



## DISEGNO DI LEGGE

*approvato dalla Camera dei deputati il 21 settembre 2016, in un testo risultante dall'unificazione dei disegni di legge*

**d'iniziativa dei deputati SANI, Luciano AGOSTINI, CARRA, CATANIA, CATANOSO GENOESE, CENNI, COVA, COVELLO, DAL MORO, FAENZI, FIORIO, LODOLINI, MANCIULLI, MONGIELLO, NARDUOLO, PALMA, ROMANINI, SCHULLIAN, TENTORI, TERROSI, VALIANTE, VENITTELLI e ZANIN (2236); OLIVERIO, SPERANZA, ANZALDI, MONGIELLO, ZANIN, FIORIO, ANTEZZA, COVA, COVELLO, DAL MORO, CENNI, PALMA, ROMANINI, TENTORI, VENITTELLI, RUSSO, AMODDIO, ARLOTTI, BARUFFI, BATTAGLIA, BERLINGHIERI, BERRETTA, BINI, BLAŽINA, Franco BORDO, BORGHINI, CAPONE, CARDINALE, CARELLA, CARRESCIA, CASELLATO, CENSORE, COSTANTINO, D'OTTAVIO, FAMIGLIETTI, FANUCCI, FIORONI, FREGOLENT, GASPARINI, GHIZZONI, GINATO, GINOBLE, GIULIETTI, GRASSI, IACONO, Tino IANNUZZI, INCERTI, LAVAGNO, LODOLINI, MAESTRI, MAGORNO, MARANTELLI, MARTELLI, MAZZOLI, MOGNATO, MONTRONI, MORASSUT, NACCARATO, NARDUOLO, NICOLETTI, PAGANI, PAGLIA, PASTORINO, PELILLO, PETITTI, PETRENGA, PETRINI, PICCIONE, RABINO, RIGONI, Paolo ROSSI, RUBINATO, SANGA, Giovanna SANNA, SBROLLINI, SGAMBATO, TERROSI, TULLO e VERINI (2618)**

*(V. Stampati Camera nn. 2236 e 2618)*

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza il 28 settembre 2016*

Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino

## DISEGNO DI LEGGE

---

### TITOLO I

#### DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

##### CAPO I

#### SALVAGUARDIA DEL VINO E DEI TERRITORI VITICOLI

##### Art. 1.

*(Patrimonio culturale nazionale)*

1. Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

##### CAPO II

#### DISPOSIZIONI GENERALI

##### Art. 2.

*(Ambito di applicazione)*

1. La presente legge reca le norme nazionali per la produzione, la commercializzazione, le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione, la gestione, i controlli e il sistema sanzionatorio dei prodotti vitivinicoli di cui ai regolamenti (UE)

n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, e n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013. La presente legge reca altresì le norme nazionali per la produzione e la commercializzazione degli aceti ottenuti da materie prime diverse dal vino, per la tenuta dei registri di carico e scarico da parte di talune categorie di operatori del settore delle sostanze zuccherine e per il sistema sanzionatorio dei prodotti vitivinicoli aromatizzati di cui al regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, nonché delle bevande spiritose di cui al regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008.

### Art. 3.

#### *(Definizioni)*

1. Ferme restando le definizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea per il settore vitivinicolo, ai fini della presente legge si applicano le seguenti definizioni:

*a)* per «Ministero» e «Ministro» si intendono rispettivamente il Ministero e il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali;

*b)* per «regioni» si intendono le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

*c)* con le sigle «DOP» e «IGP» si intendono le espressioni «denominazione di origine protetta» e «indicazione geografica protetta», anche al plurale, come previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 per i prodotti vitivinicoli;

*d)* con le sigle «DOCG» e «DOC» si intendono le menzioni specifiche tradizionali «denominazione di origine controllata e garantita» e «denominazione di origine controllata» utilizzate dall'Italia per i prodotti vitivinicoli a DOP;

e) con la sigla «DO» si intendono in maniera unitaria le sigle «DOCG» e «DOC»;

f) con la sigla «IGT» si intende la menzione specifica tradizionale «indicazione geografica tipica» utilizzata dall'Italia per i prodotti vitivinicoli a IGP; con la sigla «IG» si intende l'espressione «indicazione geografica», comprensiva delle sigle IGT e IGP;

g) per «SIAN» si intende il sistema informativo agricolo nazionale, di cui all'articolo 15 della legge 4 giugno 1984, n. 194;

h) per «schedario viticolo» si intende lo strumento previsto dall'articolo 145 del regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, parte integrante del SIAN nonché del Sistema integrato di gestione e controllo (SIGC) e dotato di un sistema di identificazione geografica (GIS), contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo;

i) con la sigla «ICQRF» si intende il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari del Ministero;

l) per «ufficio territoriale» si intende l'ufficio territoriale dell'ICQRF competente per il luogo ove ha sede lo stabilimento o il deposito dell'operatore obbligato o interessato, salvo ove altrimenti specificato;

m) per «registro nazionale delle varietà di viti» si intende il registro istituito con il decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1969, n. 1164;

n) per «prodotti vitivinicoli» si intendono i prodotti indicati nell'allegato I, parte XII, al regolamento (UE) n. 1308/2013 e quelli elencati all'articolo 11 della presente legge, salvo ove altrimenti specificato;

o) per «fascicolo aziendale» si intende il fascicolo costituito ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503;

p) per «prodotti vitivinicoli aromatizzati» si intendono i prodotti definiti dall'articolo 3 del regolamento (UE) n. 251/2014.

## TITOLO II

### NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

#### CAPO I

#### NORME GENERALI

##### Art. 4.

*(Norme generali)*

1. Per la produzione e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali della presente legge e dei relativi decreti attuativi del Ministro emanati ai sensi della medesima legge.

#### CAPO II

#### VITICOLTURA E POTENZIALE PRODUTTIVO

##### Art. 5.

*(Varietà utilizzabili per la produzione dei prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013)*

1. Possono essere impiantate, reimpiantate o innestate per la produzione dei prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 soltanto le varietà di uva da vino iscritte nel registro

nazionale delle varietà di viti e classificate per le relative aree amministrative come varietà idonee alla coltivazione o come varietà in osservazione, escluse le viti utilizzate a scopo di ricerca e sperimentazione e di conservazione *in situ* del patrimonio genetico autoctono, sulla base dei criteri stabiliti con decreto del Ministro, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Dalle superfici piantate devono essere estirpate le varietà di viti per la produzione dei prodotti di cui al comma 1 non menzionate nella suddetta classificazione. Sono escluse le superfici non eccedenti i 1.000 metri quadrati la cui produzione è destinata interamente al consumo familiare dei viticoltori.

#### Art. 6.

##### *(Vitigno autoctono italiano)*

1. Per «vitigno autoctono italiano» o «vitigno italico» si intende il vitigno appartenente alla specie *Vitis vinifera*, di cui è dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale.

2. L'uso della dicitura «vitigno autoctono italiano» e dei suoi sinonimi è limitato all'etichettatura e alla presentazione di specifici vini a DOCG, DOC e IGT, nell'ambito dei relativi disciplinari di produzione.

3. Con il decreto di cui all'articolo 5, comma 1, sono definite le procedure, le condizioni e le caratteristiche per il riconoscimento dei vitigni di cui al comma 1 del presente articolo e la relativa annotazione nel registro nazionale delle varietà di viti.

## Art. 7.

*(Salvaguardia dei vigneti eroici o storici)*

1. Lo Stato promuove interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia dei vigneti delle aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale, di seguito denominati «vigneti eroici o storici».

2. I vigneti di cui al comma 1 sono situati in aree vocate alla coltivazione della vite nelle quali le particolari condizioni ambientali e climatiche conferiscono al prodotto caratteristiche uniche, in quanto strettamente connesse alle peculiarità del territorio d'origine.

3. Il Ministro, con proprio decreto, emanato entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, di concerto con il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo e con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e previo parere delle Commissioni parlamentari competenti, da esprimere entro trenta giorni dalla data di assegnazione del relativo schema, stabilisce i criteri per:

a) individuare i territori nei quali sono situati i vigneti di cui al comma 1;

b) definire le tipologie degli interventi eventualmente finanziabili attraverso contributi, compatibilmente con la programmazione finanziaria e con l'ordine di priorità di cui alla lettera d), nonché i potenziali beneficiari con l'indicazione di eventuali criteri di priorità; il decreto può definire gli interventi ammessi a beneficiare dei predetti contributi, individuando prioritariamente quali tecniche sostenibili legate all'agricoltura tradizionale, di produzione integrata, secondo le linee guida nazionali sulla produzione integrata (LGNPI) o del sistema di qualità na-

zionale di produzione integrata (SQNPI), o di produzione biologica devono essere impiegate nel rispetto degli elementi strutturali del paesaggio e con tecniche e materiali adeguati al mantenimento delle caratteristiche di tipicità e tradizione delle identità locali;

c) individuare i proprietari o i conduttori, a qualsiasi titolo, dei vigneti di cui al comma 1;

d) individuare l'ordine di priorità che il Ministero o le regioni possono adottare nei provvedimenti attuativi di programmazione delle risorse finanziarie destinate a legislazione vigente al settore vitivinicolo, nell'ambito del programma nazionale di sostegno al settore vitivinicolo adottato ai sensi del regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008;

e) affidare alle regioni i controlli degli interventi per i quali sono stati erogati i contributi di cui alla lettera b), affinché provvedano allo svolgimento dei controlli medesimi sulla base di linee guida concordate con il Ministero.

4. Dall'attuazione delle disposizioni di cui al presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

#### Art. 8.

##### *(Schedario viticolo e inventario del potenziale produttivo)*

1. Il Ministero 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 nello 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 è gestito dalle regioni secondo modalità concordate nell'ambito dei servizi del SIAN sulla base dei dati riferiti al fascicolo aziendale.

5. Ai vigneti iscritti nello schedario viticolo è attribuita l'idoneità alla produzione di uve atte a dare vini a DOCG, DOC e IGT, sulla base degli elementi tecnici delle unità vitate, fatte salve le disposizioni dell'articolo 39, comma 3. I dati presenti nello schedario viticolo, validati dalle regioni, non possono essere oggetto di modifica grafica o alfanumerica, salvi i casi di errore evidente o colpa grave. Le regioni, in base ai disciplinari di produzione, individuano la modalità di attribuzione dell'idoneità, anche in via provvisoria.

6. Le regioni 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 41 in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

7. Il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli di cui alla parte II, titolo I, capo III, del regolamento (UE) n. 1308/2013 è gestito nell'ambito dei servizi del SIAN.

8. L'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) e gli organismi pagatori regionali, d'intesa con le regioni, 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 questo notificate entro il 31 luglio di ogni anno con effetto per la campagna vitivinicola successiva, anche al fine del corretto aggiornamento dei massi-

mali di produzione delle uve atte a dare vini a DOCG, DOC e IGT.

9. Con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono determinati i criteri per la verifica dell'idoneità tecnico-produttiva dei vigneti ai fini dell'iscrizione nello schedario per le relative DO e IG e 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.

10. La resa massima di uva per ettaro delle unità vitate iscritte nello schedario viticolo diverse da quelle rivendicate per produrre vini a DOP e IGP è pari o inferiore a 50 tonnellate.

### CAPO III

#### PRODUZIONE E PRATICHE ENOLOGICHE

##### Art. 9.

###### *(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 prodotti vitivinicoli aromatizzati, ad eccezione delle distillerie, degli acetifici e degli stabilimenti in cui tali prodotti sono detenuti per essere utilizzati come ingredienti nella preparazione di altri prodotti alimentari e dei depositi di soli prodotti confezionati non annessi né intercomunicanti con cantine o stabilimenti enologici, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati.

2. I titolari di cantine o stabilimenti enologici di capacità complessiva superiore a 100 ettolitri, esentati dall'obbligo di presentare la planimetria dei locali all'Agenzia delle dogane e dei monopoli, trasmettono all'ufficio territoriale la planimetria dei locali dello stabilimento e delle relative pertinenze, nella quale deve essere specificata l'ubicazione dei singoli recipienti di capacità superiore a 10 ettolitri.

3. La planimetria è corredata di una legenda riportante, per ogni recipiente di capacità superiore a 10 ettolitri, il codice alfanumerico identificativo e la capacità.

4. L'Agenzia delle dogane e dei monopoli mette a disposizione degli uffici territoriali le planimetrie presentate dai soggetti obbligati nonché le successive variazioni, anche con modalità telematiche.

5. Qualsiasi successiva variazione riguardante la capacità complessiva dichiarata ai sensi del comma 2, come l'installazione o l'eliminazione di vasi vinari o cambi di destinazione d'uso, è comunicata all'ufficio territoriale.

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

#### Art. 10.

*(Determinazione del periodo vendemmiale e delle fermentazioni. Autorizzazione all'arricchimento)*

1. Il periodo entro il quale è consentito raccogliere le uve ed effettuare le fermentazioni e le rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli è fissato dal 1° agosto al 31 dicembre di ogni anno.

2. Con proprio provvedimento, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, le regioni, 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. Fatte salve le diverse disposizioni degli specifici disciplinari DOP e IGP, la fermentazione e la rifermentazione di un mosto, di un mosto parzialmente fermentato e di un vino nuovo ancora in fermentazione non sono consentite in un periodo successivo a quello stabilito al comma 1. Le fermentazioni e rifermentazioni eventualmente consentite dagli specifici disciplinari DOP e IGP sono immediatamente comunicate all'ufficio territoriale.

4. Sono consentite, senza obbligo di comunicazione, al di fuori del periodo stabilito al comma 1, qualsiasi fermentazione o rifermentazione effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato con una sovrappressione superiore a 1 bar e dei vini con la menzione tradizionale «vivace», quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati, nonché quelle destinate alla produzione di particolari vini, ivi compresi i vini passiti e i vini senza IG purché individuati, con riferimento all'intero territorio nazionale o a parte di esso, con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le regioni e le province autonome interessate.

#### Art. 11.

##### *(Definizioni e caratteristiche di determinati prodotti)*

1. Il «mosto cotto» è il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto di uve o dal

mosto muto a riscaldamento diretto o indiretto e a normale pressione atmosferica.

2. Il «filtrato dolce» è 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 consentite.

3. Il «mosto muto» è il mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite dalle disposizioni vigenti.

4. L'«enocianina» è il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce delle uve nere di *Vitis vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto oppure solidificazione con trattamenti fisici.

#### Art. 12.

##### *(Produzione di mosto cotto)*

1. Negli stabilimenti enologici è permessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto di uve o del mosto muto per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono mosto cotto per i prodotti registrati ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, e per i prodotti figuranti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, ogni anno il Ministro aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

2. È altresì ammessa la produzione di mosto cotto, denominato anche «saba», «sapa» o con espressioni similari, anche ai fini della commercializzazione, previa comunicazione

al competente ufficio territoriale, da effettuare almeno cinque giorni prima dell'inizio dell'attività.

Art. 13.

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

1. La detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno dalla fine del periodo di cui all'articolo 10, comma 1, oppure, se le vinacce sono ottenute in un periodo diverso, a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello dell'ottenimento. La detenzione delle fecce non denaturate negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello dell'ottenimento. I termini di cui al presente comma sono elevati al novantesimo giorno per i produttori di quantitativi inferiori a 1.000 ettolitri.

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. Alle distillerie nonché a coloro che utilizzano i sottoprodotti della trasformazione dei prodotti vitivinicoli a scopo energetico è consentita l'istituzione di centri di raccolta temporanei fuori fabbrica, previa comunicazione da inviare all'ufficio territoriale, purché in stabilimenti diversi dalle cantine e dagli stabilimenti enologici, ad eccezione di quelli ove vengono introdotti ed estratti esclusivamente prodotti vitivinicoli denaturati. È altresì consentita la cessione di fecce e vinacce, non ancora avviate alla distillazione, tra le distillerie autorizzate e tra gli

utilizzatori dei sottoprodotti della trasformazione dei prodotti vitivinicoli a scopo energetico.

4. La detenzione di vinacce destinate ad usi diversi dalla distillazione, compresa l'estrazione dell'enocianina, è preventivamente comunicata dai responsabili degli stabilimenti industriali utilizzatori all'ufficio territoriale. La comunicazione, in carta libera, è valida per una campagna vitivinicola e deve pervenire antecedentemente alla prima introduzione di vinaccia e contenere l'indicazione dell'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, prima di essere estratte dalle cantine, sono denaturate con le sostanze rivelatrici e con le modalità individuate con decreto del Ministro.

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.

7. L'acqua e le altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico sono denaturate, all'atto dell'ottenimento, con le sostanze rivelatrici e secondo le modalità individuate con decreto del Ministro.

## Art. 14.

*(Elaborazione di taluni prodotti a base di mosti e vini, di vini liquorosi, di vini spumanti e di talune bevande spiritose negli stabilimenti promiscui. Comunicazione preventiva)*

1. La preparazione di mosti di uve fresche mutizzati con alcol, di vini liquorosi, di prodotti vitivinicoli aromatizzati e di vini spumanti nonché la preparazione delle bevande spiritose di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera *d*), punto *i*), terzo trattino, e punto *ii*), del regolamento (CE) n. 110/2008 possono essere eseguite 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, a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla loro effettuazione, all'ufficio territoriale.

2. Il saccarosio, l'acquavite di vino, l'alcol e gli altri prodotti consentiti dal regolamento (UE) n. 251/2014 sono detenuti in locali a ciò appositamente destinati, comunque accessibili al controllo dell'ufficio territoriale e dichiarati nella planimetria, ove prevista.

3. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti elaborati con saccarosio, diversi dagli stabilimenti di cui al comma 1, sono consentite le elaborazioni degli altri prodotti indicati al 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.



## Art. 15.

*(Sostanze vietate)*

1. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 14, 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 nei provvedimenti di cui all'articolo 10, commi 2 e 4;

e) qualunque sostanza atta a sofisticare i mosti e i vini, come aromi, additivi e coloranti, l'acqua e le altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini nonché in quello della rigenerazione delle resine a scambio ionico non denaturati, fatti salvi i casi consentiti;

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

g) fatte salve le deroghe previste dall'articolo 17, mosti, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione e vini aventi un titolo alcolometrico totale inferiore all'8 per cento in volume;

h) invertasi.

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

3. Quando nell'area della cantina o dello stabilimento enologico sono presenti abitazioni civili destinate a residenza del titolare ovvero di suoi collaboratori o impiegati, nonché strutture ricettive destinate alla ristorazione e 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)* e *d)* del medesimo comma 1 nonché gli aromi, gli additivi e i coloranti, 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 sono consentiti anche la produzione degli alimenti e delle bevande di cui al comma 1, lettere *b)*, *c)* e *d)*, e la detenzione e l'impiego degli alimenti e delle bevande di cui al medesimo comma 1, lettere *a)*, *b)*, *c)* e *d)*, nonché degli aromi, degli additivi e dei coloranti, purché rientrino nell'ambito delle attività comunque connesse di cui all'articolo 2135 del codice civile.

#### Art. 16.

*(Comunicazione per la detenzione e il confezionamento)*

1. A parziale deroga di quanto stabilito dall'articolo 15, comma 1, lettere *a)* e *c)*, sono consentiti esclusivamente la detenzione e il successivo confezionamento dei seguenti prodotti atti al consumo umano diretto:

*a)* bevande spiritose di cui agli allegati II e III al regolamento (CE) n. 110/2008;

*b)* prodotti vitivinicoli aromatizzati;

*c)* succhi di frutta e nettari di frutta di cui all'allegato I al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, con esclusione dei succhi prodotti in tutto o in parte con uve da tavola o con i mosti da esse ottenuti;

*d)* le altre bevande alcoliche e analcoliche con esclusione di quelle prodotte in tutto o in parte con uve da tavola o con i mosti da esse ottenuti;

e) aceti.

2. La detenzione e il successivo confezionamento sono subordinati ad apposita comunicazione preventiva inviata all'ufficio territoriale, il quale può definire specifiche modalità volte a prevenire eventuali violazioni.

3. Sono fatti salvi gli eventuali adempimenti previsti dalla disciplina fiscale e da quella in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

#### Art. 17.

*(Succhi d'uva da mosti con titolo alcolometrico naturale inferiore all'8 per cento)*

1. I mosti aventi un titolo alcolometrico naturale inferiore all'8 per cento in volume, destinati alla preparazione di succo di uve e di succo di uve concentrato, possono essere detenuti nelle cantine senza la prescritta denaturazione, a condizione che siano rispettate le modalità definite con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, e previa denuncia al competente ufficio territoriale. 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, emanato di concerto con il Ministro della salute.

#### Art. 18.

*(Detenzione di anidride carbonica, di argo o di azoto)*

1. La detenzione e l'utilizzazione di anidride carbonica, di argo o 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 sono consentite unicamente per creare un'atmosfera inerte e per manipolare al riparo dall'aria i prodotti utilizzati nella costituzione della partita, nei successivi travasi della stessa e dei 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 contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali.

3. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti e vini frizzanti è vietato produrre, nonché detenere, vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati diversi da quelli già confezionati.

#### Art. 19.

##### *(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 a 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 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;

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 DOP e IGP. 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 dell'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 a DOP e IGP per i quali tale pratica è espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione.

2. Complessivamente, l'aggiunta dei prodotti di cui alla lettera b) del comma 1 non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale originario della partita di più di 0,9 per cento in volume.

## Art. 20.

*(Prodotti vitivinicoli biologici)*

1. Le produzioni biologiche nel settore vitivinicolo devono essere conformi al regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, alle relative disposizioni applicative e a quelle stabilite con decreto del Ministro, emanato previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

## Art. 21.

*(Sostanze ammesse)*

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

## Art. 22.

*(Detenzione dei prodotti enologici e chimici)*

1. È vietato vendere, detenere per vendere, detenere negli stabilimenti enologici e nei locali comunque comunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualsiasi uso destinati, nonché impiegare in enologia sostanze non consentite dalle vigenti norme dell'Unione europea e nazionali. È tuttavia consentito detenere, in quantità limitata allo stretto necessario e opportunamente tracciati, prodotti diversi da quelli di cui all'articolo 21, 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 di analisi. Sui contenitori dei reagenti deve essere indicata la denominazione o la formula chimica della sostanza in modo ben visibile e indelebile.

3. La detenzione dei prodotti di cui ai commi 1 e 2 è subordinata ad apposita comunicazione preventiva inviata all'ufficio territoriale, il quale può definire specifiche modalità volte a prevenire eventuali violazioni.

#### Art. 23.

##### *(Impiego dei pezzi di legno di quercia)*

1. L'uso di pezzi di legno di quercia, previsto come pratica enologica dal regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, è disciplinato dalle disposizioni contenute nei decreti di cui all'articolo 4 della presente legge.

#### CAPO IV

#### COMMERCIALIZZAZIONE

#### Art. 24.

##### *(Detenzione dei prodotti vitivinicoli a scopo di commercio e divieti)*

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

2. 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.

3. 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 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.

4. 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.

5. È vietata la detenzione a scopo di commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che hanno subito trattamenti e aggiunte non consentiti o che provengono da varietà di vite non iscritte come uva da vino nel registro nazionale delle varietà di vite, secondo le regole ivi previste, salvo quanto stabilito dal decreto di cui all'articolo 61, comma 1. Il divieto di cui al primo periodo non si applica agli stabilimenti che lavorano mosti e succhi destinati all'alimentazione umana il cui processo produttivo non prevede la fermentazione, purché la rintracciabilità dei prodotti lavorati sia garantita conformemente alle modalità da determinare con decreto del Ministero.

6. Il divieto di cui al comma 5 si applica altresì ai mosti e ai vini che:

a) all'analisi organolettica o chimica o microbiologica 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 25, comma 3;

b) contengono una delle seguenti sostanze:

1) bromo organico;



- 2) cloro organico;
- 3) fluoro;
- 4) alcol metilico in quantità superiore a 350 milligrammi/litro per i vini rossi e a 250 milligrammi/litro per i vini bianchi e rosati;

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 delle disposizioni contenute nei decreti di cui all'articolo 4.

7. Il vino, la cui acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro supera i limiti previsti dalla vigente normativa dell'Unione europea, non può essere detenuto se non previa denaturazione con la sostanza rivelatrice e le modalità indicate nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. Il prodotto denaturato deve essere assunto in carico nei registri obbligatori entro il giorno stesso della denaturazione in un apposito conto separato e può essere ceduto e spedito soltanto agli acetifici o alle distillerie. Tale disposizione si applica anche ai vini nei quali è in corso la fermentazione acetica.

#### Art. 25.

##### *(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 nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro della salute;

b) che all'analisi organolettica chimica o microbiologica risultano alterati per malat-

tia o comunque avariati e difettosi per odori e per sapori anormali;

*c)* contenenti oltre 0,5 grammi per litro di cloruri espressi come cloruro di sodio, fatta eccezione per il vino marsala, per i vini liquorosi, per i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i vini che hanno subito un periodo d'invecchiamento in botte di almeno due anni, per i vini aggiunti di mosto concentrato e per i vini dolci naturali, per i quali tale limite è elevato a 1 grammo per litro;

*d)* contenenti oltre 1 grammo per litro di solfati espressi come solfato neutro di potassio. Tuttavia questo limite è elevato a:

1) 1,5 grammi per litro per i vini che hanno subito un periodo d'invecchiamento in botte di almeno due anni, per i vini dolcificati e per i vini ottenuti mediante aggiunta di alcol o distillati per uso alimentare ai mosti o ai vini;

2) 2 grammi per litro per i vini aggiunti di mosto concentrato e per i vini dolci naturali;

3) 5 grammi per litro, per il vino Marsala DOC;

*e)* contenenti alcol metilico in quantità superiore a 350 milligrammi/litro per i vini rossi e a 250 milligrammi/litro per i vini bianchi e rosati;

*f)* contenenti bromo e cloro organici;

*g)* 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, 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 nel decreto di cui al comma 1, lettera *a*).

3. I prodotti che presentano caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui ai

commi 1 e 2, nonché dell'articolo 24, commi 5 e 6, devono essere immediatamente denaturati con il cloruro di litio secondo quanto previsto con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

### TITOLO III

#### TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE, DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE E DELLE MENZIONI TRADIZIONALI

##### CAPO I

#### NORME GENERALI. CLASSIFICAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE, DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE, AMBITO DI APPLICAZIONE E AMBITI TERRITORIALI

##### Art. 26.

##### *(Denominazione di origine e indicazione geografica)*

1. Le definizioni di «denominazione di origine» e di «indicazione geografica» dei prodotti vitivinicoli sono quelle stabilite dall'articolo 93 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. Le DOP e le IGP, per le quali è assicurata la protezione ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del regolamento (UE) n. 1306/2013, sono riservate ai prodotti vitivinicoli alle condizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e dalla presente legge.

## Art. 27.

*(Utilizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)*

1. Le DOP e le IGP di cui all'articolo 26 sono utilizzate per designare i prodotti vitivinicoli appartenenti a una pluralità di produttori, fatte salve le situazioni eccezionali previste dalla vigente normativa dell'Unione europea.

2. I vini frizzanti gassificati non possono utilizzare le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche.

3. Il nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e le altre menzioni tradizionali alle stesse riservate non possono essere impiegati per designare prodotti simili o alternativi a quelli previsti all'articolo 26, né, comunque, essere impiegati in modo tale da ingenerare nei consumatori confusione nell'individuazione dei prodotti. Sono fatte salve le situazioni in cui l'uso del nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica sia consentito per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e per l'aceto di vino, nonché per i prodotti vitivinicoli aromatizzati ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

## Art. 28.

*(Classificazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche)*

1. Le DOP 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. Le menzioni «*Kontrollierte Ursprungsbe-*

*zeichnung*» e «*Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung*» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella provincia di Bolzano, di bilinguismo italiano-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 italiano-francese. Le menzioni «*kontrolirano poreklo*» e «*kontrolirano in garantirano poreklo*» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini a 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 comprendono le indicazioni geografiche tipiche (IGT). L'indicazione geografica tipica costituisce la menzione specifica tradizionale utilizzata dall'Italia per designare i vini IGP. La menzione «*Vin de pays*» può essere utilizzata per i vini IGT prodotti nella regione Valle d'Aosta, di bilinguismo italiano-francese, la menzione «*Landwein*» per i vini IGT prodotti nella provincia di Bolzano, di bilinguismo italiano-tedesco, e la menzione «*Dež elma oznaka*» per i vini IGT prodotti nelle province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38.

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

#### Art. 29.

##### (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 situati nelle immediate vicinanze, quando in essi esistano analoghe condizioni ambientali, gli stessi vitigni e siano praticate le medesime tecniche colturali e i vini prodotti in tali aree abbiano eguali caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.

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

3. I nomi geografici che definiscono le indicazioni geografiche tipiche devono essere utilizzati per contraddistinguere i vini derivanti da zone di produzione, anche comprendenti le aree a DOCG o DOC, designate con il nome geografico relativo o comunque indicativo della zona, in conformità della normativa nazionale e dell'Unione europea sui vini a IGP.

4. Per i vini a DOP è consentito il riferimento a unità geografiche aggiuntive, più piccole della zona di produzione della denominazione, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista, a condizione che il prodotto sia vinificato separatamente e appositamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 37. Tali unità geografiche devono essere espressamente delimitate e possono corrispondere a comuni, frazioni o zone amministrative ovvero ad aree geografiche locali definite. La lista delle unità geografiche aggiuntive e la relativa delimitazione devono essere indicate in allegato ai disciplinari di produzione in un apposito elenco.

5. Le zone espressamente delimitate o sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome, alle condizioni

di cui all'articolo 33, comma 2, e possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale.

6. Le DOCG e le DOC possono utilizzare nell'etichettatura un nome geografico più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, qualora sia espressamente previsto negli specifici disciplinari di produzione e a condizione che tale nome geografico più ampio sia separato dal nome geografico della denominazione e delle menzioni DOCG e DOC.

#### Art. 30.

*(Coesistenza di più DO o IGT nell'ambito del medesimo territorio)*

1. Nell'ambito di un medesimo territorio viticolo possono coesistere DO e IG.

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

3. Il riconoscimento di una DO esclude la possibilità di impiegare il nome della denominazione stessa come IGT e viceversa, fatti salvi i casi in cui i nomi delle DO e delle IG, 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 a DOCG o DOC, purché i vini a DOCG:

a) siano regolamentati da disciplinari di produzione più restrittivi;

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

## Art. 31.

(Specificazioni, menzioni, vitigni e annata di produzione)

1. La specificazione «classico» per i vini non spumanti DO e la specificazione «storico» per i vini spumanti DO 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 del Ministro per l'agricoltura e le foreste 31 luglio 1932, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 209 del 9 settembre 1932. In tale zona non possono essere impiantati o dichiarati allo schedario viticolo vigneti per il Chianti a DOCG.

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

4. La menzione «superiore», fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti, è attribuita ai vini a DO aventi caratteristiche qualitative più elevate, derivanti da una regolamentazione più restrittiva che pre-



veda, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione, una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il 10 per cento, nonché:

*a)* un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5 per cento in volume;

*b)* un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5 per cento in volume.

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 siano conferite a società cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste devono essere imbottigliati separatamente;

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

*c)* i vini possono essere soggetti ad arricchimento, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non superi l'1 per cento in volume e 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 di cui al numero 3), mediante la concentrazione par-

ziale 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 dell'Unione europea 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.

8. La menzione «novello» è attribuita alle categorie dei vini a DO e IG tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.

9. Le menzioni «passito» o «vino passito» sono attribuite alle categorie dei vini a DO 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 a IGT, fatte salve 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 a DO 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 37 e a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco tenuto e aggiornato dalle regioni mediante procedura che ne comporta la pubblicazione. La gestione dell'elenco può essere delegata ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 41, comma 4.

11. I vini a DO e i vini a IG possono utilizzare nell'etichettatura nomi di vitigni o loro sinonimi, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.

12. Per i vini a DO, ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti non etichettati come millesimati e dei vini frizzanti, deve essere indicata nell'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 definiti parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato nel presente articolo.

## CAPO II

### PROTEZIONE DELLE DOP E IGP NELL'UNIONE EUROPEA. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO. REQUISITI FONDAMENTALI. DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

#### Art. 32.

*(Protezione nell'Unione europea. Procedura per il conferimento della protezione delle DO e delle IG)*

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 e il contenuto della domanda stessa e nel rispetto della procedura nazio-

nale preliminare e della procedura dell'Unione europea previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dagli appositi atti delegati e di esecuzione della Commissione europea.

2. La procedura nazionale di cui al comma 1 è stabilita con decreto del Ministro, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

3. A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione europea della domanda di protezione, della domanda di conversione da una DOP ad una IGP, nonché della domanda di modifica del disciplinare di produzione di cui all'articolo 36, i vini della relativa DO o IG possono essere etichettati in conformità alle vigenti norme dell'Unione europea, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero, d'intesa con la competente regione.

### Art. 33.

#### *(Requisiti di base per il riconoscimento delle DO e delle IG)*

1. Il riconoscimento della DOCG è riservato ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno sette 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 51 per cento, inteso come media, dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 8 e che rappresentino almeno il 51 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 o ti-

pologie vengono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento.

2. Il riconoscimento della DOC è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, a IGT da almeno cinque anni e che siano stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il 35 per cento, inteso come media, dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il 35 per cento della produzione dell'area interessata. Il riconoscimento in favore di vini non provenienti dalle predette zone è ammesso esclusivamente nell'ambito delle regioni nelle quali non sono presenti IGT. Inoltre, le zone espressamente delimitate o le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome qualora le relative produzioni abbiano acquisito rinomanza commerciale e siano state rivendicate, nell'ultimo biennio, da almeno il 51 per cento, inteso come media, dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 8 e che rappresentino almeno il 51 per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa area delimitata o sottozona.

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

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

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

6. L'uso delle DO non è consentito per i vini ottenuti sia totalmente sia parzialmente da vitigni che non siano stati classificati

fra gli idonei alla coltivazione o che derivino da ibridi interspecifici tra la *Vitis vinifera* e altre specie americane o asiatiche.

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

#### Art. 34.

*(Cancellazione della protezione dell'Unione europea e revoca del riconoscimento delle DO e delle IG)*

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 106 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il Ministero richiede la cancellazione della protezione dell'Unione europea quando le DO e le IG non siano state rivendicate o certificate consecutivamente per tre campagne vitivinicole.

2. Nei casi previsti dal comma 1, è consentito presentare alla Commissione europea apposita richiesta per convertire la DOP in IGP nel rispetto delle vigenti norme dell'Unione europea e in conformità alle disposizioni procedurali stabilite dal decreto di cui all'articolo 32, comma 2.

#### Art. 35.

*(Disciplinari di produzione)*

1. Nei disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP proposti unitamente alla domanda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura prevista dal decreto di cui all'articolo 32, comma 2, devono essere stabiliti:

a) la denominazione di origine o indicazione geografica;

b) la delimitazione della zona di produzione;

c) la descrizione delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche del vino o dei vini e, in particolare, il titolo alcolometrico volumico minimo totale richiesto al con-

sumo 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 a IGT la valutazione o indicazione delle caratteristiche organolettiche;

d) la resa massima di uva a ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino o la resa massima di vino per ettaro sulla base dei risultati quantitativi e qualitativi del quinquennio precedente. Fatte salve disposizioni più restrittive previste dai disciplinari, per i vini spumanti, per i vini frizzanti e per i vini liquorosi la resa di vino ad ettaro è riferita alla partita di vino base 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 per la presa di spuma dei vini spumanti, nonché l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti, è aumentativa di tale resa. In assenza di disposizioni specifiche nel disciplinare, le regioni e le province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito dalla presente lettera. Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, per i soli vini a DO è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva a ettaro o della resa massima di vino per ettaro, che non può essere destinato alla produzione della relativa DO, mentre può essere destinato alla produzione di vini a DOC o IGT a partire da un vino a DOCG, oppure di vini a DOC o IGT a partire da un vino a DOC, ove vengano rispettati le condizioni e i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 38. Superata la percentuale del 20 per cento, tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della DO. Le regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 41 e sentite le organizzazioni professionali

di categoria, in annate climaticamente favorevoli, possono annualmente destinare il predetto esubero massimo di resa del 20 per cento alla produzione del relativo vino a DOP, nel rispetto delle misure gestionali di cui all'articolo 39, comma 1. Nel caso in cui dal medesimo vigneto, destinato alla produzione di vini a DO, l'eccedenza di uva, se previsto nel disciplinare, venga destinata ad altra DOC o IGT, la resa massima di uva, comprensiva dell'eccedenza stessa, 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;

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 calcolare su ciascun vitigno impiegato e se collocato in maniera casuale all'interno del vigneto;

f) le condizioni ambientali e di produzione, in particolare:

1) le caratteristiche naturali, quali il clima, il terreno, la giacitura, l'altitudine, l'esposizione;

2) le norme per la viticoltura, quali 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 a 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 a ettaro è ridotta proporzionalmente all'incidenza percentuale delle fallanze;



3) gli elementi che evidenziano il legame del prodotto a DOP o IGP con il territorio, ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013;

g) il nome e l'indirizzo dell'organismo di controllo e le relative attribuzioni, ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 2, lettera i), 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 nell'unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa oppure, limitatamente ai vini a DOP spumanti e frizzanti, al di là delle immediate vicinanze dell'area delimitata purché sempre in ambito nazionale, alle condizioni stabilite dalla specifica normativa dell'Unione europea;

b) il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio, in recipienti di legno o di altro materiale, e di affinamento in bottiglia. Fatte salve le disposizioni più restrittive degli specifici disciplinari, detto periodo di invecchiamento è riferito ad almeno l'85 per cento della relativa partita di prodotto;

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) le pratiche enologiche utilizzabili e le relative restrizioni, compresi lo stoccaggio e la conservazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, del vino nuovo in fermentazione;

f) le ulteriori condizioni facoltative previste dalla legislazione dell'Unione europea e nazionale.

3. La previsione dell'eventuale imbottigliamento in zona delimitata di cui al

comma 2, lettera *c*), può essere inserita nei disciplinari di produzione, conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, alle seguenti condizioni:

*a*) la delimitazione della zona di imbottigliamento deve corrispondere a quella della zona di vinificazione 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, inteso come media, 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 51 per cento, inteso come media, della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata a condizione che presentino apposita istanza al Ministero 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 si applica fatte salve le disposizioni vigenti relative alle DO i cui disciplinari già prevedono la

delimitazione della zona di imbottigliamento.

Art. 36.

*(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 dell'Unione europea vigente e dal decreto di cui all'articolo 32, comma 2.

CAPO III

RIVENDICAZIONE E GESTIONE  
DELLE PRODUZIONI

Art. 37.

*(Modalità di rivendicazione delle produzioni)*

1. La rivendicazione delle produzioni di uve destinate alla produzione di vini a DO e IG è effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di vendemmia prevista dalla vigente normativa dell'Unione europea, mediante i servizi del SIAN, con le modalità stabilite con decreto del Ministro, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

Art. 38.

*(Riclassificazioni, declassamenti e tagli)*

1. È consentita la coesistenza, in una stessa area di produzione, di vini a DO e a IG, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che a cura dell'avente diritto

venga operata annualmente, secondo le prescrizioni dei relativi disciplinari di produzione, la scelta vendemmiale. Tale scelta può riguardare denominazioni di pari o inferiore livello, ricadenti nella stessa zona di produzione. Qualora dal medesimo vigneto vengano rivendicate contemporaneamente più produzioni a DOCG o DOC o IGT, la resa massima di uva a 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. È consentito per i mosti e per i vini atti a divenire DOCG o DOC il passaggio dal livello di classificazione più elevato a quelli inferiori. È inoltre consentito il passaggio sia da una DOCG ad un'altra DOCG, sia da DOC ad altra DOC, sia da IGT ad altra IGT, purché:

*a)* le DO e le IG 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 eguale o superiore rispetto a quella di provenienza, in relazione alla resa effettiva rivendicata.

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

4. Il prodotto già certificato con la DO o classificato con l'IG 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 sog-

getto interessato, per ciascuna partita, annota l'operazione nei registri e invia comunicazione all'organismo di controllo autorizzato, indicando la quantità di prodotto da declassare e la sua ubicazione, con individuazione degli estremi dell'attestato di idoneità per le DO, e, nel caso di prodotti già imbottigliati, il lotto. Il prodotto ottenuto dal declassamento può essere commercializzato con altra DO o IG 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 a DOCG o DOC o IGT diversi comporta la perdita del diritto all'uso del riferimento geografico originario 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 DO o IG comporta la perdita della certificazione acquisita, fatta salva la possibilità di richiedere una nuova certificazione per la nuova partita secondo le procedure di cui all'articolo 65.

7. Fatte salve le deroghe previste dagli specifici disciplinari di produzione ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea, il trasferimento delle partite di mosti e di vini atti a divenire DOP o IGP al di fuori della zona di produzione delimitata comporta la perdita del diritto alla rivendicazione della DOP o dell'IGP per le partite medesime.

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

## Art. 39.

*(Gestione delle produzioni)*

1. Per i vini a DOP, in annate climaticamente favorevoli, le regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, possono destinare l'esubero massimo di resa del 20 per cento di cui all'articolo 35, comma 1, lettera d), a riserva vendemmiale per far fronte, nelle annate successive, a carenze di produzione fino al limite massimo delle rese previsto dal disciplinare di produzione o consentito con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato. Le regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, 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 a DO ed eventualmente la resa massima di uva a 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 le organizzazioni professionali della regione, 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, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, possono disciplinare l'iscrizione dei vigneti nello schedario ai fini dell'idoneità alla rivendica-

zione delle relative DO o IG per conseguire l'equilibrio di mercato.

4. Le regioni, in ogni caso, al fine di migliorare o di stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, compresi le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta e in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, 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 esuberanti di produzione di uva e della resa di trasformazione di uva in vino di cui all'articolo 35.

#### CAPO IV

### COMITATO NAZIONALE VINI DOP E IGP

#### Art. 40.

*(Comitato nazionale vini DOP e IGP)*

1. Il comitato nazionale vini DOP e IGP è organo del Ministero. 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 è composto dal presidente e dai seguenti membri, nominati dal Ministro:

- a) tre funzionari del Ministero;
- b) tre membri esperti, particolarmente competenti in materie tecniche, scientifiche e legislative attinenti al settore della viticoltura e dell'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, in rappresentanza e in qualità di coordinatori delle regioni;

d) un membro esperto nel settore vitivinicolo di qualità designato dall'Ordine nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali;

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

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

g) un membro designato dalla Federazione nazionale dei consorzi volontari di cui all'articolo 41, in rappresentanza dei consorzi stessi;

h) tre membri designati dalle organizzazioni agricole maggiormente rappresentative;

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

l) due membri designati dalle organizzazioni degli industriali vinicoli.

3. Qualora il comitato tratti questioni attinenti a una DOP ovvero a una IGT, partecipano alla riunione, con diritto di voto, un rappresentante della regione interessata, nonché un rappresentante del consorzio di tutela autorizzato ai sensi dell'articolo 41, 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 e i componenti del comitato durano in carica tre anni e possono essere riconfermati per non più di due volte. L'incarico di membro effettivo del comitato è incompatibile con incarichi dirigenziali o di responsabilità svolti presso organismi di certificazione o altre organizzazioni aventi analoghe competenze. Il Ministro, con proprio decreto, definisce l'ambito di applica-



zione delle disposizioni di cui al presente comma.

6. Il comitato:

*a)* esprime il proprio parere secondo le modalità previste dalla presente legge, nonché, su richiesta del Ministero, 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 a DO o a IG.

7. Le funzioni di segreteria tecnica e amministrativa del comitato sono assicurate da funzionari del Ministero nominati con decreto del Ministero.

## CAPO V

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

#### Art. 41.

##### *(Consorti di tutela)*

1. Per ciascuna DOP o IGP può essere costituito e riconosciuto dal Ministero 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 alla denominazione interessata, nonché collaborativi nell'applicazione della presente legge;

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

c) collaborare, secondo le direttive impartite dal Ministero, alla tutela e alla salvaguardia della DOP o dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti comunque vietati dalla legge; collaborare altresì con le regioni 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;

e) effettuare, nei confronti dei soli associati, attività di vigilanza prevalentemente rivolte alla fase del commercio, in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni.

2. È consentita la costituzione di consorzi di tutela per più DO e IG purché le zone di produzione dei vini interessati, come individuate dal disciplinare di produzione, ricadano nello stesso ambito territoriale provinciale, regionale o interregionale e purché per ciascuna DO o IG sia assicurata l'autonomia decisionale in tutte le istanze consorziali.

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

a) sia rappresentativo, a seguito di verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 63, di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento, inteso come media, della produzione certificata dei vigneti iscritti nello schedario viticolo della relativa DO o IG riferita agli ultimi due anni, salva deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC;

b) sia retto da uno statuto che rispetti i requisiti individuati dal Ministero e consenta l'ammissione, senza discriminazione, di viticoltori singoli o associati, vinificatori e im-

bottigliatori autorizzati, e che ne garantisca una equilibrata rappresentanza negli organi sociali, come definito con il decreto di cui al comma 12;

c) disponga di strutture e risorse adeguate ai compiti.

4. Il consorzio riconosciuto, che dimostri, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 63, la rappresentatività nella compagine sociale del consorzio di almeno il 40 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento, inteso come media, della produzione certificata, di competenza dei vigneti dichiarati a DO o IG negli ultimi due anni, salva deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC, può, nell'interesse e nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli della DOP o IGP anche non aderenti:

a) definire, previa consultazione dei rappresentanti di categoria della denominazione interessata, l'attuazione delle politiche di gestione delle produzioni di cui all'articolo 39, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto a DOP o IGP e contribuire ad un migliore 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 e amministrative, per la tutela e la salvaguardia della DOP o dell'IGP e per la tutela degli interessi e dei diritti dei produttori;

d) esercitare funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;

e) svolgere azioni di vigilanza da effettuare prevalentemente nella fase del commercio in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni.

5. Le attività di cui alla lettera *e*) del comma 1 e alla lettera *e*) del comma 4 sono distinte dalle attività effettuate dagli organismi di controllo e sono svolte, nel rispetto della normativa nazionale e dell'Unione europea, sotto il coordinamento dell'ICQRF e in raccordo con le regioni. L'attività di vigilanza di cui alla lettera *e*) del comma 1 e alla lettera *e*) del comma 4 è esplicita 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 a DOP e IGP. Agli agenti vigilatori incaricati dai consorzi, nell'esercizio di tali funzioni, è attribuita la qualifica di agente di pubblica sicurezza nelle forme di legge ad opera dell'autorità competente; 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'esecuzione di tali attività per la denominazione di competenza.

6. Fatti salvi i poteri attribuiti ai competenti organi dello Stato, gli agenti vigilatori con qualifica di agente di pubblica sicurezza, legati ad uno o più consorzi di tutela di cui al presente articolo da un rapporto di lavoro, sono addetti all'accertamento delle violazioni da essi rilevate nell'ambito delle proprie funzioni di controllo. L'attività di cui al periodo precedente non comporta nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato ed è equiparata a quella prevista

dall'articolo 13, commi primo e secondo, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

7. 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 definiti con il decreto di cui al comma 12. Con tale decreto sono altresì stabilite le procedure e le 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.

8. I consorzi di tutela incaricati di svolgere le funzioni di cui al comma 4 in favore delle DOP o delle IGP possono chiedere ai nuovi soggetti utilizzatori della denominazione, al momento dell'immissione nel 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 stabiliti con il decreto di cui al comma 12 del presente articolo.

9. Il consorzio riconosciuto ai sensi del comma 4 può proporre l'inserimento, nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o dell'IGP, del marchio consortile precedentemente in uso ovvero di un logo di nuova elaborazione. Il logo che identifica i prodotti a DOP o IGP è detenuto, in quanto dagli stessi registrato, dai consorzi di tutela per l'esercizio delle attività loro affidate. Il logo medesimo è utilizzato come segno distintivo delle produzioni conformi ai disciplinari delle rispettive DOP o IGP, come tali attestati dagli organismi di controllo autorizzati, 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.

10. È fatta salva per i consorzi la possibilità di detenere e utilizzare un marchio con-

sortile, in favore degli associati, da sottoporre ad approvazione ministeriale e previo inserimento dello stesso nello statuto.

11. I consorzi di tutela di cui al comma 4, anche in collaborazione con enti e organismi pubblici e privati, possono favorire e promuovere attività di promozione dell'enoturismo.

12. Per quanto non previsto dal presente articolo, con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono stabilite le condizioni per consentire ai consorzi di svolgere le attività indicate nel presente articolo. Con il medesimo decreto sono stabilite le eventuali cause di incompatibilità degli organi amministrativi dei consorzi, ivi comprese quelle relative ai rapporti di lavoro dei dirigenti dei consorzi medesimi, e sono definite anche le ipotesi di esclusività nei rapporti di lavoro sottesi.

## CAPO VI

### CONCORSI ENOLOGICI

#### Art. 42.

##### *(Concorsi enologici)*

1. I vini a 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.

2. Le partite dei prodotti di cui al comma 1, opportunamente individuate e in possesso dei requisiti previsti negli appositi regolamenti di concorso, possono fregiarsi di distinzioni nei limiti del 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, della gestione e del controllo del corretto utilizzo delle distinzioni attribuite sono stabilite con decreto del Ministro.

#### TITOLO IV

#### ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITÀ

##### Art. 43.

*(Etichettatura e presentazione dei prodotti vitivinicoli in relazione alla protezione delle DOP e IGP, delle menzioni tradizionali e delle altre indicazioni riservate ai prodotti vitivinicoli a DOP e IGP)*

1. Per l'etichettatura e la presentazione dei prodotti vitivinicoli di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013, allegato VII, parte II, numeri da 1 a 11 e numeri 13, 15 e 16, in relazione alla protezione delle DOP e IGP, delle menzioni tradizionali e delle altre indicazioni riservate ai prodotti vitivinicoli DOP e IGP, sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali contenute nella presente legge e nel decreto del Ministro da adottare previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano

2. Fatto salvo quanto previsto dal comma 1, da altre norme dell'Unione europea e nazionali vigenti in materia e dalla presente legge, nessuna bevanda diversa dalle seguenti può essere posta in vendita utilizzando nella sua etichettatura, presentazione e pubblicità termini o raffigurazioni che comunque richiamino la vite, l'uva, il mosto o il vino:

- a) lo sciroppo e il succo di uve;

b) le bevande spiritose a base di prodotti vitivinicoli previste dal regolamento (CE) n. 110/2008 e i prodotti vitivinicoli aromatizzati;

c) il mosto cotto o il vino cotto e le bevande a base di mosto cotto o vino cotto comprese nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

3. Le disposizioni di cui al comma 2 non si applicano nel caso in cui i termini che richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino siano riportati nell'elenco degli ingredienti, purché tutti gli ingredienti figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalità e intensità colorimetrica, nonché su sfondo uniforme.

#### Art. 44.

*(Utilizzo delle denominazioni geografiche, delle menzioni tradizionali e delle altre indicazioni riservate ai prodotti vitivinicoli DOP e IGP)*

1. Dalla data di iscrizione nel registro delle DOP e IGP della Commissione europea, le DO e le IG, le menzioni tradizionali, le unità geografiche più grandi, le sottozone e le unità geografiche più piccole e le altre indicazioni riservate alle rispettive DOP e IGP non possono essere usate se non in conformità a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione, nella specifica normativa dell'Unione europea e nella presente legge.

2. A decorrere 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 consentito dal rispettivo disciplinare di produzione, dalla specifica normativa dell'Unione europea e dalla presente legge.



3. Ai sensi della presente legge e conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, è vietato il riferimento ad una zona geografica di qualsiasi entità nell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti vitivinicoli senza DOP o IGP indicati all'allegato VII, parte II, al regolamento (UE) n. 1308/2013, nonché dei seguenti prodotti elaborati a partire da prodotti vitivinicoli e comparabili senza DOP o IGP:

a) prodotti elencati all'articolo 43, comma 2, lettere a), b) e c);

b) altre bevande fermentate e miscele di bevande indicate con il codice NC ex 2206 nell'allegato I, parte XXIV, sezione 1, al regolamento (UE) n. 1308/2013.

4. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea non si considera impiego di DO o di IG, ai fini della presente legge, l'uso di nomi geografici inclusi in veritieri nomi propri, ragioni sociali ovvero in indirizzi di ditte, cantine, fattorie e simili. Nei casi in cui detti nomi contengono, in tutto o in parte, termini geografici riservati ai vini a DO e IGT o possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di prodotti vitivinicoli qualificati con altra DO o IG o per altre categorie di prodotti vitivinicoli, è fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino la dimensione di tre millimetri di altezza per due di larghezza, con riferimento al carattere alfabetico «x», e in ogni caso non siano superiori alla metà, sia in altezza sia in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto.

5. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e alla presente legge, le ulteriori disposizioni relative all'impiego, al di fuori delle relative denominazioni, dei nomi delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali, delle unità geografiche più grandi, delle sottozone, delle unità geografiche più piccole e delle altre indicazioni ri-

servate alle rispettive DOP e IGP, nonché le disposizioni relative all'uso di marchi costituiti o contenenti nomi di DO o IG, menzioni tradizionali e i predetti termini geografici e indicazioni riservati alle rispettive DOP e IGP, sono definite con decreto del Ministro.

6. Con il decreto del Ministro, di cui all'articolo 43, comma 1, sono stabilite le eventuali forme di ulteriore informazione resa al consumatore nei casi in cui il vino prodotto sia composto dai vitigni che contengono o sono costituiti da una DOP o da una IGP italiana, il cui utilizzo è autorizzato dalla normativa europea.

7. Fatto salvo quanto previsto all'articolo 29, comma 6, al fine di indicare la collocazione territoriale dell'azienda vitivinicola o dei vigneti, il nome della regione o della provincia della zona che è alla base di altra denominazione di origine o indicazione geografica può figurare nell'etichettatura e presentazione del prodotto di tale ultima DOP o IGP, anche qualora detta regione o provincia sia riconosciuta come DOP o IGP, a condizione che tale indicazione veritiera sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie e riportata nell'ambito delle informazioni complementari relative alla storia del vino, alla provenienza delle uve e alle condizioni tecniche di elaborazione. È altresì consentito, per la predetta finalità e alle medesime condizioni, fatto salvo quanto previsto all'articolo 29, commi 2 e 4, riportare, nell'etichettatura e presentazione di prodotti a DOP o IGP riferite a territori di ambito interregionale o interprovinciale o intercomunale, il nome di una unità amministrativa più piccola riservata ad altra DOP o IGP ricadente nel relativo ambito territoriale.

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

9. È consentito l'utilizzo del riferimento a una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino a DOP o IGP, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal consorzio di tutela della relativa DOP o IGP riconosciuto ai sensi dell'articolo 41, comma 4. In mancanza del riconoscimento del consorzio di tutela, la predetta autorizzazione deve essere richiesta al Ministero.

10. Non è necessaria l'autorizzazione di cui al comma 9 nei seguenti casi:

a) qualora i prodotti derivati in questione non siano preimballati e siano preparati in laboratori annessi ad esercizi di somministrazione e vendita diretta al consumatore finale;

b) qualora il riferimento ad una DOP o ad una IGP sia riportato:

1) nell'etichettatura e presentazione delle bevande spiritose che ne abbiano diritto ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 e degli aceti di vino in conformità all'articolo 56 della presente legge;

2) esclusivamente fra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato, purché tutti gli ingredienti figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalità e intensità cromatiche, nonché su sfondo uniforme.

#### Art. 45.

*(Disposizione per l'utilizzo dei nomi di due o più varietà di vite)*

1. Fatte salve le disposizioni più restrittive dei relativi disciplinari, per i prodotti vitivinicoli a DOP o a IGP, qualora nell'etichettatura siano nominate due o più varietà di vite, o i loro sinonimi, per qualificare le re-

lative tipologie di vini, le varietà di uve da vino devono:

a) figurare in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute;

b) rappresentare un quantitativo superiore al 15 per cento del totale delle uve utilizzate, salvi i casi di indicazione delle varietà nella parte descrittiva per tipologie di vini non qualificate con il nome dei vitigni;

c) figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

2. Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano anche per la produzione, l'etichettatura e la presentazione dei prodotti vitivinicoli senza DOP o IGP.

#### Art. 46.

##### *(Sistemi di chiusura dei contenitori)*

1. Il sistema di chiusura dei contenitori di capacità pari o inferiore a 60 litri deve recare, in modo indelebile e ben visibile dall'esterno, il nome, la ragione sociale o il marchio registrato dell'imbottigliatore o del produttore come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea o, in alternativa, il numero di codice identificativo attribuito dall'ICQRF.

#### Art. 47.

##### *(Definizioni, caratteristiche e uso di contenitori particolari)*

1. Per «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.

2. Per «bottiglia marsala» si intende un contenitore in 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.

3. Per «fiasco toscano» si intende un contenitore 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 a IGT, DOC e DOCG per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare contenitori diversi.

#### Art. 48.

##### *(Contenitori e contrassegno per i vini a DOP e IGP)*

1. Le disposizioni relative al colore, alla forma, alla tipologia, alle capacità materiali e alle chiusure dei contenitori nei quali sono confezionati i vini a DO sono stabilite dalla normativa dell'Unione europea e dal decreto del Ministro di cui all'articolo 43, comma 1, in conformità al presente articolo.

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

3. Le deroghe di cui al comma 2 sono limitate in ambito nazionale al confezionamento della categoria «vino frizzante» e della categoria «mosto di uve parzialmente fermentato», così come definite dalla normativa dell'Unione europea, recanti una DOP o una IGP. Per tali categorie è consentito l'uso del tappo «a fungo», qualora sia previsto dagli specifici disciplinari di produzione e a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo «a fungo» non superi l'altezza di 7 centimetri. Gli specifici disciplinari 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 millimetri di altezza e in gamma cromatica nettamente risaltante sul fondo.

5. Fatte salve le deroghe di cui al comma 3, i vini frizzanti e il mosto di uve parzialmente fermentato, che non recano una DOP o una IGP, devono essere confezionati utilizzando le chiusure consentite dalla vigente normativa 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 a DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri contenitori di capacità non superiore a sei litri, salve diverse disposizioni degli specifici disciplinari di produzione, muniti, a cura delle imprese imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno, stampato dall'Istituto poligrafico e Zecca dello Stato o da tipografie autorizzate, applicato in modo da impedirne il riutilizzo. Esso è fornito di un'indicazione di serie e di un numero di identificazione.

7. Il contrassegno di cui al comma 6 è utilizzato anche per il confezionamento dei vini a DOC. Per tali vini, in alternativa al contrassegno, è consentito l'utilizzo del lotto, ai sensi dell'articolo 118 del regola-

mento (UE) n. 1308/2013 in applicazione della direttiva 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, attribuito alla partita certificata dall'impresa imbottigliatrice e comunicato dalla medesima impresa all'organismo titolare del piano dei controlli.

8. I consorzi di tutela di cui all'articolo 41, oppure in loro assenza le regioni, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facoltà di utilizzo del lotto di cui al comma 7. Inoltre, i predetti soggetti possono avvalersi di un sistema telematico di controllo e tracciabilità alternativo per i vini confezionati a DOC e IGT, secondo modalità da definire nel decreto di cui al comma 9, che, attraverso l'apposizione in chiaro, su ogni contenitore, di un codice alfanumerico univoco non seriale o di altri sistemi informatici equivalenti, renda possibile l'identificazione univoca di ciascun contenitore immesso sul mercato.

9. Con decreto del Ministro sono stabilite le caratteristiche, le diciture nonché le modalità per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo e il costo dei contrassegni. Inoltre, con la medesima procedura sono stabilite le caratteristiche nonché le modalità applicative dei sistemi di controllo e tracciabilità alternativi individuati al comma 8.

## TITOLO V

### DISCIPLINA DEGLI ACETI

#### Art. 49.

##### *(Denominazione degli aceti)*

1. La denominazione di «aceto di ...», seguita dall'indicazione della materia prima, intesa come liquido alcolico o zuccherino utilizzato come 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, indicati nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute. Per materia prima si intende altresì, limitatamente agli aceti derivati da frutta, il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario. Per gli aceti di alcol comunque non destinati al consumo umano, il limite massimo dell'acidità totale, espressa in acido acetico, è elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri.

2. 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 ottenuti mediante fermentazione statica e maturazione in recipienti di legno, o anche di materiale diverso per i soli aceti bianchi, di capacità non superiore a 10 ettolitri per un periodo non inferiore a sei mesi, il predetto limite dell'1,5 per cento in volume è elevato al 4 per cento in volume.

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

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

5. Con decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra



lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono fissate:

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 dal decreto di cui al comma 1, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie.

#### Art. 50.

##### *(Acetifici e depositi di aceto)*

1. Gli acetifici con produzione annua superiore a 20 ettolitri e i depositi di aceto allo stato sfuso sono soggetti a comunicazione relativa ai recipienti secondo le modalità previste dall'articolo 9, comma 2.

2. Negli acetifici e nei depositi di aceto sono consentiti la detenzione, la produzione e l'imbottigliamento:

a) di aceti provenienti da qualsiasi materia prima di origine agricola idonea al consumo alimentare;

b) di prodotti alimentari idonei al consumo umano diretto nei quali l'aceto è presente come ingrediente;

c) di prodotti alimentari conservati in aceto.

#### Art. 51.

##### *(Produzione e divieti)*

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

a) che, all'esame organolettico, chimico o microbiologico, risultano alterati per malattia o comunque avariati o difettosi per odori o per sapori anormali in misura tale da essere inidonei al consumo umano diretto o indiretto;

*b)* che contengono aggiunte di alcol etilico, di acido acetico sintetico o di liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione, di sostanze coloranti o di acidi minerali;

*c)* che sono ottenuti a partire da diverse materie prime miscelate tra loro o dal taglio di aceti provenienti da materie prime diverse.

2. Il divieto di cui al comma 1, lettera *b)*, non si applica agli aceti provenienti da alcol etilico denaturato ai sensi delle disposizioni nazionali vigenti, 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 si 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 di cui al 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 comun-

que comunicanti, anche attraverso cortili, non si detengano aceto o prodotti contenenti aceto e non si effettuino altre lavorazioni in cui l'acido acetico possa in tutto o in parte sostituirsi all'aceto.

Art. 52.

*(Pratiche e trattamenti consentiti)*

1. Nella produzione degli aceti sono ammessi le pratiche e i trattamenti sulle materie prime menzionati nelle norme dell'Unione europea nonché 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 sono inoltre consentite:

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.

3. Fatte salve le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 e all'articolo 53, con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, possono essere previsti ulteriori pratiche e trattamenti sugli aceti.

4. Le pratiche e i trattamenti di cui ai commi 1 e 3 sono soggetti, se applicabili, agli stessi vincoli e limiti stabiliti dalla normativa dell'Unione europea.

Art. 53.

*(Aceti aromatizzati)*

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 dell'Unione europea 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. Con decreto del Ministro, di concerto con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, possono essere stabilite eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

#### Art. 54.

##### *(Registro)*

1. Negli stabilimenti di produzione e in quelli di imbottigliamento dell'aceto deve essere tenuto un registro di carico e scarico con fogli progressivamente numerati e preventivamente vidimato dall'ufficio territoriale. Nel registro devono essere annotati:

- a) la data dell'operazione;
- b) il quantitativo entrato o uscito delle materie prime, con la specificazione della singola natura delle materie prime e, relativamente ai liquidi zuccherini e alcolici, il grado zuccherino e il titolo alcolometrico volumico degli stessi;
- c) il prodotto ottenuto adottando l'esatta denominazione rispettivamente prevista dagli articoli 49 e 53;
- 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. Negli stabilimenti con produzione inferiore a 20 ettolitri la registrazione è prevista con cadenze temporali e modalità semplificate.

3. Nel registro sono tenuti conti distinti per ciascuna materia prima introdotta e per ciascun aceto prodotto. Le registrazioni devono altresì assicurare la tracciabilità dei prodotti ai fini del corretto inserimento nell'etichetta delle indicazioni di cui all'articolo 55, comma 3.

4. Il registro di cui al comma 1 è dematerializzato ed è tenuto nell'ambito del SIAN secondo le prescrizioni e le modalità stabilite con decreto del Ministro.

5. Non sono obbligati alla tenuta del registro di cui al presente articolo gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile con una produzione annua complessiva inferiore a 10 ettolitri di aceto.

#### Art. 55.

##### *(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 articoli 49 e 53.

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 devono sempre figurare:

a) l'indicazione atta a individuare chiaramente l'impresa che ha operato il riempimento del recipiente;

b) l'indicazione in unità o in mezze unità o in decimale di percentuale dell'acidità totale, espressa in acido acetico, prece-

duta dalla parola «acidità» e seguita dal simbolo «‰».

4. Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, l'acidità indicata sulla confezione non può essere né superiore né inferiore di più di 0,5 per cento all'acidità determinata dall'analisi. La tolleranza sull'acidità indicata sulla confezione non si applica ai limiti minimo e massimo previsti dall'articolo 49, comma 1.

#### Art. 56.

##### *(Utilizzo delle DOP e IGP)*

1. Nella denominazione di vendita di un aceto di vino può essere consentito il riferimento alla denominazione di un vino a DOP o IGP a condizione che l'elaborazione dell'aceto avvenga esclusivamente a partire dal relativo vino a DOP o IGP certificato o classificato ai sensi degli articoli 64 e 65. È in ogni caso vietato l'uso dei termini «DOC», «DOP», «DOCG» e «IGT» o «IGP» in sigla o per esteso.

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. È in ogni caso vietato l'uso dei termini DOP e IGP in sigla o per esteso.

#### Art. 57.

##### *(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 e i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso possono essere estratti dallo stabilimento 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 13, comma 5.

## TITOLO VI

### ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

#### CAPO I

#### ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

##### Art. 58.

*(Dichiarazioni obbligatorie, documenti di accompagnamento e registri nel settore vitivinicolo)*

1. Per le dichiarazioni obbligatorie, i documenti di accompagnamento e i registri nel settore vitivinicolo sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali contenute nella presente legge e nei decreti del Ministro emanati previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Per i titolari di stabilimenti enologici con produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri con annesse attività di vendita diretta o ristorazione, l'obbligo di tenuta di re-

gistri ai sensi dell'articolo 36 del regolamento (CE) n. 436/2009, si considera assolto con la presentazione della dichiarazione di produzione e la dichiarazione di giacenza.

3. Per gli operatori dotati di sistemi informatici aziendali che si collegano alla banca di dati SIAN, il rispetto dei termini di registrazione prescritti si considera assolto con l'inserimento dei dati nel proprio sistema informatico, a condizione che i predetti sistemi siano in grado di rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del decreto del Ministro 20 marzo 2015, pubblicato nel sito *internet* istituzionale del Ministero.

#### Art. 59.

*(Coordinamento degli adempimenti amministrativi)*

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

2. Nell'ambito del SIAN sono inserite tutte le dichiarazioni, informazioni, comunicazioni, autocertificazioni, registri, dati e relativi aggiornamenti che le imprese di cui al comma 1 sono tenute a fornire 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, le strutture autorizzate al controllo dei vini a DOP e IGP, i consorzi e le commissioni di degustazione dei vini a DOP, al fine di consentire alle imprese di effettuare le attività assentite.



## Art. 60.

*(Registri per i produttori, gli importatori e i grossisti di talune sostanze zuccherine)*

1. I produttori, gli importatori e i grossisti diversi da quelli che commercializzano esclusivamente zucchero confezionato in bustine di peso massimo pari a 10 grammi di saccarosio, escluso lo zucchero a velo, di glucosio, di miscele di glucosio e fruttosio e degli zuccheri estratti dall'uva diversi dal mosto concentrato rettificato, anche in soluzione, sono soggetti alla tenuta di un registro aggiornato di carico e scarico. Il registro è dematerializzato ed è tenuto nell'ambito del SIAN secondo le prescrizioni e le modalità stabilite con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

2. A tutti gli utilizzatori dei prodotti annotati nel registro di cui al comma 1, ad eccezione delle industrie farmaceutiche, dei commercianti al dettaglio, di quelli che somministrano al pubblico o che producono alimenti in laboratori artigiani o in laboratori annessi a esercizi di vendita o di somministrazione, e di quelli in possesso di un registro di carico e scarico ai sensi dell'articolo 58, comma 1, o dell'apposito registro vidimato dall'ufficio dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli competente per territorio, è fatto obbligo di tenere un registro di carico e scarico con le stesse modalità previste dal comma 1 del presente articolo.

## CAPO II

## CONTROLLI E VIGILANZA

## Art. 61.

*(Generalità)*

1. Per i controlli e la vigilanza dei prodotti vitivinicoli sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali contenute nella presente legge e nei decreti del Ministero emanati previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

## Art. 62.

*(Autorità nazionali competenti nel settore vitivinicolo)*

1. Ai sensi dell'articolo 146 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il Ministero è designato quale autorità nazionale competente incaricata di controllare l'osservanza delle norme dell'Unione europea nel settore vitivinicolo. Il Ministero designa i laboratori autorizzati a eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo, che soddisfano i requisiti generali per il funzionamento dei laboratori di prova contenuti nella norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

2. Il Ministero comunica alla Commissione europea il nome e l'indirizzo dell'autorità e dei laboratori di cui al comma 1 e pubblica i relativi elenchi nel proprio sito *internet* istituzionale.

## Art. 63.

*(Coordinamento e programmazione dei controlli)*

1. Nel registro unico dei controlli ispettivi di cui all'articolo 1 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, sono riportati i dati relativi ai controlli sulle imprese del settore vitivinicolo.

## Art. 64.

*(Controlli e vigilanza sui vini a DO o IG)*

1. La verifica annuale del rispetto del disciplinare nel corso della produzione e durante e dopo il confezionamento del vino è effettuata da autorità pubbliche e da organismi di controllo privati, ai sensi dell'articolo 2, secondo paragrafo, numero 5), del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che operano come organismi di certificazione dei prodotti secondo i criteri fissati nell'articolo 5 dello stesso regolamento.

2. Gli organismi di controllo privati devono essere accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012. Le autorità pubbliche devono essere conformi ai requisiti previsti ai punti 5.1, 6.1, 7.4, 7.6, 7.7, 7.8, 7.12 e 7.13 della stessa norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012; la conformità delle medesime è verificata al momento dell'iscrizione nell'elenco, attraverso la valutazione del personale impiegato nelle verifiche della specifica DO e IG, dei membri del Comitato di certificazione, dei membri del Comitato dei ricorsi e della procedura di controllo e certificazione e, successivamente, a ogni loro modifica. Le autorità pubbliche devono adeguarsi a tali disposizioni entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

3. Gli organismi di controllo privati e le autorità pubbliche, di seguito denominati «organismi di controllo», che intendono proporsi per il controllo delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche riconosciute devono presentare apposita richiesta al Ministero.

4. È istituito presso il Ministero un elenco degli organismi di controllo che soddisfano i requisiti di cui al comma 2, denominato «Elenco degli organismi di controllo per le denominazioni di origine protetta (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP) del settore vitivinicolo» pubblicato nel sito *internet* istituzionale del Ministero.

5. Gli organismi di controllo, iscritti nell'elenco di cui al comma 4, scelti ai sensi dei commi 12, 13 e 14 per ottenere l'autorizzazione al controllo di ciascuna denominazione, presentano apposita istanza al Ministero corredata dei seguenti documenti:

- a) il piano di controllo, per ciascuna denominazione;
- b) il tariffario, per ciascuna denominazione;
- c) il certificato di accreditamento, se organismo privato.

6. L'autorizzazione di cui al comma 5 ha durata triennale. I documenti indicati alle lettere a) e b) del comma 5 sono oggetto di approvazione in sede di autorizzazione e, con separato provvedimento, in caso di modifica.

7. L'autorizzazione di cui al comma 5 può essere sospesa in caso di:

- a) mancato rispetto delle percentuali di controllo stabilite nel piano di controllo;
- b) mancato rispetto delle procedure di controllo e certificazione;
- c) inadempimento delle prescrizioni impartite dall'autorità competente;
- d) carenze generalizzate nel sistema dei controlli che possono compromettere l'affidabilità e l'efficacia del sistema e dell'organismo di controllo stesso;

e) adozione di ripetuti comportamenti discriminatori nei confronti degli operatori assoggettati al controllo.

8. La sospensione disposta ai sensi del comma 7, a seconda della gravità dei casi, può avere una durata da tre a sei mesi. Al termine del periodo, l'organismo di controllo deve provare di aver risolto le criticità rilevate. L'organismo di controllo, durante il periodo di sospensione, è sottoposto a una specifica attività di vigilanza da parte dell'ICQRF.

9. L'autorizzazione di cui al comma 5 è revocata in caso di:

a) perdita dell'accreditamento, se organismo privato;

b) tre provvedimenti di sospensione ovvero un periodo di sospensione complessivamente superiore a nove mesi nel triennio di durata dell'autorizzazione.

10. La revoca ai sensi del comma 9 è immediata nel caso di perdita dell'accreditamento. L'organismo di controllo, tuttavia, continua a svolgere l'attività di controllo fino a sostituzione. Nell'ipotesi di cui al comma 9, lettera b), la revoca dell'autorizzazione decorre dalla data di scadenza della stessa e comporta l'impossibilità di rinnovo dell'autorizzazione al controllo per la denominazione in questione.

11. La revoca e la sospensione dell'autorizzazione possono riguardare anche una singola produzione riconosciuta.

12. La scelta dell'organismo di controllo è effettuata, tra quelli iscritti nell'elenco di cui al comma 4, dai soggetti proponenti le registrazioni, contestualmente alla presentazione dell'istanza di riconoscimento della DO o dell'IG e, per le denominazioni o indicazioni già riconosciute, dai consorzi di tutela incaricati dal Ministero.

13. In mancanza della scelta di cui al comma 12, le regioni e le province autonome nelle cui aree geografiche ricadono

le produzioni, sentite le organizzazioni rappresentative della filiera vitivinicola, indicano al Ministero gli organismi di controllo individuandoli tra quelli iscritti nell'elenco di cui al comma 4.

14. Gli organismi di controllo possono svolgere la loro attività per una o più produzioni riconosciute ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea. Ogni produzione riconosciuta è soggetta al controllo di un solo organismo di controllo. L'organismo di controllo autorizzato per la specifica DOP o IGP può avvalersi, sotto la propria responsabilità, delle strutture e del personale di altri soggetti iscritti nell'elenco di cui al comma 4, purché le relative attività siano svolte conformemente a quanto disposto dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 e 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 DO o dell'IG sia immesso nel sistema di controllo di più organismi di controllo, gli organismi interessati devono di comune accordo:

*a)* individuare l'organismo responsabile unico dei controlli documentali e delle visite ispettive e del prelievo dei campioni e attuare l'interscambio delle informazioni. In caso di mancato accordo, la scelta dell'organismo responsabile delle visite ispettive e del prelievo dei campioni 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 della regione o provincia autonoma, la scelta è effettuata dalla regione o provincia autonoma nel cui territorio è situato lo stabilimento enologico;

*b)* in presenza delle specifiche funzionalità realizzate nell'ambito dei servizi del SIAN, individuare l'organismo responsabile unico di tutte le attività di certificazione e di controllo. In caso di mancato accordo, la scelta dell'organismo responsabile è effet-

tuata secondo le modalità previste alla lettera *a*).

15. L'esecuzione degli esami chimico-fisici e organolettici è in ogni caso svolta a cura dell'organismo di controllo autorizzato per la specifica DOP o IGP. Con decreto del Ministro sono stabilite le eventuali modalità per l'individuazione dell'organismo unico e i relativi rapporti tra questo e l'organismo autorizzato per la specifica DO o IG e l'autorità competente, nonché i criteri di rappresentatività di cui alla lettera *a*) del comma 14.

16. Tutti i soggetti partecipanti alla filiera delle produzioni a DOP o IGP sono automaticamente inseriti nel sistema di controllo al momento della rivendicazione di ciascuna produzione tutelata. L'organismo di controllo tiene un apposito elenco dei soggetti iscritti.

17. La vigilanza sugli organismi di controllo autorizzati è esercitata dall'ICQRF.

18. Gli enti competenti alla tenuta e alla gestione dei dati o di altra documentazione utile ai fini dell'esecuzione dell'attività di controllo, ivi comprese le informazioni per le idoneità per le relative DO o IG, sono tenuti a mettere a disposizione degli organismi di controllo e delle autorità pubbliche, a titolo gratuito e in formato elettronico, i dati medesimi.

19. Gli organismi di controllo, con l'alimentazione della banca dati vigilanza, di cui al decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali 16 febbraio 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 51 del 1° marzo 2012, assolvono anche agli obblighi di caricamento dei dati nel registro unico dei controlli ispettivi a carico delle imprese agricole di cui all'articolo 63.

20. Con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono fissate le norme riguardanti il sistema di controllo.

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

Art. 65.

*(Analisi chimico-fisica e organolettica)*

1. Ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, la verifica a cui devono essere sottoposte le relative partite da parte del competente organismo di controllo comporta l'esecuzione dell'analisi chimico-fisica e organolettica che attesti la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari, con le modalità stabilite nel presente articolo. La positiva attestazione è condizione per l'utilizzazione della denominazione e ha validità di centotanta giorni per i vini a DOCG, di due anni per i vini a DOC, di tre anni per i vini a DOC liquorosi.

2. L'esame analitico, previsto anche per la rivendicazione dei vini a IGT, deve riguardare almeno i valori degli elementi stabiliti dalla vigente normativa dell'Unione europea e quelli caratteristici della DOCG, DOC e IGT in questione indicati nel rispettivo disciplinare di produzione.

3. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione, tra cui quelle istituite presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, indicate dal competente organismo di controllo, per le relative DOCG e DOC.

4. Presso il comitato di cui all'articolo 40 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, di concerto con il Ministro dell'economia e delle fi-



nanze, previa intesa in sede di 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'esecuzione degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini a DOCG;

b) l'esecuzione degli esami organolettici mediante controlli sistematici per le DOC con produzione annuale certificata superiore a 10.000 ettolitri e mediante controlli a campione per le DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 ettolitri. Le singole DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 ettolitri possono optare per esami organolettici mediante controlli sistematici;

c) l'esecuzione degli esami analitici mediante controlli a campione, basati su analisi dei rischi, per i vini a DOC e IGT. Le singole DOC possono optare per esami analitici mediante controlli sistematici;

d) le operazioni di prelievo dei campioni;

e) la comunicazione dei parametri chimico-fisici per i vini a DO e IG attestati da parte di un laboratorio autorizzato;

f) la definizione dei limiti di tolleranza consentiti tra i parametri chimico-fisici comunicati ai sensi della lettera e) e i parametri chimico-fisici riscontrati successivamente nella fase di controllo e vigilanza.

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

7. I costi per il funzionamento delle commissioni di degustazione, ivi compresa la revisione delle risultanze degli esami organolettici di cui al comma 4, sono posti a carico

dei soggetti che ne richiedono l'operato. L'ammontare di tali costi e le modalità di pagamento al competente organismo di controllo sono stabiliti per ciascuna DOCG o DOC nel prospetto tariffario predisposto dal medesimo organismo di controllo e approvato dal Ministero contestualmente al piano dei controlli, in conformità alle previsioni di cui all'articolo 64.

8. Con il decreto del Ministro di cui al comma 5 sono altresì stabilite, in relazione al prelevamento, da chiunque effettuato, dei campioni di vini denominati con la DOP o l'IGP pronti per il consumo e detenuti per la vendita oppure già posti in commercio, le procedure e le modalità per:

a) il prelevamento dei campioni da destinare all'esame organolettico;

b) l'individuazione degli organismi da incaricare per l'esecuzione dell'esame organolettico sia di prima che di seconda istanza;

c) l'esecuzione dell'esame organolettico;

d) l'ammontare degli importi e il pagamento dell'esame organolettico all'organismo di controllo nel caso in cui l'esito dell'analisi sia sfavorevole alla parte.

#### Art. 66.

*(Sistema dei controlli per i vini senza DOP o IGP designati con l'annata e il nome delle varietà di vite)*

1. Ai sensi dell'articolo 120, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013, con decreto del Ministero sono stabilite le procedure e le modalità per il controllo delle produzioni dei vini senza DOP o IGP designati con l'annata o con il nome della varietà o delle varietà di vite.

## Art. 67.

*(Accesso dei funzionari e degli agenti delegati per la vigilanza)*

1. Gli organi di controllo possono accedere liberamente agli stabilimenti e ai depositi, compresi i depositi esistenti nei punti franchi, nei magazzini doganali o sottoposti a controllo da parte degli Uffici doganali, per eseguire accertamenti e prelevamenti di campioni sui prodotti e sulle sostanze di cui alla presente legge.

2. I titolari degli stabilimenti e dei depositi ove sono detenuti i prodotti e le sostanze di cui alla presente legge hanno l'obbligo di esibire la documentazione giustificativa, di dare assistenza agli agenti preposti alla vigilanza e di agevolare l'effettuazione delle operazioni di cui al comma 1, fornendo, nei limiti delle normali necessità, anche la manodopera e i mezzi esistenti nell'azienda.

## CAPO III

TUTELA DELLA PRODUZIONE  
NAZIONALE

## Art. 68.

*(Tutela delle produzioni e trasparenza delle informazioni)*

1. L'Agenzia delle dogane e dei monopoli rende disponibili nel proprio sito *internet* istituzionale le informazioni relative alle importazioni di prodotti vitivinicoli, specificando le tipologie di prodotto, le imprese e le quantità.

2. Nell'ambito del SIAN è prevista una sezione aperta al pubblico in cui sono contenuti i dati, in formato aperto, necessari per assicurare la corretta informazione dei consumatori, compresi il nome e l'indirizzo corrispondenti a ogni codice dell'ICQRF. La

sezione di cui al primo periodo è istituita entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

## TITOLO VII SISTEMA SANZIONATORIO

### CAPO I

#### VIOLAZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

##### Art. 69.

*(Violazioni in materia di potenziale vitivinicolo)*

1. Il produttore che viola il divieto di impianto dei vigneti con varietà di uve da vino, di cui all'articolo 62, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.500 a euro 5.000 per ogni ettaro o frazione di ettaro della superficie vitata. Qualora il vigneto sia in produzione, tale sanzione si applica anche per ogni anno di mancato avvio alla distillazione dei prodotti vitivinicoli ottenuti dalle superfici interessate.

2. Il produttore che non rispetti la disposizione di cui all'articolo 71 del regolamento (UE) n. 1308/2013, relativa all'obbligo di estirpare le superfici impiantate senza la prescritta autorizzazione, è soggetto alle sanzioni pecuniarie stabilite dall'articolo 5 del regolamento delegato (UE) n. 560/2015 della Commissione, del 15 dicembre 2014.

3. Il produttore che non rispetti la disposizione di cui all'articolo 62, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, limitatamente alle autorizzazioni per nuovi impianti, è soggetto alle sanzioni amministra-

tive di cui al regolamento (UE) n. 1306/2013 sulla base delle seguenti misure:

*a)* tre anni di esclusione dalle misure di sostegno previste dall'organizzazione comune del mercato (OCM) vitivinicola e 1.500 euro per ettaro, se la superficie impiantata è inferiore o eguale al 20 per cento del totale della superficie concessa con l'autorizzazione;

*b)* due anni di esclusione dalle misure di sostegno previste dall'OCM vitivinicola e 1.000 euro per ettaro, se la superficie impiantata è superiore al 20 per cento ma inferiore o eguale al 60 per cento del totale della superficie concessa con l'autorizzazione;

*c)* un anno di esclusione dalle misure di sostegno previste dall'OCM vitivinicola e 500 euro per ettaro, se la superficie impiantata è superiore al 60 per cento ma comunque inferiore al totale della superficie concessa con l'autorizzazione.

4. Qualora la superficie non impiantata sia inferiore al 5 per cento del totale della superficie concessa con l'autorizzazione ma comunque non superiore a 0,5 ettari, non si applica alcuna sanzione. Per le superfici autorizzate non superiori a 0,3 ettari, tale percentuale viene aumentata al 10 per cento.

5. Al produttore che rinunci all'autorizzazione concessa qualora gli venga riconosciuta una superficie inferiore al 100 per cento di quella richiesta ma superiore al 50 per cento, ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 561/2015 della Commissione, del 7 aprile 2015, sono applicate la sanzione amministrativa pecuniaria di euro 500 per ogni ettaro o frazione di ettaro della superficie autorizzata e l'esclusione dalle misure di sostegno previste dall'OCM vitivinicola per due anni.

6. Qualora, in caso di allineamento delle superfici vitate nello schedario viticolo, si accerti una discordanza inferiore al 5 per cento del potenziale produttivo aziendale im-

piantato, ma complessivamente non superiore a 0,5 ettari, non si applicano sanzioni. Tali superfici, se già impiantate alla data di entrata in vigore della presente legge, possono essere iscritte nello schedario viticolo. Per le superfici autorizzate non superiori a 0,3 ettari, tale percentuale è aumentata al 10 per cento.

7. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque produce, vende o comunque pone in vendita come uve destinate a produrre vini a DO o IG uve provenienti da vigneti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1.000 euro.

8. 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 DO o IG è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1.000 euro.

#### Art. 70.

##### *(Violazioni in materia di vinificazione e distillazione)*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nella preparazione dei mosti, dei vini e degli altri prodotti vitivinicoli, come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea nonché dalle relative disposizioni nazionali, non osserva i requisiti stabiliti nella predetta normativa è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 300 a euro 3.000.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque introduce uve da tavola all'interno di stabilimenti destinati alla vinificazione di uve da vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a 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 applicano

la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 40.000 e la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da sei mesi a tre anni. Ai fini della presente legge, per chiusura temporanea di cui al presente comma si intende il divieto di introdurre o estrarre qualunque prodotto vitivinicolo dall'impianto oggetto del provvedimento.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vinifica 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 250 a euro 2.500; nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 15.000. Per le infrazioni relative a quantitativi inferiori a 10 ettolitri si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari a 150 euro.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, in violazione della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, detiene, pone in vendita o somministra mosti o vini elaborati utilizzando uve non classificate come uve da vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 per ogni ettolitro o frazione di esso e, comunque, non inferiore a euro 1.000. Non soggiace alla sanzione amministrativa chi pone in vendita al dettaglio o somministra mosti o vini ottenuti utilizzando uve non classificate, contenuti in recipienti debitamente confezionati ed etichettati da terzi o in forma sfusa, che sono stati forniti con documenti dai quali non si può desumere la reale natura del prodotto.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, 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 dell'Unione europea e nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 15 a euro 75

per ogni 100 chilogrammi o litri di prodotto. Chiunque viola il divieto di rifermentazione delle vinacce per scopi diversi dalla distillazione è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 45 a euro 250 per ogni 100 chilogrammi di prodotto e, comunque, non inferiore a euro 250; nel caso di reiterazione dell'illecito, la sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiata e si applica la sanzione accessoria della chiusura temporanea dell'impianto da tre mesi a un anno. Per le infrazioni relative a quantitativi inferiori a 1 tonnellata si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari a 250 euro. Chiunque viola l'obbligo di consegna ai distillatori o agli acetifici del vino di propria produzione a completamento del volume di alcol contenuto nei sottoprodotti, nel rispetto delle percentuali riferite al volume di alcol contenuto nel vino prodotto, ai sensi delle disposizioni stabilite dai decreti ministeriali attuativi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 per ogni ettolitro o frazione di esso. È sempre disposto l'avvio alla distilleria o all'acetificio, previa denaturazione, del quantitativo di vino non consegnato. La mancata o ritardata comunicazione per il ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione ai sensi delle disposizioni stabilite dai decreti ministeriali attuativi è soggetta alla sanzione amministrativa pecuniaria di 150 euro.

6. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola l'obbligo di consegna alla distillazione dei prodotti vitivinicoli derivanti da superfici abusivamente piantate, a decorrere dal 1° settembre 1998, con uve classificate come uve da vino, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 per ogni ettolitro o frazione di esso. Alla medesima sanzione soggiace chi sottopone a rifermentazione le vinacce ottenute dai prodotti di cui al periodo precedente per scopi diversi dalla distillazione.

7. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola i limiti, le condizioni e le altre prescrizioni in materia di pratiche e trat-



tamenti enologici, previsti dall'articolo 80 e dall'allegato VIII al regolamento (UE) n. 1308/2013, nonché dalle relative norme applicative dell'Unione europea, dalla presente legge e dai decreti ministeriali attuativi, 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. Qualora il fatto si riferisca a variazioni non superiori al 10 per cento dei limiti stabiliti dalla stessa normativa, all'inosservanza di obblighi di presentazione delle previste dichiarazioni all'autorità competente o all'omessa annotazione di operazioni nei registri di cantina o nei documenti commerciali, la violazione è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'articolo 76, comma 4.

8. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non osserva le disposizioni in materia di aggiunta delle sostanze rivelatrici nei vini destinati alle distillazioni 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. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini spumanti e frizzanti, previste dall'articolo 80 e dall'allegato VIII al regolamento (UE) n. 1308/2013, dalle relative norme applicative dell'Unione europea e dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 9.000 euro.

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini liquorosi, previste dall'articolo 80 e dall'allegato VIII al regolamento (UE) n. 1308/2013, dalle relative norme applicative dell'Unione europea e dalla presente legge, è

soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 10.000 euro.

11. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non osserva le norme per l'elaborazione e le prescrizioni sulla definizione, designazione e presentazione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati di cui al regolamento (UE) n. 251/2014 nonché delle bevande spiritose di cui al regolamento (CE) n. 110/2008 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 5.000 euro.

#### Art. 71.

##### *(Prodotti non consentiti)*

1. Chiunque, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, utilizza prodotti con effetti nocivi alla salute, ovvero addiziona sostanze organiche o inorganiche non consentite dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 500 euro per ettolitro di prodotto sofisticato; in ogni caso, la sanzione non può essere inferiore a 5.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, fuori dei 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 da vino è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di 250 euro per ettolitro di prodotto sofisticato.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, in relazione al comma precedente, qualora l'uso di zucchero o sostanze zuccherine destinate all'alimentazione umana riguardi piccole quantità di prodotti vitivinicoli, inferiori al 10 per cento della produzione vitivinicola dell'impresa relativa alla campagna vitivinicola precedente e comunque non superiori a 500 ettolitri di prodotto trattato nel corso della stessa campagna vitivinicola, sia effet-

tuato nel periodo consentito per le fermentazioni di cui all'articolo 10, comma 1, rientri nel limite di un aumento del titolo alcolometrico totale di 1,5 per cento in volume e non implichi l'utilizzo concorrente di altre sostanze non consentite dalla presente legge, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni ettolitro o quintale di prodotto sofisticato.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, al tecnico responsabile delle operazioni o delle manipolazioni di cui ai commi 1 e 2 si applica la medesima sanzione amministrativa pecuniaria prevista a carico del legale rappresentante della ditta.

#### Art. 72.

*(Sanzioni per la detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati)*

1. Fatti salvi i limiti e le tolleranze stabiliti dalle vigenti norme dell'Unione europea e nazionali e previa riconciliazione dei conti distinti delle varie tipologie di vini con le necessarie riclassificazioni di prodotto, chiunque detiene quantitativi di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione di cantina, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 90 euro per ettolitro o frazione di ettolitro del quantitativo di prodotto eccedente.

2. La sanzione amministrativa è elevata a 135 euro per ettolitro o frazione di esso se si tratta di vino a IGT o destinato all'ottenimento di tale vino, a 180 euro per ettolitro o frazione di esso se si tratta di vino a DOC o destinato all'ottenimento di tale vino e a 270 euro per ettolitro o frazione di esso se si tratta di vino a DOCG o destinato all'ottenimento di tale vino. La sanzione amministrativa è ridotta a 45 euro per ettolitro o frazione di ettolitro per quantitativi di prodotto inferiori a 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 25, comma 3, ovvero ad altra destinazione decisa dall'autorità competente.

3. Quando il fatto di cui al comma 1 è commesso entro il periodo consentito per le fermentazioni, stabilito ai sensi dell'articolo 10, comma 1, e riguarda prodotti ottenuti nel medesimo periodo da aziende di trasformazione di uva in mosto o vino, si applica la sola sanzione amministrativa pecuniaria di cui al comma 1 del presente articolo, ridotta della metà.

4. Il comma 1 si applica anche alla detenzione non giustificata delle uve da tavola e dei prodotti da esse ottenuti negli stabilimenti a ciò appositamente destinati.

#### Art. 73.

##### *(Altre sanzioni)*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 15.000 euro:

a) chiunque detiene anidride carbonica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 18;

b) chiunque produce o detiene vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini spumanti gassificati in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 18;

c) chiunque produce o detiene vini frizzanti in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 19.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro:

a) chiunque produce mosto cotto in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 12;

b) chiunque detiene mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume o procede alla loro vinificazione in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 17;

c) chiunque effettua fermentazioni o rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 10, salvo quanto previsto dai commi 2, 3 e 4 del medesimo articolo;

d) chiunque effettua operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 10, comma 2.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque detiene negli stabilimenti enologici e nelle cantine, nonché nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, le sostanze vietate ai sensi dell'articolo 15 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 20.000 euro.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o somministra o comunque pone in commercio mosti e vini in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 25, comma 1, senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste dall'articolo 25, comma 3, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 105 euro per ettolitro o frazione di ettolitro detenuto a scopo di vendita o di somministrazione. La sanzione non può essere, in ogni caso, inferiore a 600 euro.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro:

a) chiunque detiene il vino di cui all'articolo 24, comma 7, senza procedere alla denaturazione con le modalità stabilite dal medesimo comma e chiunque cede o spedisce il prodotto denaturato nonché vini nei quali è in corso la fermentazione acetica a stabilimenti diversi dagli acetifici o dalle distillerie, in violazione di quanto previsto dal citato articolo 24, comma 7;

b) chiunque adotta un sistema di chiusura dei contenitori di capacità pari o inferiore a 60 litri che non presenta le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 46;

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

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

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

6. Le disposizioni di cui agli articoli 24 e 25 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 confezioni originali, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

7. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non denatura le fecce di vino, prima che siano estratte dalle cantine, con le sostanze rivelatrici di cui all'articolo 13, comma 5, e chi impiega dette sostanze in difformità dalle modalità previste nei decreti ministeriali attuativi è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 2.500 euro. La sanzione è ridotta alla metà per quantitativi inferiori a 2 tonnellate.

8. I titolari di cantine o stabilimenti enologici che non presentano al competente ufficio territoriale dell'ICQRF la planimetria prevista dall'articolo 9 sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1.500 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettoltri, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 50 euro a 500 euro.

9. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 24, commi 5 e 6, lettere a), b) e c), è

soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

10. 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 e chiunque detiene nei contenitori dei reagenti dei laboratori annessi prodotti chimici non consentiti in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 22 è soggetto, salvo che il fatto costituisca reato, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 10.000 euro.

11. Salvo che il fatto costituisca reato, nel caso in cui il proprietario o il conduttore del vigneto di cui all'articolo 7, comma 1, al quale sono stati erogati i contributi di cui all'articolo 7, comma 3, non realizzi gli interventi indicati nella relativa domanda, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo dei contributi erogati, aumentato di un terzo. Al proprietario o al conduttore è altresì revocato il contributo concesso.

12. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1.000 euro:

a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 13, comma 3;

b) chiunque non provvede alla comunicazione prevista dall'articolo 14, commi 1 e 3;

c) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni prevista dall'articolo 10, comma 3;

d) chiunque non provvede alla comunicazione di cui all'articolo 12, comma 2;

e) chiunque non provvede alle operazioni di denaturazione e alle annotazioni ai sensi dell'articolo 24, comma 7;

f) chiunque non avvia alle distillerie autorizzate o, ove previsto, agli usi alternativi le vinacce e le fecce di vino in viola-

zione delle disposizioni dell'articolo 13, comma 2;

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

13. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non indica nell'etichetta dei prodotti vitivinicoli la designazione dell'origine o indica la designazione dell'origine difformemente da quanto previsto dall'articolo 55 del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, ovvero riporta segni, figure o illustrazioni in sostituzione della designazione dell'origine o che possono evocare un'origine geografica diversa da quella indicata, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 18.000.

## CAPO II

### VIOLAZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

#### Art. 74.

*(Violazioni in materia di designazione e di  
presentazione)*

1. Fatte salve le norme sulla protezione dei vini a DO e IG e sulle relative menzioni di cui ai commi 2, 3 e 4, chiunque detiene o vende prodotti in violazione delle disposizioni previste dalla parte II, titolo II, capo I, sezione 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, dalle relative norme di applicazione dell'Unione europea, dalla presente legge e dai decreti ministeriali attuativi in materia di designazione, denominazione e presentazione dei prodotti vitivinicoli, è sog-



getto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 250 euro a 5.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a DO o IG 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. Se il quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità è 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 mancata rispondenza al disciplinare si riferisca a lievi differenze, risultanti dall'analisi, non superiori a 0,5 per cento in volume 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 euro a 4.500 euro.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque nella designazione e presentazione dei vini a 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 2.000 euro a 13.000 euro. In caso di inosservanza delle modalità di indicazione previste dal disciplinare e dall'articolo 27, comma 3, si applica la sanzione da 500 euro a 4.500 euro. In caso di errori formali di etichettatura per difformità di posizione, di dimensione, per aggiunta di menzioni o speci-

ficazioni che non arrecano confusione o inganno al consumatore e non ledono l'immagine della denominazione, l'autorità competente può applicare la sanzione amministrativa pecuniaria da 200 euro a 1.000 euro.

4. Le sanzioni di cui al comma 3 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. Salvo che il fatto costituisca reato, 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 1.000 euro a 10.000 euro. La stessa sanzione si applica a chi utilizza contenitori non conformi a quanto prescritto nei disciplinari di produzione o impiega contenitori che possono indurre in errore sull'origine nonché a chi menziona nell'etichettatura medaglie o riconoscimenti di concorsi enologici per partite di prodotti vinicoli che non ne hanno i requisiti. 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 ed è nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie nell'ambito descrittivo della storia del vino, della provenienza delle uve e delle condizioni tecniche di elaborazione.

6. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni relative alla produzione e alla commercializzazione dei vini a IGP ovvero DOP designati con la qualificazione «novello» è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 50 euro a 150 euro per ettolitro o frazione di ettolitro; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

7. Chiunque contraffà o altera i contrassegni di cui all'articolo 48, commi 6 e 7, o acquista, detiene o cede ad altri ovvero usa contrassegni alterati o contraffatti è soggetto, in aggiunta alle sanzioni penali di cui agli articoli 468 e 469 del codice penale, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 euro a 100.000 euro. Salvo quanto previsto al comma 8 del presente articolo, chiunque contraffà o altera i codici di identificazione alternativi ai contrassegni, previsti dall'articolo 48, comma 8, o acquista, detiene o cede ad altri ovvero usa i predetti codici alterati o contraffatti è soggetto alla pena della reclusione da uno a cinque anni e della multa da 200 euro a 2.000 euro, oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 euro a 100.000 euro. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque utilizza su più recipienti il medesimo codice di identificazione di cui all'articolo 48, comma 8, è soggetto alla pena della reclusione da uno a cinque anni e della multa da 200 euro a 2.000 euro, oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 euro a 100.000 euro. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque utilizza i codici di identificazione di cui all'articolo 48, comma 8, rilasciati da un soggetto non autorizzato è punito con la pena della reclusione da uno a cinque anni e della multa da 200 euro a 2.000 euro, oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 euro a 100.000 euro.

8. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette al consumo vini a denominazione protetta non apponendo sui recipienti i prescritti contrassegni o in alterna-

tiva il numero di lotto, di cui all'articolo 48, commi 6 e 7, ove previsti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 euro a 50.000 euro. La medesima sanzione si applica qualora i contrassegni non siano stati apposti con le modalità previste dalla presente legge. Qualora la violazione riguardi l'omessa apposizione di marchi o codici di identificazione previsti dalle norme emanate per l'utilizzo del sistema di controllo e di tracciabilità con mezzi informatici di cui all'articolo 48, comma 8, secondo periodo, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 euro a 50.000 euro. Qualora il trasgressore sia in grado di comprovare, mediante opportuna documentazione giustificativa, che l'irregolarità riguarda un numero pari o inferiore a 50 confezioni per ciascun lotto, l'autorità competente può disporre la riduzione della sanzione a 1.000 euro.

9. Salvo che il fatto costituisca reato e salva l'applicazione dell'articolo 44, commi 3, 4 e 5, chiunque adotta DO o IG come ditta, ragione o denominazione sociale, ovvero le utilizza in associazione ai termini «cantina», «fattoria» e simili, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro.

10. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a DOP o a IGP in confezioni originali, salvo che il commerciante non abbia determinato la violazione o vi abbia concorso.

11. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto trasformato utilizza il riferimento a una DOP ovvero a un'IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino a DOP o IGP, senza l'autorizzazione del relativo consorzio di tutela riconosciuto ovvero, in caso di mancanza del consorzio, dell'autorizzazione del Ministero, è soggetto

alla sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 20.000 euro.

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

13. Qualora la violazione sulla designazione e presentazione dei prodotti vitivinicoli sia relativa a indicazioni obbligatorie non riferite alla DOP o all'IGP e riguardi esclusivamente la forma e le dimensioni del carattere, l'autorità competente applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 4.500 euro.

14. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita, in contenitori di cui all'articolo 47, vini diversi da quelli per i quali tali contenitori sono riservati è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 150 euro a 1.500 euro.

15. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita bevande diverse da quelle indicate dall'articolo 43, comma 2, utilizzando nell'etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità della bevanda denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

16. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 44, l'uso della DO nella ragione o nella denominazione sociale di un'organizzazione diversa dal consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministro 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.

## Art. 75.

*(Violazioni in materia di concorsi enologici)*

1. Chiunque organizza concorsi enologici relativi a vini a DOP e IGP, nonché a vini spumanti di qualità, senza essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale prescritta dal comma 1 dell'articolo 42 e dalle successive disposizioni applicative è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a 2.000 euro.

## CAPO III

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

## Art. 76.

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

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza la denominazione «aceto di ...» per prodotti che non abbiano le caratteristiche previste dall'articolo 49, commi 1 e 2, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare, e comunque non inferiore a 250 euro, chiunque produce, detiene, trasporta o fa trasportare o pone in commercio aceti che:

a) all'esame organolettico, chimico o microscopico, risultano alterati o comunque

inidonei al consumo umano diretto o indiretto, ovvero

*b)* contengono aggiunte di alcol etilico, acido acetico sintetico o liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione di sostanze coloranti o da acidi minerali, fatta eccezione per gli aceti provenienti da alcol etilico denaturato ai sensi del regolamento di cui al decreto del Ministro delle finanze 9 luglio 1996, n. 524, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto, unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la denaturazione.

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 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 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 49, comma 4;

*b)* chiunque detiene, produce e imbottiglia negli acetifici e nei depositi di aceto prodotti diversi da quelli previsti ai sensi dell'articolo 50, comma 2;

*c)* chiunque nella preparazione e nella conservazione degli aceti ricorre a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 52;

*d)* chiunque aggiunge all'aceto sostanze aromatizzanti in violazione di quanto previsto dall'articolo 53 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 53, comma 2.

5. Chiunque non effettua la comunicazione prevista ai sensi dell'articolo 50 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1.000 euro.

6. Salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 20.000 euro:

a) chiunque detiene negli stabilimenti e nei locali di cui all'articolo 51, comma 3, acido acetico, nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti, salvo quanto previsto ai sensi del comma 7 del medesimo articolo;

b) chiunque effettua la distillazione dell'aceto;

c) chiunque trasporta o fa trasportare, detiene per la vendita, mette in commercio o comunque utilizza per uso alimentare diretto o indiretto alcol etilico sintetico nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.

7. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 2.500 euro chiunque viola le disposizioni dell'articolo 49, commi 1 e 2, e dei decreti ministeriali attuativi.

8. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 26 nella designazione di un aceto di vino che non possiede le caratteristiche previste dall'articolo 56, comma 1, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare. La sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 500 euro.



9. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque trasporta o fa trasportare al di fuori degli stabilimenti di produzione i prodotti di cui all'articolo 13, commi 1 e 2, destinati alla distillazione o alla distruzione senza avere provveduto alla denaturazione prescritta dal decreto di cui al medesimo articolo 13, comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro.

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque vende, trasporta o fa trasportare i sidri, i mosti e gli altri prodotti di cui all'articolo 57 in violazione delle disposizioni previste dal medesimo articolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 3.000 euro.

#### CAPO IV

#### VIOLAZIONI IN MATERIA DI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

##### Art. 77.

*(Impedimenti all'attività degli agenti preposti alla vigilanza)*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque in violazione dell'articolo 67 ritarda, ostacola o impedisce il libero accesso degli agenti preposti alla vigilanza oppure non esibisce la documentazione ufficiale e i registri previsti dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale nel settore vitivinicolo o impedisce il prelevamento di campioni è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro.

## Art. 78.

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

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, pur essendovi tenuto, non effettua le dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza di prodotti vitivinicoli previste, ovvero le effettua in maniera difforme, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro, aumentata nel minimo a 500 euro se la dichiarazione comprende anche prodotti atti a dare DOP o IGP. Si applica la sanzione da 50 euro a 300 euro 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 dell'Unione europea, nonché nel caso di dichiarazioni riferite a superfici non superiori a 0,50 ettari e comunque per produzioni inferiori a 100 ettolitri o a 10 tonnellate.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, 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. Se il quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità è superiore a 10 tonnellate ovvero a 100 ettolitri, l'importo della predetta sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, 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 pari a 1.000 euro. Se il ritardo nella presentazione delle dichiarazioni suddette non supera trenta giorni lavorativi, la sanzione è ridotta a

300 euro; è aumentata a 500 euro se comprende anche vini a DOP e IGP.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, 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 500 euro a 15.000 euro. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 150 euro a 4.000 euro nel caso di indicazioni non essenziali ai fini dell'identificazione dei soggetti interessati, della quantità e qualità del prodotto o nel caso in cui il quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, sia inferiore a 100 ettolitri o a 10 tonnellate o, per i prodotti confezionati, a 10 ettolitri.

#### Art. 79.

##### *(Piano dei controlli)*

1. Il soggetto a carico del quale l'organismo di controllo autorizzato 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 2.000 euro a 13.000 euro. La sanzione è ridotta alla metà qualora le non conformità gravi si riferiscano a superfici o quantità di prodotti o materie prime e le differenze riscontrate rientrino all'interno di una soglia di tolleranza dell'1,5 per cento e comunque non siano superiori a 10 ettolitri di vino, 15 quintali di uva o 1.000 metri quadrati 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 immesso nel sistema di controllo che non assolve, in modo totale o par-

ziale, agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell'attività di controllo per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso e che, a richiesta dell'ufficio territoriale dell'ICQRF, non esibisce idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento di quanto dovuto è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo non corrisposto. Il soggetto inadempiente, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, deve versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

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

5. 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 del personale dell'organismo di controllo, qualora non ottemperi, entro quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere formulata dall'ufficio territoriale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a 1.000 euro.

#### Art. 80.

##### *(Inadempienze dell'organismo di controllo)*

1. Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 64, commi 5 e 8, al soggetto che, rivestendo funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'organismo di controllo autorizzato o di una sua unità organizzativa dotata di autonomia funzionale, non adempie alle prescrizioni o agli obblighi impartiti a carico dell'organismo medesimo dalle competenti autorità pubbliche, comprensivi delle disposizioni del piano di controllo e del relativo tariffario concernenti una denominazione protetta, si applica,

in solido con la struttura di controllo stessa, la sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 30.000 euro.

2. La sanzione di cui al comma 1 si applica anche in caso di svolgimento, da parte dell'organismo di controllo, di 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.

3. Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 64, commi 5 e 8, i soggetti indicati al comma 1 del medesimo articolo 64 che discriminano tra i soggetti da immettere o tra quelli immessi nel sistema di controllo della DO o IG controllata, ovvero ostacolano l'esercizio del diritto a tale accesso, sono sottoposti, in solido con l'organismo di controllo, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 50.000 euro.

#### Art. 81.

##### *(Tutela dei consorzi incaricati dei controlli)*

1. I soggetti privati non immessi nel sistema di controllo di una denominazione protetta 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 in mancanza di consorzio di tutela incaricato, sono sottoposti alla sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 euro.

2. Il soggetto inserito nel sistema di 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 41, commi 7 e 8, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo non corrisposto; il soggetto inadempiente, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista,

deve versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

3. Per l'illecito previsto al comma 2, oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria, si applica la sanzione accessoria della sospensione dal diritto di utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

#### Art. 82.

##### *(Inadempienze dei consorzi di tutela)*

1. Salvo che il fatto costituisca reato e salvo 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 a eventuali successive disposizioni impartite dal Ministero, ovvero svolge attività che risultano incompatibili con il mantenimento del provvedimento di riconoscimento, qualora non ottemperi, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere, e fatta salva la facoltà del Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento stesso, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 50.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato e salvo l'obbligo di risarcimento del danno, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 60.000 euro il consorzio che, nell'esercizio delle sue attività, pone in essere comportamenti che hanno l'effetto di:

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

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

## CAPO V

## DISPOSIZIONI COMUNI

## Art. 83.

*(Competenza all'irrogazione delle sanzioni)*

1. La competenza a irrogare le sanzioni amministrative previste dalla presente legge è attribuita all'ICQRF e, per quanto riguarda l'articolo 69, commi da 1 a 6 e comma 8, alle regioni.

2. Il pagamento delle somme dovute per le sanzioni previste dalla presente legge è effettuato presso le competenti tesorerie dello Stato su apposito capitolo dello stato di previsione dell'entrata del bilancio dello Stato. Il versamento delle somme dovute per sanzioni a favore delle regioni e delle province autonome è effettuato presso il tesoriere regionale o provinciale.

3. Al fine del miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività di vigilanza e di controllo sui prodotti a denominazione protetta, i proventi del pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie di cui agli articoli 69, comma 7, 74, 75, 78, commi 1 e 3, 79, 80, 81 e 82 sono riassegnati ad apposito capitolo di spesa dell'ICQRF.

4. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

## Art. 84.

*(Chiusura degli stabilimenti)*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507, in caso di reiterata violazione, nel quinquennio antecedente, delle disposizioni degli articoli 70, comma 3, 71, commi 1 e 2, 72, commi 1 e 3, e 73, comma 10, il prefetto, su proposta del competente ufficio

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

Art. 85.

*(Ravvedimento operoso)*

1. Le sanzioni amministrative pecuniarie previste dagli articoli 73, comma 12, lettere a), b), c), d) e g), 76, comma 5, e 78, sempreché non siano iniziati accessi, ispezioni, verifiche o altre attività amministrative da parte dell'organo di controllo delle quali l'autore della violazione o gli altri soggetti solidalmente obbligati al pagamento della sanzione abbiano avuto formale conoscenza, oppure non sia già stato redatto processo verbale di constatazione o di accertamento d'irregolarità, sono ridotte:

a) a un quinto della sanzione prevista in misura fissa e a un quinto del minimo, ma comunque in misura non inferiore a 50 euro, nei casi in cui essa è compresa fra un minimo e un massimo;

b) a un sesto del minimo, ma comunque in misura non inferiore a 50 euro, se la regolarizzazione degli errori o delle omissioni avviene entro un anno dall'omissione o dall'errore;

c) a un ottavo del minimo, ma comunque in misura non inferiore a 50 euro, di quella prevista dall'articolo 76, comma 3, se la dichiarazione di giacenza, di vendemmia e di produzione vitivinicola sono state presentate con ritardo non superiore a trenta giorni.

2. Il pagamento della sanzione ridotta deve essere eseguito entro il primo giorno lavorativo successivo alla regolarizzazione dell'errore o dell'omissione e comunicato entro tre giorni lavorativi, mediante PEC, ovvero mediante altri sistemi legalmente ri-



conosciuti, all'ufficio territoriale dell'ICQRF competente per il luogo in cui è avvenuta l'irregolarità.

Art. 86.

*(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 41, le associazioni dei consumatori, le regioni e gli enti locali possono costituirsi parte civile, indipendentemente dalle prove di danno immediato e diretto, nei procedimenti penali per violazioni delle disposizioni della presente legge.

Art. 87.

*(Modifiche alla legge 27 luglio 1999, n. 268, relativa alla disciplina delle «strade del vino»)*

1. All'articolo 1 della legge 27 luglio 1999, n. 268, dopo il comma 3 sono inseriti i seguenti:

«3-bis. La somministrazione delle produzioni agroalimentari tradizionali e delle produzioni designate con denominazione di origine protetta (DOP) o indicazione geografica protetta (IGP) delle regioni cui appartengono le "strade del vino", non preparate o cucinate contestualmente alla somministrazione del vino, può essere esercitata dalle aziende agricole vitivinicole che insistono lungo le "strade del vino" di cui alla presente legge, previa presentazione al comune di competenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, fermo restando, in particolare, il rispetto dei requisiti igienico-sanitari relativi alla somministra-

zione delle produzioni alimentari e conformemente alle normative regionali.

*3-ter.* La somministrazione delle produzioni agroalimentari tradizionali e delle produzioni a DOP o IGP di cui al comma *3-bis* deve comunque rimanere secondaria rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le aziende agricole vitivinicole aderenti alle "strade del vino".

*3-quater.* Alla somministrazione delle produzioni agroalimentari tradizionali e delle produzioni a DOP o IGP di cui al comma *3-bis* non si applicano le norme sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287».

## TITOLO VIII

### NORME TRANSITORIE E FINALI

#### Art. 88.

##### *(Norme transitorie)*

1. Le istanze, le dichiarazioni e le comunicazioni comunque denominate, da presentare alla pubblica amministrazione, di cui alla presente legge, comprese quelle previste nei relativi decreti attuativi, sono presentate in forma scritta e debitamente compilate in modo esatto, completo e leggibile.

2. Sono sempre indicati, salvo ove altrimenti specificato:

*a)* le generalità, compreso il codice fiscale, del soggetto che effettua la presentazione e la sua sottoscrizione, sia quale titolare dell'impresa individuale, sia quale responsabile legale della persona giuridica, sia quale persona appositamente delegata a tale funzione nell'ambito dell'organizzazione aziendale;

*b)* il nome o la denominazione sociale, la sede, il codice fiscale e, se diversa, la partita IVA dell'impresa individuale o della

società in nome della quale è effettuata la presentazione.

3. Fino alla realizzazione delle specifiche funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, le istanze, le dichiarazioni e le comunicazioni possono essere presentate tramite consegna a mano, telegramma, telefax, lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC. Nel caso della consegna a mano, la presentazione delle istanze, dichiarazioni o comunicazioni avviene in duplice copia, una delle quali è restituita all'interessato munita del timbro di accettazione dell'ufficio territoriale ricevente.

4. Ai fini del rispetto degli specifici termini previsti per la presentazione delle istanze, delle dichiarazioni e delle comunicazioni fanno fede, se consegnate a mano, a mezzo dei servizi postali o tramite telefax, la data e l'ora di ricezione presso l'ufficio destinatario, mentre se inviate tramite PEC fanno fede la data e l'ora indicate nella ricevuta di avvenuta consegna nella casella di posta elettronica certificata dell'ufficio destinatario.

5. Le disposizioni di cui agli articoli 25, e 49, comma 2, al fine di consentire l'adeguamento delle condizioni produttive, si applicano decorsi dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

6. I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 31 dicembre 2017, che non soddisfino i requisiti prescritti dalla presente legge, ma che siano conformi alle disposizioni precedentemente applicabili, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

#### Art. 89.

*(Clausola di salvaguardia per le regioni a statuto speciale e le province autonome)*

1. Le disposizioni della presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e

nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con le disposizioni dei rispettivi statuti e delle relative norme di attuazione, anche con riferimento alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3.

Art. 90.

*(Termini per l'adozione dei decreti applicativi e relative disposizioni transitorie)*

1. I decreti ministeriali applicativi della presente legge sono adottati entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge o dalla data di entrata in vigore dei corrispondenti regolamenti delegati o di esecuzione della Commissione europea dei regolamenti (UE) n. 1306/2013 e n. 1308/2013.

2. I decreti di cui al comma 1 sono pubblicati a cura del Ministero nel proprio sito *internet* istituzionale in un'apposita sezione dedicata alla presente legge.

3. Fino all'emanazione dei decreti di cui al comma 1, continuano ad applicarsi le disposizioni contenute nei decreti ministeriali attuativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea per le materie disciplinate dalla presente legge e dalla normativa dell'Unione europea che non siano con queste in contrasto.

Art. 91.

*(Abrogazioni)*

1. Dalla data di entrata in vigore della presente legge sono abrogati:

*a)* il decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260;

*b)* la legge 20 febbraio 2006, n. 82, ad eccezione delle disposizioni di cui all'articolo 11 e all'articolo 16, comma 3, che restano in vigore per i dodici mesi successivi alla data di entrata in vigore della presente legge;

*c)* il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

*d)* il comma 1-*bis* dell'articolo 2 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.





