

DISPOSIZIONI GENERALI E DI SEMPLIFICAZIONE IN MATERIA DI VINO E PRODOTTI VITIVINICOLI

CAPO I

DEFINIZIONI

TITOLO I

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

Articolo 1

(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 ed ai fattori umani. Costituiscono altresì una denominazione di origine taluni termini usati tradizionalmente, alle condizioni previste dall'articolo 93, paragrafo 2, del Regolamento (UE) n. 1308/2013.
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 possieda qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.
3. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche sono riservate ai prodotti vitivinicoli alle condizioni previste dalla presente legge.

Articolo 2

(Utilizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 1 sono utilizzate per designare vini appartenenti ad una pluralità di produttori, fatte salve le situazioni eccezionali previste dalla vigente normativa comunitaria.
2. Il nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e le altre menzioni tradizionali riservate non possono essere impiegati per designare prodotti simili o alternativi a quelli definiti all'articolo 1, né, comunque, essere impiegati in modo tale da ingenerare, nei consumatori, confusione nella individuazione dei prodotti.

Articolo 3

(Classificazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Le denominazioni di origine protetta (DOP) con riguardo ai prodotti di cui al presente decreto, 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, come 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, recante norme a tutela della minoranza linguistica slovena della regione Friuli-Venezia Giulia.

3. Le IGP con riguardo ai prodotti di cui al presente decreto comprendono le indicazioni geografiche tipiche (IGT). L'indicazione geografica tipica costituisce la menzione specifica tradizionale utilizzata dall'Italia per designare i vini IGP come regolamentati dall'Unione europea. La menzione «Vin de pays» può essere utilizzata per i vini IGT prodotti in Val d'Aosta, di bilinguismo francese, la menzione «Landwein» per i vini IGT prodotti in provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco, e la menzione «deželma oznaka» per i vini IGT prodotti nelle provincie di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla richiamata 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 etichettatura da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea o alla relativa sigla DOP e IGP.

Articolo 4

(Ambiti territoriali)

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

2. Soltanto 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, devono essere espressamente previste nel disciplinare di produzione ed essere più rigidamente disciplinate.

3. I nomi geografici che definiscono le indicazioni geografiche tipiche devono essere utilizzati per contraddistinguere i vini derivanti da zone di produzione, anche comprendenti le aree DOGC o DOC, designate con il nome geografico relativo o comunque indicativo della zona, in conformità della 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, approvate con procedura semplificata, 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. Fatti salvi i casi previsti dalla preesistente normativa, non è ammesso il riferimento a unità geografiche aggiuntive nel caso in cui il disciplinare di produzione preveda una o più sottozone.

5. Le zone espressamente delimitate e le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome, alle condizioni di cui all'articolo 28, 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.

Articolo 5

(Coesistenza di una o più DO o IG nell'ambito del medesimo territorio)

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

2. È consentito che più DOCG e/o DOC facciano riferimento allo stesso nome geografico, anche per contraddistinguere vini diversi, purché le zone di produzione degli stessi comprendano il territorio definito con detto nome geografico. È altresì consentito, alle predette 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 d'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.

Articolo 6

(Specificazioni, menzioni, vitigni, 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 dei 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;

c) un anno per i vini spumanti ottenuti con metodo di fermentazione in autoclave denominato metodo “*Martinotti*” o “*metodo Charmat*”;

d) tre anni per i vini spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia.

3. Le disposizioni di cui al comma 2 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. In caso di taglio tra vini di annata 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», fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti, è attribuita ai vini DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative più elevate, derivanti da una regolamentazione più restrittiva che preveda, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il dieci per cento, nonché:

a) un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5% vol;

b) un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5% vol.

5. La menzione «superiore» non può essere abbinata né alla menzione novello, né alla menzione riserva, fatte salve le denominazioni preesistenti.

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” qualora detta menzione sia prevista nel relativo disciplinare di produzione ed essere sottoposti a un periodo d'invecchiamento, almeno pari a quello dei vini che si fregiano della menzione “riserva”;

c) i vini possono essere soggetti ad arricchimento, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non superi l'1 per cento vol. e che sia effettuato 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 comunitaria e nazionale.

7. Non possono 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.

8. La menzione «novello» è attribuita alle categorie dei vini con denominazione di origine e indicazione geografica controllata 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 32 e a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco tenuto e aggiornato dalle regioni e province autonome di Trento e di Bolzano mediante procedura che ne comporta la pubblicazione. La gestione dell'elenco può essere delegata ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 37, 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 e i vini con indicazione geografica 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 regolamentate le ulteriori condizioni di utilizzazione, nonché parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato nel presente articolo.

TITOLO II

ALTRE DEFINIZIONI

Art. 7

(Definizioni)

1. Ferme restando le definizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea, ai fini di cui alla presente legge si applicano le seguenti definizioni:

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. La «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 DOCG per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare recipienti diversi.

Articolo 8

(Vitigno autoctono italiano)

1. È definito vitigno autoctono italiano o vitigno italico il vitigno di cui è dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale appartenente alla specie *Vitis vinifera*.
2. 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 a DOCG, a DOC e a IGT, nell'ambito dei relativi disciplinari di produzione.
3. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, da adottare entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, sono definite le caratteristiche dei vitigni di cui al comma 1.
4. 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.

Articolo 9

(Produzione di mosto cotto)

1. Ad integrazione di quanto previsto dall'allegato IA del Reg. 606/09 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.
2. È altresì ammessa la produzione di mosto cotto, denominato anche saba, sapa o similari, previa comunicazione al competente ufficio territoriale dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari da effettuarsi almeno cinque giorni prima dell'inizio dell'attività.

Art. 10

(Altre bevande derivate dall'uva)

1. Fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni vigenti in materia, nessuna bevanda 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 regolamento (UE) n. 1308/2013;

b) le bevande a base di prodotti indicati nel regolamento (UE) n. 1308/2013 e previste dal regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008 e dal regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 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.

Articolo 11

(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 ed i vini frizzanti gassificati non possono utilizzare nella loro designazione e presentazione le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche, fatta eccezione per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e l'aceto di vino, nonché per i vini aromatizzati che già utilizzano la denominazione d'origine o l'indicazione geografica ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale.

Art. 12

(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 Bolzano 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 mq la cui produzione è destinata interamente al consumo familiare dei viticoltori.

CAPO II

SCHEDARIO VITICOLO

Art. 13

(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 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. Lo schedario viticolo di cui al comma 1 è gestito dalle regioni e province 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.
5. Ai vigneti iscritti allo schedario viticolo è attribuita automaticamente l'idoneità alla produzione di uve atte a dare vini DOCG, DOC e IGT sulla base degli elementi tecnici delle unità vitate, fatte salve le disposizioni specifiche previste all'articolo 35 comma 3.

I dati presenti nello schedario viticolo, validati dalle Regioni e dalle province Autonome, non possono essere oggetto di ulteriori attività di controllo e modifica grafica e/o alfanumerica, salvo i casi di errore evidente o colpa grave.

Le regioni e le province autonome, in base ai disciplinari di produzione, individuano la modalità di attribuzione delle idoneità, anche in via provvisoria.

6. 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 37 della presente legge in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

7. Il sistema di autorizzazioni per gli impianti vitati di cui al Reg. 1308/2013 è gestito nell'ambito dei servizi del Sian.

8. L'agenzia per le erogazioni AGEA e gli Organismi pagatori regionali, 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 GIS, affinché i dati relativi alle superfici vitate non siano compromessi. Eventuali modifiche allo schedario viticolo effettuate dall'amministrazione e non espressamente richieste dal produttore, pur senza effetto su pagamenti o sanzioni, devono essere a questi notificate entro il 31 luglio di ogni anno con effetto per la campagna vitivinicola successiva anche al fine del corretto aggiornamento dei massimali di produzione delle uve atte a dare vini DOCG, DOC, e IGT.

9. Con uno o più decreti del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la Conferenza Stato Regioni e Province autonome, sono determinati i criteri per la verifica dell'idoneità tecnico-produttiva dei vigneti ai fini dell'iscrizione allo schedario per le relative DOP e/o IGP, 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 anche ai fini della rivendicazione produttiva.

CAPO III

PRODUZIONE DEI MOSTI, DEI VINI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

TITOLO I

NORME GENERALI

Art. 14

(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, bevande aromatizzate a base di vino e *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 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 relative pertinenze. Fino alla implementazione della specifica 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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari ricevente.

4. L'Agenzia delle dogane e dei monopoli mette a disposizione degli uffici periferici dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, 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, come l'inizio di lavori di installazione o di eliminazione di vasi vinari o cambi di destinazione d'uso, deve essere comunicata al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, la comunicazione è effettuata tramite lettera raccomandata, consegna diretta, *telex*, 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. 15

(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 adottare specifici provvedimenti modificativi del periodo fissato dal presente comma. La fermentazione e la rifermentazione di un mosto, di un mosto parzialmente fermentato e di un vino nuovo in fermentazione sono altresì consentite in un periodo vendemmiale diverso da quello dell'anno di produzione delle uve.

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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, la comunicazione è effettuata a mezzo telegramma, telefax, PEC o sistemi equipollenti riconosciuti.

4. Fatto salvo quanto previsto dal successivo 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 i quali, al di fuori del periodo stabilito ai sensi del medesimo comma 1, è consentito effettuare le fermentazioni e/o rifermentazioni dei mosti e dei vini.

Art. 16

(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 15.

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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. 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 i prodotti vitivinicoli. È altresì consentita la cessione di fecce e vinacce, non ancora avviate alla distillazione, tra distillerie autorizzate.

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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari 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. 17

(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).i), terzo trattino, e.ii) del regolamento CE 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 e successive modificazioni, a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla lavorazione, al competente ufficio territoriale dell' Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

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. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti elaborati con saccarosio le operazioni di presa di spuma possono essere effettuate in più giorni consecutivi lavorativi non superiori a sette, a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate entro il quinto giorno antecedente il loro inizio al competente ufficio dell'ICQRF.

Art. 18

(Sostanze vietate)

1. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 17 negli stabilimenti enologici nonché nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso 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 15, 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 e le deroghe previste dall'articolo 20, 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 alle ristorazione e altre attività connesse di preparazione di prodotti alimentari, in deroga al comma 1 è consentito detenere le sostanze di cui alle lettere a), b), c), d) ed e) del citato comma 1, nei limiti strettamente 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.

Articolo 19

(Comunicazione per la detenzione e il confezionamento)

1. In deroga all'articolo 18, 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'ICQRF competente per il luogo di detenzione.

Art. 20

(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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. 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.

Articolo 21

(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 manipolare al riparo dell'aria i prodotti utilizzati nella costituzione della partita, nei successivi travasi della stessa e nei prodotti da essa ottenuti.

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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali.

3. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti e/o vini frizzanti è vietato produrre, nonché detenere, vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati, anche se già confezionati.

Art. 22

(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 possono essere utilizzati esclusivamente da soli o in miscela tra loro:

- 1) mosto d'uva;
- 2) mosto d'uva parzialmente fermentato;
- 3) vino nuovo ancora in fermentazione;
- 4) mosto concentrato;

5) mosto concentrato rettificato;

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'analisi 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.

TITOLO II

VINO BIOLOGICO

Art. 23

(Vino biologico)

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. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sono adottate le disposizioni per l'attuazione dei precedenti commi.

TITOLO III

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

Art. 24

(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.

Articolo 25

(Detenzione dei prodotti enologici e chimici)

1. E' consentito detenere, in quantità limitata allo stretto necessario e opportunamente tracciati, prodotti diversi da quelli di cui all'articolo 24, richiesti per il funzionamento o la rigenerazione di macchine e attrezzature impiegate per pratiche enologiche autorizzate e per la depurazione.
2. 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.
3. E' consentito detenere negli stabilimenti enologici per la 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 comunitarie.

Articolo 26

(Impiego dei pezzi di legno di quercia)

1. L'uso di pezzi di legno di quercia, previsto come pratica enologica dalla vigente normativa comunitaria, è disciplinato con Decreto del Ministro.

CAPO IV

PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE ED INDICAZIONE GEOGRAFICA

TITOLO I

PROTEZIONE COMUNITARIA - PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO - REQUISITI FONDAMENTALI E GESTIONE DELLE DOP E IGP

Articolo 27

(Protezione comunitaria - Procedura per il conferimento della protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Il conferimento della protezione 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 domanda, il contenuto della domanda stessa e nel rispetto della procedura nazionale preliminare e della procedura comunitaria previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 607/2009.
2. La procedura nazionale di cui al comma 1 è stabilita dal decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali DM 7 novembre 2012 e ss.mm.
3. A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione Europea della domanda di protezione, nonché della domanda di conversione da una DOP ad una IGP, i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle norme comunitarie vigenti, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero, d'intesa con la Regione.

Articolo 28

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

1. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita è riservato ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno dieci anni, che siano ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che siano stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il cinquantuno per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'art. 13 e che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa denominazione. Nel caso di passaggio di tutta una denominazione da DOC a DOCG anche le sue zone caratteristiche e/o tipologie vengono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento.
2. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, ad IGT da almeno cinque anni e che siano stati rivendicati nell'ultimo biennio da almeno il trentacinque per cento dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il trentacinque 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 36. Inoltre, 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 cinquantuno per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 13 e che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa area delimitata o sottozona.
3. Il riconoscimento della indicazione geografica tipica è riservato ai vini provenienti dalla rispettiva zona viticola a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il venti per cento dei viticoltori interessati e del venti 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, DOC non è consentito per i vini ottenuti sia totalmente che parzialmente da vitigni che non siano stati classificati fra gli idonei alla coltivazione o che derivino da ibridi interspecifici tra la *Vitis vinifera* ed altre specie americane od asiatiche.
7. Per i vini ad IGT è consentito l'uso delle varietà iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di Vite.

Articolo 29

(Cancellazione della protezione comunitaria e revoca del riconoscimento delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 106 del regolamento (UE) n. 1308/2013 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali richiede la cancellazione della protezione comunitaria

quando le denominazioni di origine e indicazioni geografiche non siano state certificate consecutivamente per due campagne vitivinicole.

2. Nei casi previsti dal comma 1, lo Stato membro potrà presentare alla Commissione europea apposita richiesta per convertire la DOP in IGP nel rispetto delle norme comunitarie vigenti e in conformità alle disposizioni procedurali stabilite il decreto 7 novembre 2012 e ss. mm.

TITOLO II

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Articolo 30

(Disciplinari di produzione)

1. Nei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP proposti unitamente alla domanda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura di cui all'articolo 27, devono essere stabiliti:

a) la denominazione di origine o indicazione geografica;

b) la delimitazione della zona di produzione;

c) la descrizione delle caratteristiche fisicochimiche ed organolettiche del vino o dei vini, ed 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 indicazione delle caratteristiche organolettiche;

d) la resa massima di uva ad ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino sulla base dei risultati quantitativi e qualitativi del quinquennio precedente. Fatte salve 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 (cuvèe) 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 o province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito nel presente capoverso. Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva ad ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino, che non può essere destinato alla produzione della relativa DOP, mentre può essere destinato alla produzione di vini DOC o IGT a partire da un vino DOCG, oppure di vini DOC o IGT a partire da un vino DOC, ove vengano rispettate le condizioni ed i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 33. Nel caso in cui dal medesimo vigneto, destinato alla produzione di vini DOP, il supero di uva, se previsto nel disciplinare, venga destinato ad altra DOC o IGT la resa massima di uva, comprensiva del supero stesso, non deve essere superiore alla resa massima di uva prevista nel disciplinare della DOC o IGT di destinazione. L'esubero di produzione deve essere vinificato nel rispetto della resa massima di trasformazione prevista nel disciplinare di produzione della DOP o IGP di destinazione. 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 eventuale riferimento alle relative percentuali, fatta salva la tolleranza nella misura massima dell'1 per cento da calcolarsi 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 sia 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 ed 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 ed elaborazione nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata o in una zona situata nella unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa oppure, limitatamente ai vini DOP spumanti e frizzanti al di là delle immediate vicinanze dell'area delimitata pur sempre in ambito nazionale, alle condizioni stabilite dalla specifica normativa comunitaria;

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;

e) lo stoccaggio e la conservazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, del vino nuovo in fermentazione con le pratiche enologiche consentite.

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, alle seguenti condizioni:

a) la delimitazione della zona di imbottigliamento deve corrispondere a quella della zona di vinificazione e/o elaborazione, ivi 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 ad 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 cinquantuno per cento della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le ditte imbottiatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata per un periodo di cinque anni prorogabile, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Comitato nazionale vini DOP e IGP, 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 questione;

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

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

Articolo 31

(Modifica dei disciplinari di produzione DOP e IGP)

1. Per la modifica dei disciplinari DOP e IGP si applicano per analogia le norme previste per il riconoscimento, conformemente alle disposizioni previste dalla normativa comunitaria vigente e dal decreto 7 novembre 2012 e ss. mm.

2. A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione Europea della domanda di modifica del disciplinare di cui 27, comma 3, i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica sono prodotti ed etichettati in conformità alle norme comunitarie vigenti e alle modifiche autorizzate con procedura nazionale, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero, d'intesa con la Regione.

TITOLO III

CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE PRODUZIONI

Art. 32

(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 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 37, comma 4, in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

2. Con il decreto di cui all'articolo 13, comma 9, sono determinati i criteri per la presentazione della dichiarazione di cui al comma 1.

Articolo 33

(Riclassificazioni, declassamenti, tagli)

1. E' consentita la coesistenza in una stessa area di produzione di vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, 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 vengano rivendicate contemporaneamente più produzioni a DOCG e/o DOC e/o IGT, la resa massima di uva ad ettaro e

la relativa resa di trasformazione in vino non può comunque superare il limite più restrittivo tra quelli stabiliti tra i differenti disciplinari di produzione.

2. E' 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. E' inoltre consentito il passaggio sia da una DOCG ad un'altra DOCG, sia da DOC ad altra DOC, sia da IGT ad altra IGT, purché:

a) le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche insistano sulla medesima area viticola, oppure, nel caso in cui le zone di produzione dei vini di cui al presente comma non siano completamente coincidenti, il prodotto provenga da vigneti idonei a produrre il vino della denominazione prescelta.

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 DOP o IGP, che fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN deve, per ciascuna partita, essere comunicata all'ente di controllo autorizzato.

4. Il prodotto già certificato con la DOP o con l'IGP deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico-fisici od 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 commercializzato 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 DOP o IGP comporta la perdita della certificazione acquisita salvo la possibilità di richiedere nuova certificazione per la nuova partita secondo le procedure di cui all'articolo 34.

7. Qualora previsto dal disciplinare di produzione, per l'ottenimento di tipologie monovarietalì è consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, di varietà diverse, purché ammesse per la medesima DOP o per la medesima IGP, anche di annate diverse, nella misura massima del 15%. Tale percentuale è comprensiva di eventuali aggiunte di uve previste dallo specifico disciplinare di produzione. In caso di taglio tra diverse tipologie monovarietalì di vini a DOP già certificati, il vino ottenuto deve essere sottoposto a nuova certificazione di idoneità.

8. Fatte salve le deroghe previste dagli specifici disciplinari di produzione ai sensi dell'articolo 6 del 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 della IGP per le partite medesime.

9. 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 8, previa specifica autorizzazione rilasciata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali mediante i servizi del SIAN.

Articolo 34

(Analisi chimico-fisica e organolettica)

1. Ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC, i medesimi, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisica ed organolettica che certifichi la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari. La positiva certificazione e' condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità per centottanta giorni per i vini a DOCG, di due anni per i vini a DOC, 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 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, indicate dalla competente struttura di controllo, per le relative DOCG e DOC.
4. Presso il Comitato di cui all'articolo 36 è istituita la commissione di appello, incaricata della revisione delle risultanze degli esami organolettici effettuati dalle commissioni di cui al comma 3.
5. 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 i servizi del SIAN, per:
 - a) l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini DOCG;
 - b) l'espletamento degli esami organolettici mediante controlli sistematici per le DOC con produzione annuale certificata superiore a 10.000 hl e mediante controlli a campione per le DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 hl. Le singole DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 hl possono optare per esami organolettici mediante controlli sistematici;
 - c) l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione, basati su analisi dei rischi, per i vini DOC e IGT. Le singole DOC possono optare per esami analitici mediante controlli sistematici;
 - d) per le operazioni di prelievo dei campioni.
 - e) la comunicazione dei parametri chimico fisici per i vini a DOC attestato da parte di un laboratorio autorizzato
 - f) le tolleranze consentite tra i parametri chimico fisici comunicati ai sensi della lettera e) del presente comma e i parametri chimico fisici riscontrati successivamente nella fase di controllo e vigilanza.
6. Con il decreto ministeriale di cui al comma 5 sono stabilite le modalità per la determinazione dell'analisi complementare dell'anidride carbonica nei vini frizzanti e spumanti e definiti i criteri per il riconoscimento delle commissioni di degustazione di cui al comma 3 e la nomina dei loro membri, nonché per la nomina ed il funzionamento della commissione di cui al comma 4.

7. I costi per il funzionamento delle commissioni di degustazione e della commissione di appello sono posti a carico dei soggetti che ne richiedono l'operato. Con il decreto di cui al comma 5 sono stabiliti l'ammontare degli importi, nonché le modalità di pagamento.

Articolo 35

(Gestione delle produzioni)

1. Le Regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 37 e sentite le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente favorevoli possono annualmente aumentare sino ad un massimo del 20 per cento le rese massime di uva e di vino stabilite dal disciplinare. 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 oppure 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 ad ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino 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 DOP o IGP 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, 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 della resa di trasformazione di uva in vino di cui all'art. 30.

TITOLO IV

COMITATO NAZIONALE VINI DOP E IGP

Articolo 36

(Comitato nazionale vini DOP ed IGP)

1. Il comitato nazionale vini DOP ed IGP è organo del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Ha competenza consultiva e propositiva in materia di tutela e valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini a DOP e IGP.

2. Il comitato di cui al comma 1 e' 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 ed enologia;
- c) due membri designati dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano di cui all'articolo 12 della legge 23 agosto 1988, n. 400, in rappresentanza ed 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 dell'articolo 37, in rappresentanza dei consorzi stessi;
- g) tre membri designati dalle organizzazioni agricole maggiormente rappresentative;
- h) due membri designati dalle organizzazioni di rappresentanza e tutela delle cantine sociali e cooperative agricole;
- i) due membri designati dalle organizzazioni degli industriali vinicoli;

3. Qualora il comitato tratti questioni attinenti a una denominazione di origine protetta ovvero a una indicazione geografica tipica, partecipa alla riunione, con diritto di voto, un rappresentante della regione interessata, nonché' un rappresentante del consorzio di tutela autorizzato ai sensi dell'articolo 37 senza diritto di voto.

4. In relazione alle competenze di cui al comma 1, su incarico del Ministero, 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 ed 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 nella 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.

TITOLO V

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

Art. 37

(ConSORZI di tutela)

1. Per ciascuna denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta può essere costituito e riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali un consorzio di tutela. Il Consorzio è costituito fra i 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'applicazione della presente legge;

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

c) collaborare, secondo le direttive impartite dal Ministero, alla tutela e alla salvaguardia della DOP o della 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 province autonome 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 alla fase del commercio, in collaborazione con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e in raccordo con le regioni e 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, così 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 sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 55, 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 DO o IG riferita agli ultimi due anni salvo deroga a un anno nel caso di passaggio di 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, vinificatori e imbottiglieri autorizzati, e che ne garantisca una equilibrata rappresentanza negli organi sociali, che sarà definita con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

c) disponga di strutture e 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, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione è tenuto a dimostrare, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 55, la rappresentatività nella compagine sociale del consorzio di almeno il 40 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento della produzione certificata, di competenza dei vigneti dichiarati a DO o IG negli ultimi 2 anni salvo deroga a un anno nel caso di passaggio di DOC a DOCG e da IGT a DOC e 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 di cui all'art. 35, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto DOP e IGP, e contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata, nonché 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 IGP;

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

d) svolgere azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione da espletare prevalentemente alla 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 normativa nazionale e comunitaria e sono svolte sotto il coordinamento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e in raccordo con le regioni e province autonome. 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 ad opera dell'autorità competente ed i consorzi possono richiedere al Ministero 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 autorizzati ai sensi del comma 4, per le attività svolte, sono a carico di tutti i soci del consorzio, nonché di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo, anche se non aderenti al consorzio, secondo criteri di trasparenza da definire nel decreto attuativo sull'attività dei Consorzi di tutela del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali DM 16 dicembre 2010 e ss.mm. 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 della immissione nel sistema 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 i criteri e le modalità che saranno stabilite dal MIPAAF.

8. Il consorzio riconosciuto ai sensi del comma 4 può proporre l'inserimento, nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o della IGP, il marchio consortile precedentemente in uso, ovvero un logo di nuova elaborazione. Il logo che identifica i prodotti DOP e IGP e' detenuto, in quanto dagli stessi registrati, dai consorzi di tutela per l'esercizio delle attività loro affidate. Il logo medesimo e' 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. E' fatta salva la possibilità per i consorzi di detenere ed utilizzare un marchio consortile, a favore degli associati, da sottoporre ad approvazione ministeriale e previo inserimento dello stesso nello statuto.

10. Per quanto non previsto dal presente articolo, con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le regioni e province autonome, da emanare entro il termine di sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le condizioni per consentire ai consorzi di svolgere le attività indicate nel presente articolo.

TITOLO VI

CONCORSI ENOLOGICI

Art. 38

(Concorsi enologici)

1. I vini DOP e IGP, nonché i vini spumanti di qualità, possono partecipare a concorsi enologici organizzati da enti definiti 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 possiedono i 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 ivi compresa la composizione delle commissioni di degustazione, del regolamento di concorso, nonché' del rilascio, gestione e controllo del corretto utilizzo delle distinzioni attribuite, sono stabilite con apposito decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, DM 16 dicembre 2010 e ss.mm.

CAPO V

PRODUZIONE ACETI

Articolo 39

(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 qualsiasi 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 e forestali, di concerto con il Ministro della salute, da emanare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge. Per materia prima si intende il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione. Per gli aceti destinati ad utilizzi diversi da quelli di cui al precedente comma 1, il limite massimo dell'acidità totale, espressa in acido acetico, è elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri. In deroga alla definizione di cui al comma 1, è consentito l'utilizzo della denominazione "aceto" nelle sole denominazioni "aceto balsamico di Modena", "aceto tradizionale di Modena" e "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia". L'utilizzo dei termini Aceto Balsamico, da soli o congiuntamente, è vietato al di fuori delle fattispecie contemplate nei commi precedenti.

2. Con successivi decreti del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, può essere modificata e integrata l'individuazione delle caratteristiche, delle sostanze ed 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. I liquidi alcolici e/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. 40

(Acetifici e depositi di aceto)

1. Gli acetifici con produzione annua superiore a 20 hl, e i depositi di aceto allo stato sfuso sono soggetti a comunicazione relativa ai recipienti secondo le modalità previste dall'articolo 14, 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.

Articolo 41

(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 inadatti 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), del presente articolo, 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 e successive modifiche o integrazioni, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto e unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la predetta 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.

Articolo 42

(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 menzionati nella normativa comunitaria relativa al settore vitivinicolo, ivi compresa la pratica della concentrazione, nonché a quelli impiegati per la fermentazione acetica secondo 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.

Articolo 43

(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 normative comunitarie e nazionali in vigore. 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, può stabilire eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

Art. 44

(Registro)

1. Negli stabilimenti di produzione con produzione annua superiore a 20 hl, 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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Nel registro, tenuto eventualmente anche tramite supporto informatico secondo le modalità stabilite con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, da emanare 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 39 e 43;

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 denominazioni di origine nella loro denominazione nomi di varietà, nomi geografici DOP o IGP di cui all'articolo 46.

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 39, 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.

Articolo 45

(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 agli articolo 39.
2. Gli aceti destinati al consumo diretto devono essere posti in commercio in confezioni originali con chiusura non manomissibile, congegnata in modo tale 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.

Articolo 46

(Utilizzo delle DOP e IGP)

1. L'utilizzo delle DOP e delle IGP 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 a DOP denominazione di origine per il quale è stata rilasciata la certificazione di idoneità di cui all'articolo 34 comma 1 o, nel caso di vino ad IGT, in presenza di altra documentazione idonea.
2. Nella designazione degli aceti, l'utilizzo di altre denominazioni riservate a prodotti riconosciuti con denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta 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.

Articolo 47

(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 solamente agli acetifici o alle distillerie.
2. I mosti ed 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 unicamente per essere avviati ad 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 dell'articolo 16 comma 5.

CAPO VI

COMMERCIALIZZAZIONE E ETICHETTATURA

TITOLO I

COMMERCIO DEI MOSTI, DEI VINI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Articolo 48

(Divieto di detenzione a scopo di commercio)

1. E' 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 ad 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 o 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 dall'articolo 16, 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 suoi derivati a trattamento ultimato, o che hanno subito tale trattamento in violazione del Decreto 30 luglio 2003 e ss.mm.

3. Il vino, la cui acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro supera i limiti previsti dall' All'allegato 1 C del Reg. (CE) n. 606/2009, non può essere detenuto se non previa denaturazione con la sostanza rivelatrice prescritta dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 04 aprile 2007. Il prodotto denaturato deve essere assunto in carico sui 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 nei quali è in corso la fermentazione acetica.

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

Art. 49

(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) contenenti 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) contenenti 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 48, 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 48, 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.

TITOLO II

CONTENITORI

Articolo 50

(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, oppure destinato al consumo familiare o a 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 regolamento (CE) n. 607/2009, o, in alternativa, il numero di codice identificativo, attribuito dall'ICQRF.

Articolo 51

(Recipienti e contrassegno 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 normativa comunitaria e nazionale vigente.

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. Tali deroghe sono limitate in ambito nazionale al confezionamento della categoria “vino frizzante” – così come definita dalla normativa comunitaria vigente – e della categoria “mosto di uve parzialmente fermentato” – così come definito dalla medesima normativa comunitaria – recanti una DOP o 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 cm. Gli specifici disciplinari 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 spumanti, nell'etichetta, nell'ambito della descrizione delle indicazioni obbligatorie, deve essere riportato il termine “frizzante” in caratteri di almeno 5 mm di altezza ed 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 in materia con l'esclusione del tappo “a fungo”. In tale ambito è consentito un sistema di ancoraggio degli altri sistemi di tappatura.

6. I vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti di capacità non superiore a sei 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 e/o da tipografie autorizzate, applicato in modo tale 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, è consentito l'utilizzo del lotto, ai sensi dell'articolo 118 del regolamento (UE) n. 1308/2013 in applicazione della direttiva (UE) n. 91/2011, attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta alla struttura titolare del piano dei controlli. In alternativa, secondo modalità da definirsi con apposito decreto ministeriale da emanarsi entro 6 mesi dalla pubblicazione del presente decreto, in luogo del contrassegno o del lotto, è altresì consentito l'utilizzo di un sistema telematico di controllo e tracciabilità dei vini imbottigliati che, attraverso l'apposizione in chiaro su ogni recipiente di un codice alfanumerico univoco non seriale renda possibile l'identificazione univoca di ogni singolo recipiente di vino immesso sul mercato e la relativa verifica di autenticità e provenienza. Nel medesimo decreto sarà definito un periodo di sperimentazione. Tale alternativo sistema telematico di controllo e tracciabilità dei vini

imbottigliati può essere impiegato anche per i vini a IGT. I consorzi di tutela, di cui all'articolo 37, oppure in loro assenza, così come per i vini a IGT, le regioni e province autonome competenti, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facoltà di utilizzo del lotto oppure del suddetto sistema telematico di controllo e di tracciabilità dei vini a DOC e a IGT imbottigliati.

8. Con il Decreto 19 aprile 2011 e ss.mm del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sono stabilite le caratteristiche, le diciture, nonché le modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni. Con il decreto di cui al precedente comma 7, secondo capoverso sono definite le modalità con cui adottare il sistema telematico di controllo e di tracciabilità dei vini a DOC e a IGT imbottigliati.

TITOLO III

ETICHETTATURA

Articolo 52

(Utilizzo delle denominazioni geografiche)

1. Dalla data di iscrizione nel «registro comunitario delle DOP e 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 stessa 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. Il nome geografico riservato o non riservato ad una denominazione di origine o indicazione geografica più grande della zona che è alla base della denominazione di origine, può essere indicato nella presentazione e nell'etichettatura di un vino DOP, a condizione che tale indicazione costituisca un'informazione veritiera, sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie nell'ambito descrittivo della storia del vino, della provenienza delle uve, delle condizioni tecniche di elaborazione.

4. L'uso del nome geografico regionale o provinciale più ampio, non riservato ovvero riservato a vini a DOP o IGP, è ammesso alle stesse condizioni di cui al comma precedente, nella presentazione ed etichettatura dei vini DOP o IGP compresi nell'ambito regionale o provinciale.

5. Ai sensi del regolamento (CE) n. 607/2009, articolo 56, non si considera impiego di denominazione di origine, al fine 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 detti nomi contengono in tutto o in parte termini geografici riservati ai vini DOCG, DOC e IGT o possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per la designazione e presentazione di prodotti vitivinicoli qualificati con altra denominazione di origine o indicazione geografica o per altre categorie di prodotti vitivinicoli, è fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino i tre millimetri di altezza per due di larghezza, con riferimento al carattere alfabetico "x", ed in ogni caso non siano superiori alla metà, sia in altezza che in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto.

6. 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 DOP o IGP, di minimizzare i caratteri alle condizioni previste al comma 5. Sono fatte salve le eccezioni previste dalla normativa comunitaria.

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

8. E' consentito l'utilizzo nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità del riferimento di una DOP o IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino DOP o IGP, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal consorzio di tutela della denominazione protetta riconosciuto ai sensi dell'articolo 37 del comma 4 della presente legge. In mancanza del riconoscimento del consorzio di tutela la predetta autorizzazione deve essere richiesta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

9. Non è necessaria l'autorizzazione di cui al comma 8 qualora il riferimento ad una denominazione geografica protetta o ad una indicazione geografica protetta 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.

CAPO VII

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Art. 53

(Coordinamento degli adempimenti amministrativi)

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è l'autorità preposta, ai sensi dell'articolo 146 del Reg. (UE) 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 citato regolamento.

2. Nell'ambito dei sistemi del servizio SIAN sono inserite tutte le dichiarazioni, informazioni, comunicazioni, autocertificazioni, registri, dati e relativi aggiornamenti che le imprese di cui al comma precedente sono tenute a fornire in adempimento della normativa vigente, compresa quella relativa alla produzione di vino biologico, 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 precedente comma applicando i seguenti principi:

a) Utilizzo delle autocertificazioni e, ove necessario, delle attestazioni e delle asseverazioni dei tecnici abilitati, prevedendo riduzioni di adempimenti in presenza 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 la produzione di vino a denominazione di origine e indicazione geografica che utilizzano contrassegni di cui all'art. 51, comma 6 o i sistemi telematici di controllo e tracciabilità di cui all'art. 51, comma 7; informatizzazione delle procedure amministrative, secondo la disciplina del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, recante codice dell'amministrazione digitale;

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 consentire alle imprese, in alternativa alle autocertificazioni, di richiedere agli enti ed organismi competenti la verifica preventiva dei requisiti relativi all'atto o attività secondo le norme vigenti.

CAPO VIII

CONTROLLI

TITOLO I

NORME GENERALI

Art. 54

(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 disposizioni 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 differenziato a seconda dell'analisi del rischio, escludendo 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;

b) istituisce il Registro unico dei controlli per le imprese del settore vitivinicolo, in conformità all'art. 1 del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito nella legge 11 agosto 2014, n. 116;

c) coordina l'attività di vigilanza degli organi pubblici e privati competenti.

3. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali provvede, con propri decreti, all'attuazione di quanto previsto dal comma 2.

Art. 55

(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 conformità alla norma europea EN 45011.

3. Gli organismi di controllo privati di cui al comma 2 devono essere accreditati alla predetta norma europea 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 normativa comunitaria e nazionale in materia;
- 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 intendano 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 soddisfino i requisiti di cui ai commi 2 e 3, denominato «Elenco delle strutture di controllo per le denominazioni di origine protetta (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP) del settore vitivinicolo» pubblicato sul sito del Ministero.

8. La scelta della struttura di controllo è effettuata, tra quelle iscritte all'elenco di cui al comma 7, dai soggetti proponenti le registrazioni, contestualmente alla presentazione dell'istanza di riconoscimento della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e, per le denominazioni o indicazioni già riconosciute, dai consorzi di tutela incaricati dal Ministero. In assenza di consorzi la scelta è effettuata dai produttori, singoli o associati che rappresentino almeno il 51 per cento della produzione controllata.

9. In assenza della scelta di cui al comma 8, le regioni e le province autonome, nelle cui aree geografiche ricadono le produzioni, sentite le organizzazioni rappresentative della filiera vitivinicola, indicano al Ministero le strutture di controllo individuandole tra quelle iscritte nell'elenco di cui al comma 7.

10. Le strutture di controllo possono svolgere la loro attività per una o più produzioni riconosciute ai sensi della vigente normativa dell'unione europea. Ogni produzione riconosciuta e ogni utilizzatore è soggetto al controllo di una sola struttura di controllo. La struttura di controllo autorizzata per la specifica DOP o IGP può avvalersi, sotto la propria responsabilità, delle strutture e del personale di altri soggetti iscritti all'elenco di cui al comma 7, purché le relative attività risultino dallo specifico piano di controllo. Al fine di assicurare il controllo unitario di tutte le produzioni a DOP e IGP, nei casi in cui l'utilizzatore della denominazione d'origine o indicazione geografica sia immesso nel sistema di controllo di più strutture di controllo, le strutture interessate devono di comune accordo individuare la struttura responsabile delle visite ispettive e attuare l'interscambio delle informazioni. In caso di mancato accordo la scelta è effettuata dalla regione o provincia autonoma in cui ricadono le produzioni, sentite le organizzazioni più rappresentative della filiera vitivinicola; in caso di imbottigliamento fuori regione la scelta è effettuata dalla regione o provincia autonoma nel cui ambito territoriale è situato lo stabilimento enologico.

11. Al fine dell'emanazione del decreto di autorizzazione al controllo di ogni singola denominazione, le strutture di cui al comma 10 trasmettono al Ministero:

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

12.Eventuali modifiche agli elenchi di cui ai commi c) e d) non comportano la decadenza dell'autorizzazione in corso e vanno notificate al Ministero delle Politiche Agricole entro 30 giorni.

13.Tutti i soggetti partecipanti alla filiera delle produzioni DOP o IGP sono automaticamente inseriti nel sistema di controllo al momento della rivendicazione di ciascuna produzione tutelata. La struttura di controllo terrà un apposito elenco dei soggetti iscritti. Tale elenco deve essere consultabile, tramite il SIAN.

14 La vigilanza sulle strutture di controllo autorizzate è esercitata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e, in maniera coordinata, dalle regioni e province autonome per le denominazioni di origine o indicazioni geografiche ricadenti nel territorio di propria competenza.

15. Gli enti competenti alla tenuta ed alla gestione dei dati o di altra documentazione utile ai fini dell'applicazione dell'attività di controllo, ivi comprese le informazioni per le idoneità per le relative DO o IG, sono tenuti a mettere a disposizione i dati medesimi delle strutture di controllo autorizzate, a titolo gratuito, in formato elettronico.

16. 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 37.

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

18. Il decreto di cui al precedente comma deve prevedere l'estensione dei casi in cui l'attività di autocontrollo dell'impresa è efficace ai fini dell'esclusione di adempimenti; la classificazione in due livelli delle non conformità; l'inserimento del principio dell'analisi dei rischi.

19. 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 Bolzano, sono determinate le modalità per lo svolgimento delle attività di vigilanza sul mercato anche mediante l'elaborazione di un piano annuale che coordini e contempra l'attività svolta dai Consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'art. 37.

20. 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.

Articolo 56

(Autorità nazionali competenti nel settore vitivinicolo)

1. Fatte salve eventuali altre disposizioni del presente atto relative alla designazione delle competenti autorità nazionali, l'Amministrazione competente designa una o più autorità incaricate di controllare l'osservanza delle norme dell'Unione europea nel settore vitivinicolo, ai sensi dell'articolo 146 del reg. 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 II

TUTELA DEL MADE IN ITALY

Art. 57

(Tutela delle produzioni e trasparenza delle informazioni)

1. Il vino, prodotto della vite, e i territori viticoli fanno parte del patrimonio culturale, gastronomico e paesaggistico italiano.
2. L'Agenzia delle Dogane rende disponibili sul proprio sito internet le informazioni relative alle importazioni di prodotti vitivinicoli, specificando le tipologie di prodotto, le imprese, le quantità.
3. 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 centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, nonché le ordinanze ingiunzione nei casi gravi ed i provvedimenti definitivi di accertamento delle frodi e sofisticazioni da parte degli organi di controllo e vigilanza. La sezione di cui al precedente comma deve essere istituita entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

CAPO IX

SISTEMA SANZIONATORIO

TITOLO I

SANZIONI PER VIOLAZIONE DELLE NORME SULLA PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI

Articolo 58

(Ravvedimento operoso)

1) Le sanzioni amministrative pecuniarie, previste nella presente legge, sono ridotte, sempreché non sia già stato redatto processo verbale di constatazione, ovvero di diffida ai sensi del successivo art. 59 e non siano iniziati accessi, ispezioni e verifiche, ovvero altre attività amministrative di accertamento delle quali l'autore o i soggetti solidalmente obbligati al pagamento della sanzione abbiano avuto formale conoscenza:

a) ad un quinto del minimo, per le irregolarità per le quali è prevista una sanzione amministrativa pecuniaria di ammontare massimo pari ad euro trecento;

b) ad un ottavo del minimo, se la regolarizzazione degli errori e/o delle omissioni avviene oltre il termine per la presentazione delle dichiarazioni periodiche relative all'anno nel corso del quale è stata commessa la violazione, ovvero, quando non è prevista una dichiarazione periodica, entro un anno dall'omissione o dall'errore;

c) ad un decimo del minimo di quella prevista per l'omissione della dichiarazione, se questa viene presentata con ritardo non superiore a trenta giorni.

2) Il pagamento della sanzione ridotta deve essere eseguito entro il 1° giorno lavorativo successivo alla regolarizzazione dell'errore e/o dell'omissione e comunicato entro 3 giorni lavorativi, a mezzo Posta Elettronica Certificata, ovvero a mezzo di altri sistemi legalmente riconosciuti, all'Ufficio periferico dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi competente sul territorio ove è avvenuta l'irregolarità.

Articolo 59

(Diffida)

1. Per le violazioni delle disposizioni della presente legge, e dei relativi decreti di applicazione, punite con una sanzione amministrativa pecuniaria avente un importo minimo edittale non superiore a seicento euro l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerta per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di venti giorni dalla data di ricezione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo.

2. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili. IN caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma, entro il termine indicato, l'organo di controllo procede ad effettuare la contestazione, ai sensi dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689. In tale ipotesi, è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981.

Articolo 60

(Pagamento in misura ridotta)

Per le violazioni delle disposizioni della presente legge per le quali è prevista l'applicazione della sola sanzione amministrativa e pecuniaria, se già consentito il pagamento in misura ridotta, la somma, determinata ai sensi dell'articolo 16, primo comma, della citata legge n. 689 del 1981, è ridotta del trenta per cento se il pagamento è effettuato entro cinque giorni dalla contestazione o dalla notificazione.

Articolo 61

(Violazioni in materia di vinificazione e distillazione)

1. Chiunque, nella preparazione dei mosti, dei vini, e degli altri prodotti vitivinicoli quali definiti dalla vigente normativa comunitaria del settore vitivinicolo nonché dalle relative disposizioni nazionali, non osserva i requisiti stabiliti nella predetta normativa, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro trecento ad euro tremila.

2. Chiunque procede alla introduzione di uve da tavola all'interno di stabilimenti destinati alla vinificazione di uve da vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria euro 1.000 ad euro 10.000. In tale caso si applica la sanzione accessoria della chiusura temporanea dell'impianto da due mesi a un anno. Nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa

pecuniaria da euro 5.000 ad euro 40.000, e la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da sei mesi ad 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 Regione in cui tali uve sono state raccolte, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duecentocinquanta ad euro duemilacinquecento; nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro millecinquecento ad euro quindicimila. Per le infrazioni relative a quantitativi inferiori a 10 hl si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari a 100 euro.

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

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 dalla vigente normativa comunitaria, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro quindici ad euro settantacinque 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 euro quarantacinque a euro duecentocinquanta per ogni cento chilogrammi di prodotto e, comunque, non inferiore ad euro duecentocinquanta; nel caso di reiterazione dell'illecito la sanzione amministrativa pecuniaria si raddoppia e si applica la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da tre mesi ad un anno. Per le infrazioni relative a quantitativi inferiori a 1 ton si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari a 150 euro.

6. Chiunque viola l'obbligo di consegna alla distillazione dei prodotti vitivinicoli derivanti da superfici abusivamente piantate, a decorrere dal primo settembre 1998, con uve classificate come uve da vino, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro cinquanta per ogni ettolitro o frazione di esso. Alla medesima sanzione soggiace chi sottopone a rifermentazione le vinacce ottenute dai prodotti di cui al capoverso precedente 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, del 10 luglio 2009, 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 della Commissione, del 10 luglio 2009, e successive modificazioni e della presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 9.000 euro.

10. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini liquorosi, previste dall'allegato VIII, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, e successive modificazioni e della presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 10.000 euro.

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 regolamento CE 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008 e successive modificazioni, e dal regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 e successive modificazioni e dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 5.000 euro.

Art. 62

(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 della Commissione, del 14 luglio 2009, e successive modificazioni 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 pecuniaria da 250 euro a 5.000 euro.

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 ss. mm. 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.

3. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque nella designazione e presentazione dei vini DOP e IGP usurpa, imita o evoca una denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio, anche se l'origine vera del prodotto è indicata, o se la denominazione protetta 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 segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro. In caso di inosservanza delle modalità di indicazioni previste dal disciplinare e dall'articolo 52 comma 5 si applica la sanzione da 500 a 4.500. 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 pecuniari da 200 euro a 1000 euro.

4. Le sanzioni di cui al comma precedente si applicano anche quando le suddette parole o le denominazioni alterate ovvero usurpative o comunque mendaci sono poste sugli involucri, sugli imballaggi e sui documenti ufficiali e commerciali.
5. 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 a DOP e IGP, 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 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da mille euro a diecimila euro. La stessa sanzione amministrativa pecuniaria si applica a chi utilizza recipienti non conformi a quanto prescritto nei disciplinari di produzione o impiega recipienti che possono indurre in errore 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. Tale sanzione non si applica se l'indicazione corrisponde al nome di una DOP o IGP più grande che è alla base della denominazione di origine in questione, costituisce un'informazione veritiera, sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie nell'ambito descrittivo della storia del vino, della provenienza delle uve, delle condizioni tecniche di elaborazione.
6. Chiunque viola le disposizioni dell'allegato 7 di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole, alimentari e forestali 13 agosto 2012 e ss.mm, riguardante la produzione e la commercializzazione dei vini ad IGP, ovvero a DOP designati con la qualificazione "novello", è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquanta euro a centocinquanta euro per ettolitro o frazione di ettolitro; la sanzione non può in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.
7. Chiunque contraffà o altera i contrassegni di cui all'articolo 51, commi 6 e 7, o 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 trentamila euro a centomila euro. Salvo quanto previsto al successivo comma 8, chiunque viola le norme emanate per l'utilizzo del sistema di controllo e di tracciabilità con mezzi informatici di cui all'art. 51 comma 7, secondo capoverso, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da trentamila a centomila euro.
8. Chiunque immette al consumo vini a denominazione protetta non apponendo sui recipienti i prescritti contrassegni di cui all'articolo 51, comma 7, ove previsti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da diecimila euro a cinquantamila euro. Qualora l'irregolarità riguardi meno di cinquanta contrassegni la sanzione amministrativa pecuniaria è fissata a 1000 euro. Qualora la violazione riguardi la omessa apposizione di marche o codici di identificazione previsti dalle norme emanate per l'utilizzo del sistema di controllo e di tracciabilità con mezzi informatici di cui all'art. 51 comma 7 secondo capoverso si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da diecimila euro a cinquantamila euro, ridotta a mille euro qualora riguardi meno di 50 bottiglie.
9. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, e dell'articolo 52, comma 6, 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 mille euro a diecimila euro.
10. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta 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 ad una DOP ovvero ad una IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino DOP o IGP, senza l'autorizzazione del relativo consorzio di tutela riconosciuto, ovvero, in caso di mancanza del consorzio, dell'autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a ventimila euro.

12. La sanzione di cui al comma 11 non si applica qualora il riferimento alla DOP ovvero alla IGP 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 presentazione dei prodotti vitivinicoli disciplinati dalla presente Legge, anche quando previste da altre norme orizzontali comunitarie e nazionali, si applicano esclusivamente le sanzioni previste nel presente capo.

14. Qualora l'inadempienza sia relativa a indicazioni obbligatorie non riferite alla DOP o alla IGP e interessi esclusivamente la forma e le dimensioni, il prodotto interessato non è sottoposto a sequestro cautelativo e l'inadempienza è regolarizzata con una sanzione amministrativa da 500 euro a 4500 euro.

Articolo 63

(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 regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, ovvero le effettua in maniera difforme, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro trecento ad euro tremila, aumentata nel minimo a 500 euro se la dichiarazione comprende anche prodotti atti a dare DOP o IGP. Si applica la sanzione da euro cinquanta a euro trecento a chiunque presenti una dichiarazione contenente errori o indicazioni inesatte non essenziali ai fini della quantificazione e qualificazione del prodotto o del conseguimento degli aiuti comunitari nonché nel caso di dichiarazioni riferite a superfici non superiori a 0,50 ettari e comunque per produzioni inferiori a cento ettolitri o a dieci tonnellate.

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 predetta 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 delle dichiarazioni suddette non supera i trenta giorni lavorativi la sanzione è ridotta a trecento euro; è aumentata a cinquecento euro se comprende anche i vini a DOP e IGP.

4. Chiunque viola gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione prevista come ufficiale dalla vigente normativa, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento ad euro quindicimila. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro centocinquanta ad euro quattromila nel caso di indicazioni non essenziali ai fini della identificazione dei soggetti interessati, della quantità e qualità del prodotto o nel caso di quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, inferiore a cento ettolitri o a dieci tonnellate o, per i prodotti confezionati, a dieci ettolitri.

Articolo 64

(Violazioni in materia di potenziale vitivinicolo)

1. Il produttore che viola il divieto di impianto dei vigneti con varietà di uve da vino, previsto dalla vigente normativa comunitaria, o viola le disposizioni relative ai diritti /autorizzazioni di nuovo impianto, ai diritti/ autorizzazioni di reimpianto, ai diritti/autorizzazioni di nuovo impianto prelevato da una riserva, dalla medesima normativa, che disciplina l'uso di detti diritti, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duemilacinquecento ad euro cinquemila 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, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico del trasgressore la relativa spesa. Qualora in caso di allineamento delle superfici vitate nello schedario viticolo si accerti una discordanza inferiore al 5% del potenziale produttivo aziendale impiantato, ma complessivamente non superiori a 0,5 ettari, non si applicano sanzioni. Tali superfici, già impiantate alla data di entrata in vigore della presente legge, possono essere iscritte nello schedario viticolo.

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 1000.

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 1000 euro.

Articolo 65

(Prodotti non consentiti)

1. Chiunque, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, utilizza prodotti con comprovati effetti nocivi alla salute, ovvero addiziona altre sostanze antifermentative, acido salicilico, ~~acido malico~~, sostanze inorganiche, o altre sostanze non consentite dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di cinquecento euro per ettolitro di prodotto sofisticato; in ogni caso, la sanzione non può essere inferiore a cinquemila 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 duecentocinquanta euro per ettolitro di prodotto sofisticato;

3. In relazione al comma precedente, qualora l'uso di zucchero o sostanze zuccherine destinate all'alimentazione umana riguarda piccole quantità di prodotti vitivinicoli inferiori al 10% della produzione vitivinicola dell'impresa relativa alla campagna in corso e comunque non superiori a 500 ettolitri di prodotto trattato nel corso della stessa campagna vitivinicola, è effettuato nel periodo consentito per le fermentazioni di cui all'articolo 15 comma 1, rientra nel limite di un aumento del titolo alcolometrico totale di 1,5% vol. e non implica 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.

Articolo 66

(Sanzioni per la detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati)

1. Fatti salvi i limiti e le tolleranze stabiliti dalle vigenti norme comunitarie 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 novanta euro per ettolitro o frazione di ettolitro di prodotto del quantitativo eccedente. La sanzione amministrativa è ridotta a 45 euro per ettolitro o frazione di ettolitro per quantitativi di prodotto inferiori ai 10 ettolitri. In ogni caso, un quantitativo di prodotto, corrispondente per qualità e per quantità alle eccedenze riscontrate, deve essere avviato alla distillazione previa denaturazione ai sensi delle disposizioni di cui all'articolo 16 comma 5, ovvero ad altra destinazione decisa dall'autorità competente a decidere.

2. Quando il fatto è commesso entro il periodo consentito per la fermentazione, stabilito ai sensi dell'articolo 15, comma 1, si applica la sola sanzione amministrativa pecuniaria, di cui al comma 1 del presente articolo, ridotta fino alla metà.

Articolo 67

(Altre sanzioni)

1. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a quindicimila euro:

a) chiunque detiene anidride carbonica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 21;

b) chiunque produce o detiene vini spumanti naturali, vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini spumanti gassificati in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 21;

c) chiunque produce o detiene vini frizzanti in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 3, ultimo capoverso.

2. Chiunque pone in vendita in recipienti di cui all'articolo 7, vini diversi da quelli per i quali tali contenitori sono riservati, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da centocinquanta euro a millecinquecento euro.

3. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da trecento euro a tremila euro:

a) chiunque produce mosto cotto in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 7;

b) chiunque procede alla vinificazione dei mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 20;

c) chiunque effettua fermentazioni o rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 15 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 15, 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 18 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a ventimila euro.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o somministra o comunque pone in commercio mosti e vini:

- non rispondenti alle corrispondenti definizioni della normativa comunitaria e nazionale, o
- che all'analisi chimica risultino alterati in modo tale da risultare inidonei al consumo umano, salva la eventuale denaturazione degli stessi, o
- che contengano fluoro, alcool metilico, residui di ferro-cianuro di potassio e suoi derivati, ovvero
- altre sostanze, rilevate a mezzo analisi chimico organolettica la cui presenza li renda inidonei al consumo umano diretto
- in limiti superiori a quelli definiti con apposito decreto del Ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di centocinque 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 seicento euro.

6. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a tremila euro:

a) chiunque detiene il vino di cui all'articolo 48, comma 3, senza procedere alla denaturazione con le modalità stabilite dal medesimo periodo e chiunque cede o spedisce il prodotto denaturato, nonché vini nei quali e' in corso la fermentazione acetica a stabilimenti diversi dagli acetifici o dalle distillerie, in violazione di quanto previsto dal citato articolo 48, 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 49 comma 1 lettere d) ed e) senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste ai sensi del medesimo articolo 49, 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 50, comma 4;

d) chiunque detiene vinacce negli stabilimenti enologici al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 15, comma 1;

e) chiunque istituisce centri di raccolta temporanei fuori fabbrica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 16, comma 3, primo periodo;

f) chiunque elabora il vinello in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 16, comma 6.

7. Le disposizioni di cui agli articoli 48 e 49 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 10 utilizzando nell'etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità della bevanda denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da millecinquecento euro a quindicimila euro.

9. Chiunque non denatura le fecce di vino, prima che siano estratte dalle cantine, con le sostanze rivelatrici di cui all'articolo 16, 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 cento euro a 2.500 euro. L'infrazione è ridotta alla metà per quantitativi inferiori a 2 ton.

10. I titolari di cantine o stabilimenti enologici che non presentano al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione la planimetria prevista dall'articolo 14 sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1500 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria è determinata in una somma da 50 euro a 500 euro.

11. Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 24 sulle sostanze per uso enologico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da millecinquecento a cinquemila euro.

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 di uso enologico non consentiti dalla presente legge ovvero dai relativi decreti e chiunque detiene nei reagentari dei laboratori annessi prodotti chimici non consentiti in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 25 e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a diecimila euro.

13. Chiunque trasporta al di fuori degli stabilimenti di produzione i prodotti di cui all'articolo 16, comma 4, destinati alla distillazione o alla distruzione senza avere provveduto alla denaturazione prescritta dal decreto di cui al medesimo articolo 16, 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 47 in violazione delle disposizioni previste dal medesimo articolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1500 euro a 3000 euro.

15. Chiunque non tiene il registro di carico e scarico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1000 a euro a 10000 euro. Chiunque non provvede agli aggiornamenti e alle annotazioni è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1000 euro.

16. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1000 euro:

a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 17;

b) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni prevista dall'art. 15, comma 3;

c) chiunque non provvede alle operazioni di denaturazione e alle annotazioni ai sensi di quanto previsto dall'articolo 48 comma 3;

d) chiunque non avvia alle distillerie autorizzate le vinacce e le fecce di vino in violazione delle disposizioni dell'articolo 16 comma 2;

e) chiunque non tiene il registro di carico e scarico previsto dall'articolo 16, comma 3, secondo periodo;

f) chiunque non effettua la comunicazione relativa alla detenzione di vinacce prevista dall'articolo 16, comma 4, ovvero effettua tale comunicazione oltre il termine stabilito dal medesimo comma.

TITOLO II

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

Articolo 68

*(Sanzioni per violazione delle disposizioni sulla produzione e sulla commercializzazione degli
aceti)*

1. Chiunque utilizza la denominazione di "aceto di vino" per prodotti che non abbiano le caratteristiche previste dall'articolo 39 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da settantacinque euro a cento euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.

2. Chiunque produce, detiene, trasporta e pone in commercio aceti che:

- all'esame organolettico, chimico o microscopico, risultano alterati o comunque inadatti al consumo umano diretto od indiretto, ovvero

- contengono aggiunte di alcool 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 alcool etilico denaturato ai sensi del decreto ministeriale n. 524 del 1996, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto, unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la denaturazione, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da settantacinque euro a cento euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.

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

4. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a tremila euro:

a) chiunque utilizza la denominazione di "aceto di vino" per prodotti ottenuti mediante l'acetificazione di vini che hanno un contenuto in acido acetico superiore a quello previsto dall'articolo 39 comma 5;

b) chiunque detiene, produce e imbottiglia negli acetifici e nei depositi di aceto prodotti diversi da quelli previsti ai sensi dell'articolo 40;

c) chiunque nella preparazione e nella conservazione degli aceti ricorre a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 42;

d) chiunque aggiunge all'aceto sostanze aromatizzanti in violazione di quanto previsto dall'articolo 43 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 di "aceto di (...) aromatizzato" per prodotti che non possiedono le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 43.

5. Chiunque non effettua la comunicazione prevista ai sensi dell'articolo 40 e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a tremila euro. Se la capacità complessiva non denunciata e' inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria e' determinata in una somma da cento euro a mille euro.

6. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a ventimila euro:

- a) chiunque detiene negli stabilimenti e nei locali di cui all'articolo 40 acido acetico, nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti, salvo quanto previsto ai sensi del comma 7 dell'articolo 41;
- b) chiunque effettua la distillazione dell'aceto;
- c) 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. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a duemilacinquecento euro chiunque viola le disposizioni stabilite con il decreto di cui all'articolo 39, commi 1 e 2.

8. Chiunque utilizza le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 46 nella designazione di un aceto che non possiede le caratteristiche previste dal medesimo articolo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di settantacinque euro per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare. La sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a cinquecento euro.

Articolo 69

(Inosservanza degli obblighi di comunicazione)

1. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cento euro a mille euro:

- a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 20;
- b) chiunque non provvede alla comunicazione prevista dall'articolo 19;
- c) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni prevista dall'articolo 15, comma 3.

Articolo 70

(Chiusura degli stabilimenti)

1. Fermo restando quanto previsto in materia dall'articolo 8 del Decreto Legislativo n. 507/1999, in caso di reiterata violazione, nel quinquennio antecedente, delle disposizioni di cui agli articoli 65, 66 e 67 accertata con provvedimenti esecutivi, il Prefetto, su proposta del competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, 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.

Articolo 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 ad euro ventimila, l'estratto dell'ordinanza di ingiunzione, ovvero della sentenza sia pubblicato a spese del responsabile delle violazioni almeno su 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 nella 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 37, 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 III

SANZIONI IN MATERIA DI PIANO DEI CONTROLLI, CONSORZI DI TUTELA E CONCORSI ENOLOGICI

Articolo 73

(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 protetta, approvato con il corrispondente provvedimento autorizzatorio, in assenza di ricorso avverso detto accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro, la cui applicazione e riscossione rimane sospesa in caso di impugnazione giudiziale del provvedimento. La sanzione è ridotta alla metà qualora le differenze riscontrate rientrino all'interno di una soglia di tolleranza dell'1,5% e comunque non superiore a 10 hl di vino, 1,5 tn di uva, 0,1 ettari di vigneti per tipologia di prodotto.

2. La sanzione di cui al comma 1 non si applica quando per la fattispecie è già prevista sanzione ai sensi di altra norma contenuta nel presente titolo.

3. Il soggetto che pone in essere un comportamento diretto a non consentire 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'ICQRF, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fino a 1.000 euro.

4. 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 del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, non esibisce idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento di quanto dovuto, è soggetto alla sanzione amministrativa pari all'importo pecuniario accertato. Il soggetto sanzionato, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, dovrà provvedere a versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

5. Per l'illecito previsto al comma 4 oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria si applica, con apposito provvedimento amministrativo, la sanzione accessoria della sospensione del diritto ad utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

Articolo 74

(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 protetta, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a cinquantamila euro.

2. Alle strutture che continuano a svolgere attività incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio, non ottemperando, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e fatta salva la facoltà del predetto 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.

Articolo 75

(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 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 sottoposti alla sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 euro e alle sanzioni previste dall'articolo 347 del codice penale.

3. Il soggetto inserito nel sistema del controllo di una denominazione di origine o indicazione geografica che non assolve in modo totale o parziale, nei confronti del consorzio di tutela incaricato, agli obblighi di cui all'articolo 37, commi 6 e 7, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo pecuniario 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.

4. Per l'illecito previsto dal comma 3 oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria si applica, con apposito provvedimento amministrativo, la sanzione accessoria della sospensione del diritto a utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

Articolo 76

(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 svolge attività che risulta incompatibile 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 Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento stesso, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a cinquantamila euro.

2. Fatti salvi l'applicazione delle norme penali vigenti e l'obbligo di risarcimento del danno, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a sessantamila 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 ad uno stesso segmento della filiera, ovvero appartenenti a segmenti diversi, quando la diversità di trattamento non è contemplata dallo statuto del consorzio stesso;

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

Articolo 77

(Concorsi enologici)

Chiunque organizza concorsi enologici relativi a vini DOP e IGP, nonché a vini spumanti di qualità, senza essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale indicata dal comma 1 dell'articolo 38, e successive disposizioni applicative, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a 2.000 euro.

CAPO X

NORME IN MATERIA DI DEPOSITO FISCALE, CIRCOLAZIONE INTRACOMUNITARIA ED ESPORTAZIONE

Articolo 78

(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 decreto legislativo 26 ottobre 1995 n. 504 e successive modificazioni ed integrazioni, anche se producono un quantitativo annuo superiore al limite di cui all'articolo 37 del citato 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 adottarsi entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono individuate procedure semplificate che consentano di adempiere con la comunicazione INTRASTAT ad informare contestualmente l'Agenzia delle Dogane e l'Agenzia delle Entrate, rispettivamente per i controlli sulle accise e sull'IVA, ai produttori di vino che effettuano operazioni intracomunitarie, titolari di deposito fiscale o piccoli produttori di cui all'articolo 37 del decreto legislativo 26 ottobre 2005, n.504.
 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.

CAPO XI

NORME TRANSITORIE E FINALI, ABROGAZIONI

Articolo 79

(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.

Articolo 80

(Disposizioni di attuazione)

1. I decreti del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di cui agli articoli 8, comma 3, 13 comma 9, 23, comma 2, 34, comma 5, 37, comma 10, 51, comma 8, 53, comma 3, 54, comma 3, 55, commi 17, 18 e 19 devono essere adottati entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

2. Fino all'entrata in vigore dei decreti di cui al precedente comma 1 restano in vigore i decreti di cui all'allegato 1 alla presente legge e 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 analoghe fattispecie previste dalla presente legge.

Articolo 81

(Abrogazioni)

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

- a) legge 20 febbraio 2006, n. 82, Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino;
- b) decreto legislativo 8 aprile 2010, n.61, Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;
- c) decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, a norma dell'articolo 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- d) decreto Ministeriale 29 luglio 2004, Disposizioni sulla elaborazione, confezionamento, designazione e presentazione dei vini frizzanti;
- e) decreto ministeriale 26 novembre 2010, Modifica al decreto 31 luglio 2006 relativo alla denaturazione delle fecce destinate ad uso agronomico mediante l'aggiunta di solfato ferroso.

ALLEGATO 1

Decreto Ministeriale 12 luglio 2012, Disposizioni per l'attuazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

Decreto Ministeriale 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 Ministeriale 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 Ministeriale 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 Ministeriale 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 Ministeriale 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 19 marzo 2010, Istituzione di un sistema di controllo per i vini designati con le indicazioni facoltative.

ALLEGATO 2

Decreto Ministeriale 27 novembre 2008, Disposizioni di attuazione dei Regolamenti (CE) 479/2008 del Consiglio n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura di distillazione dei sottoprodotti della vinificazione

Decreto Ministeriale 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 L. 20 febbraio 2006, n. 82.

Decreto Ministeriale 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 L. 20 febbraio 2006, n. 82.

Decreto Ministeriale 16 dicembre 2010, Disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 21, comma 3, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Decreto Ministeriale 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. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010.

Decreto Ministeriale 13 agosto 2012, Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del Regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010 per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo.

Decreto Ministeriale 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. 1493/1999 del Consiglio.

Decreto Ministeriale 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.