, 9, 10 e 11 è punito con la multa da lire 50.000 a lire 500.000.

Art. 65.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 13 è punito con la multa da lire 500.000 a lire 5.000.000.

Nei casi più gravi ed in quelli di recidiva, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino ad un anno.

Art. 66.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 14 è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 2.000.000.

Art. 67.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 15 e 16, è punito con la multa da lire 2.000.000 a lire 20.000.000.

Nei casi più gravi ed in quello di recidiva, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a tre anni.

Art. 68.

Chiunque omette di presentare nel termine stabilito la denuncia prevista dall'articolo 18 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 150.000.

Art. 69.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 19, primo e secondo comma, 20 e 21

è punito con la multa di lire 35.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto detenuto, posto in vendita o somministrato, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 200.000.

Art. 70.

Chiunque viola la disposizione di cui al terzo comma dell'articolo 19 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000.

Art. 71.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 22 e 49 è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Art. 72.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 23 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 300.000.

Art. 73.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 25 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 1.000.000.

Art. 74.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 26 e 28 è punito con la multa di lire 25.000 per ogni quintale o frazione di quintale di vinello o di sopratorchiato, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 100.000.

Alla stessa pena soggiace chiunque, in violazione della norma dell'articolo 24, produce o vende bevande alcoliche con gradazione alcolica complessiva inferiore a quella stabilita per il vino.

Art. 75.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 27 è punito con la multa da lire 200.000 a lire 1.000.000.

Art. 76.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 29 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000.

Art. 77.

Chiunque produce a scopo di commercio, impiega nella preparazione di conserve alimentari, vende, pone in vendita o mette al trimenti in commercio aceto non rispondente alle disposizioni di cui al primo comma dell'articolo 30 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000.

Se l'aceto o i prodotti contenenti aceto sono stati preparati impiegando, in tutto o in parte, acido acetico o alcuna delle altre sostanze di cui al secondo comma dell'articolo 30, si applica la multa di lire 20.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 100.000.

Art. 78.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 30, secondo e terzo comma, 34, 37, 40 e 41 è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 2.000.000.

Art. 79.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 35, 36, 38 e 39, è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Art. 80.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 42 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000.

Art. 81.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 44 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 200.000.

Art. 82.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 8, secondo comma, 45 e 47 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 1.000.000.

Art. 83.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 46 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 200.000.

Art. 84.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 60 è punito con la multa da lire 200.000 a lire 1.000.000.

Art. 85.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 5, quarto comma, 12, primo comma, 31 e 33, è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

In caso di mancato pagamento delle tasse di concessione governativa stabilite dalla presente legge, si applicano inoltre le pene pecuniarie previste dall'articolo 10 del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 maggio 1953, n. 112 e successive modificazioni.

Art. 86.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 58 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

Art. 87.

Indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni penali, per le infrazioni che comportino una pena detentiva od una pena pecuniaria superiore nel massimo a lire 500.000,

ovvero una pena pecuniaria proporzionale, le autorizzazioni o licenze possono essere revocate o sospese fino ad un anno.

Per tutte le altre infrazioni, il Prefetto, sentito il parere dell'Istituto di vigilanza, può disporre la chiusura degli stabilimenti od esercizi fino a mesi sei.

Art. 88.

Le disposizioni degli articoli 69, 70, 77, 81 e 83 non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i prodotti di cui alla presente legge in confezioni originali, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

CAPITOLO IX

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 89.

Il divieto di cui all'articolo 8, secondo comma, ha applicazione dopo un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Per lo smaltimento dei prodotti di cui agli articoli 44 e 46 già in commercio o giacenti presso gli stabilimenti di produzione alla data di entrata in vigore della presente legge, è concesso dalla suddetta data un termine di sei mesi.

Art. 90.

Per quanto non è espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le disposizioni contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, nonché nel relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 91.

Restano ferme le disposizioni del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e dei relativi regolamenti, in quanto non contrastino con le norme della presente legge.

Art. 92.

Sono abrogati:

1) la lettera *b*) del primo comma dell'articolo 15 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, concernente l'aumento del prezzo dei contrassegni di Stato per recipienti contenenti prodotti alcolici e la disciplina della produzione e del commercio del vermouth e degli altri vini aromatizzati;

2) gli articoli 13, 14, 15, 16, 17, 18 e 19 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562;

3) ogni altra disposizione incompatibile con quella della presente legge.