

BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 25 – Gennaio – Febbraio 2017¹

Gentili Lettori,

il Bollettino, nella sua ormai consueta veste bimestrale, prosegue la sua attività di ricerca e informazione e si inserisce in modo diretto e immediato sulle attività della Accademia italiana della Vite e del Vino, venendo pubblicato direttamente, con cadenza periodica costante , sul sito www.aivv.it.

Questo terzo numero nella rinnovata bimestrale, pubblicato direttamente sul sito dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e liberamente scaricabile ad iniziativa degli interessati, si occuperà in modo monotematico di un evento “epocale” per tutti gli operatori del settore vitivinicolo : l’approvazione del cd.”T.U.della Vite e del Vino”, atteso da molti anni, ai cui lavori preparatori abbiamo in passato dedicato vari numeri del Ns.Bollettino (ALLEGATO 1).

In particolare, esaminato l’impianto normativo e i lavori preparatori,verranno proposte prime considerazioni e riflessioni sul Titolo I – Disposizioni introduttive- e sul Titolo II – Norme di produzione e commercializzazione.

Note alla Legge 12 dicembre 2016, n. 238 “Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino”. (16G00251) (GU Serie Generale n.302 del 28-12-2016), in vigore dal: 12/01/2017

La struttura del testo normativo

La legge in esame è un testo normativo complesso , articolato in 8 Titoli , sovente suddivisi in diversi capi, per complessivi 91 articoli.

Titolo I

DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

Capo I

SALVAGUARDIA DEL VINO E DEI TERRITORI VITICOLI

Art.1

Capo II

DISPOSIZIONI GENERALI

Art.2-3

¹ Questo numero del bollettino è stato curato dall’Avv. Danilo RIPONTI , con il supporto dei collaboratori dello Studio Legale RIPONTI e con i contributi tratti dalle fonti normative e regolamentari; dagli studi, dati e servizi delle associazioni di categoria; dagli studi e contributi scientifico-accademici; ed infine dai suggerimenti e dagli attenti quesiti degli addetti al settore che tante tematiche ci sottopongono.

Titolo II

NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Capo I

NORME GENERALI

Art.4

Capo II

VITICOLTURA E POTENZIALE PRODUTTIVO

Art.5-8

Capo III

PRODUZIONE E PRATICHE ENOLOGICHE

Art.9-23

Capo IV

COMMERCIALIZZAZIONE

Art.24-25

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.26-31

Capo II

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

Art.32-36

Capo III

RIVENDICAZIONE E GESTIONE
DELLE PRODUZIONI

Art.37-39

Capo IV

COMITATO NAZIONALE VINI DOP E IGP

Art.40

Capo V

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

Art.41

Capo VI

CONCORSI ENOLOGICI

Art.42

Titolo IV

ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITA'

Art.43-48

Titolo V

DISCIPLINA DEGLI ACETI

Art.49-57

Titolo VI

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

Capo I

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

Artt.58-60

Capo II

CONTROLLI E VIGILANZA

Artt.61-67

Capo III

TUTELA DELLA PRODUZIONE NAZIONALE

Art.68

Titolo VII

SISTEMA SANZIONATORIO

Capo I

VIOLAZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Artt.69-73

Capo II

VIOLAZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

Artt.74-75

Capo III

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

Art.76

Capo IV

VIOLAZIONI IN MATERIA DI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

Artt.77-82

Capo V

DISPOSIZIONI COMUNI

Artt.83-87

Titolo VIII

NORME TRANSITORIE E FINALI

Artt.88-91

LAVORI PREPARATORI

Camera dei deputati (atto n. 2236):

Presentato dall'On. Luca Sani ed altri il 27 marzo 2014.

Assegnato alla XIII commissione permanente (Agricoltura) in sede referente il 24 aprile 2014 con pareri delle commissioni I (Aff. costituzionali), II (Giustizia), V (Bilancio), VI (Finanze), X (Att.produttive), XII (Aff. sociali), XIV (Pol. Unione europea), questioni regionali.

Esaminato dalla XIII commissione permanente (Agricoltura) in sede referente, 7 maggio 2014; 18 giugno 2014; 3 luglio 2014; 10 settembre 2014; 8, 16, 28 ottobre 2014; 12, 17, 25 marzo 2015; 1°, 8, 9, 15 aprile 2015; 14 maggio 2015; 15 luglio 2015; 11, 18, 19 novembre 2015; 3 dicembre 2015; 11, 21, 26, 28 gennaio 2016; 11, 18, 25 febbraio 2016; 8, 10, 15, 16, 23 marzo 2016; 5, 6 aprile 2016; 19 luglio 2016.

Esaminato in aula il 19 settembre 2016 e approvato il 21 settembre 2016 in un T.U. con A.C. 2618 (On. Nicodemo Nazzareno Oliverio ed altri).

Senato della Repubblica (atto n. 2535): Assegnato alla 9^a commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare), in sede referente, il 29 settembre 2016 con pareri delle Commissioni 1^a (Aff. costituzionali), 2^a (Giustizia), 5^a (Bilancio), 6^a (Finanze), 7^a (Pubbl. istruzione), 10^a (Industria), 12^a (Sanita'), 13^a (Ambiente), 14^a (Unione europea), questioni regionali.

Esaminato dalla 9^a commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare), in sede referente, il 4, 12, 18, 19, 26 ottobre 2016; 9, 15, 16 novembre 2016.

Esaminato in aula ed approvato con modificazioni il 17 novembre 2016.

Camera dei deputati (atto n. 2236-2618B):

Assegnato alla XIII commissione permanente (Agricoltura), in sede referente, il 23 novembre con pareri delle commissioni I (Aff. costituzionali), II (Giustizia), XIV (Pol. Unione europea).

Esaminato dalla XIII commissione permanente (Agricoltura), in sede referente, il 23 novembre 2016.

Nuovamente assegnato alla XIII commissione permanente (Agricoltura) in sede legislativa il 25 novembre 2016 con pareri delle commissioni I (Aff. costituzionali), II (Giustizia), XIV (Pol. Unione europea).

Esaminato dalla XIII commissione permanente (Agricoltura), in sede legislativa, ed approvato definitivamente il 28 novembre 2016.

- 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 sostenibilita' sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

Note : le note allegate al T.U. sono stato redatte dall'amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al mero fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali e' operato il rinvio, senza incidere sul valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti. Per le direttive CEE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunita' europee (GUCE). Per alcuni passaggi interpretativi si è tenuto ampiamente conto della Circolare ICQRF 30.12.2016, avente ad oggetto le legge in esame (ALLEGATO2).

Osservazioni:

Si tratta di un principio fondamentale, mai sufficientemente ribadito : il Civiltà della Vite e del Vino sono un patrimonio fondamentale della Cultura Nazionale Italiana, non della sola Agricoltura italiana. La storia del Vino si fonde e intreccia indissolubilmente con la Storia della nostra Patria.

• 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 nonché al regolamento delegato (UE) 2016/1149 della Commissione, del 15 aprile 2016, e al regolamento di esecuzione (UE) 2016/1150 della Commissione, del 15 aprile 2016. 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.

Note all'art. 2:

- Il testo del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 dicembre 2013, n. L 347.

- Il testo del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013 sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 352/78, (CE) n. 165/94, (CE) n. 2799/98, (CE) n. 814/2000, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 485/2008, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 dicembre 2013, n. L 347.

- Il testo del regolamento delegato (UE) n. 2016/1149 della Commissione del 15 aprile 2016, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo e che modifica il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 15 luglio 2016, n. L 190.

- Il testo del regolamento di esecuzione (UE) 2016/1150 della Commissione, del 15 aprile 2016, recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 15 luglio 2016, n. L 190.

- Il testo del regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 marzo 2014, n. L 84.

- Il testo del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 13 febbraio 2008, n. L 39.

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 nonche' 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 qualita' 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 variet  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.

Note all'art. 3:

- Per i riferimenti normativi al regolamento (UE) n. 1308/2013 si veda nelle note all'art. 2.

- Si riporta il testo dell'art. 15, della legge 4 giugno 1984, n. 194 Interventi a sostegno dell'agricoltura), pubblicata nella Gazzetta Ufficiale 5 giugno 1984, n. 153:

«Art. 15 - Ai fini dell'esercizio delle competenze statali in materia di indirizzo e coordinamento delle attività agricole e della conseguente necessità di acquisire e verificare tutti i dati relativi al settore agricolo nazionale, il Ministro dell'agricoltura e delle foreste è autorizzato all'impiego di un sistema informativo agricolo nazionale attraverso la stipula di una o più convenzioni con società a prevalente partecipazione statale, anche indiretta, per la realizzazione, messa in funzione ed eventuale gestione temporanea di tale sistema informativo in base ai criteri e secondo le direttive fissate dal Ministro medesimo.

Le convenzioni di cui al precedente comma, aventi durata non superiore a cinque anni, sono stipulate, e le relative spese sono eseguite, anche in deroga alle norme sulla contabilità dello Stato ed all'art. 14 della legge 28 settembre 1942, n. 1140, con esclusione di ogni forma di gestione fuori bilancio.

Per i fini di cui al precedente primo comma è autorizzata, per il triennio 1984-1986, la spesa di lire 6 miliardi in ragione di lire 2 miliardi per ciascuno degli anni dal 1984 al 1986.».

- Si riporta il testo dell'art. 145 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 dicembre 2013, n. L 347:

«Art. 145 - (Schedario viticolo e inventario del potenziale produttivo). 1. Gli Stati membri tengono uno schedario viticolo contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo. Dal 1° gennaio 2016 gli Stati membri devono adempiere tale obbligo solo se attuano il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli di cui al capo III del titolo I o un programma di sostegno nazionale.

2. Fino al 31 dicembre 2015, non sono soggetti all'obbligo di cui al paragrafo 1 del presente articolo gli Stati membri in cui la superficie vitata totale piantata con varietà di uve da vino classificate a norma dell'art. 81, paragrafo 2, è inferiore a 500 ha.

3. Sulla base dello schedario viticolo, entro il 1° marzo di ogni anno gli Stati membri che prevedono nei rispettivi programmi di sostegno la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti, a norma dell'art. 46, presentano alla Commissione un inventario aggiornato del rispettivo potenziale produttivo. Dal 1° gennaio 2016 le modalità

concernenti le comunicazioni alla Commissione relativamente alle superfici vitate sono stabilite dalla Commissione mediante atti di esecuzione. Tali atti di esecuzione sono adottati in secondo la procedura d'esame di cui all'art. 229, paragrafo 2.

4. Per agevolare la sorveglianza e la verifica del potenziale produttivo da parte degli Stati membri, alla Commissione e' conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'art. 227 recanti disposizioni relative al contenuto dello schedario viticolo e alle esenzioni.».

- Il testo del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, recante modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio in ordine allo schedario viticolo, alle dichiarazioni obbligatorie e alle informazioni per il controllo del mercato, ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 27 maggio 2009, n. L 128.

- Il decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1969, n. 1164, (Norme sulla produzione e sul commercio dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite), e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 24 febbraio 1970, n. 48.

- Il decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, (Regolamento recante norme per l'istituzione della Carta dell'agricoltore e del pescatore e dell'anagrafe delle aziende agricole, in attuazione dell'art. 14, comma 3, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 30 dicembre 1999, n. 305.

- Si riporta il testo dell'art. 3 del regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 marzo 2014, n. L 84:

«Art. 3 - (Definizione e classificazione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati) 1. I prodotti vitivinicoli aromatizzati sono prodotti che sono derivati da prodotti del settore vitivinicolo di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 e che sono stati aromatizzati. Essi sono classificati nelle seguenti categorie:

- a) vini aromatizzati;
- b) bevande aromatizzate a base di vino;
- c) cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

2. Il vino aromatizzato e' una bevanda:

a) ottenuta da uno o piu' prodotti vitivinicoli definiti all'allegato II, parte IV, punto 5, nonche' all'allegato VII, parte II, punto 1 e punti da 3 a 9, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ad eccezione del vino «retsina»;

b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 75% del volume totale;

c) con eventuale aggiunta di alcole;

d) con eventuale aggiunta di coloranti;

e) alla quale e' eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi;

f) con eventuale aggiunta di edulcoranti;

g) che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 14,5% vol. e inferiore a 22% vol. e un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5% vol.

3. Una bevanda aromatizzata a base di vino e' una bevanda:

- a) ottenuta da uno o piu' prodotti vitivinicoli

definiti all'allegato VII, parte II, punti 1 e 2 e punti da 4 a 9, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ad eccezione dei vini prodotti con l'aggiunta di alcole e del vino «retsina»;

b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 50% del volume totale;

c) alla quale non è stato aggiunto alcole, salvo se previsto altrimenti all'allegato II;

d) con eventuale aggiunta di coloranti;

e) alla quale è eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi;

f) con eventuale aggiunta di edulcoranti;

g) che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 4,5% vol. e inferiore a 14,5% vol.

4. Un cocktail aromatizzato di prodotti vitivinicoli è una bevanda:

a) ottenuta da uno o più prodotti vitivinicoli definiti all'allegato VII, parte II, punti 1 e 2 e punti da 4 a 11, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ad eccezione dei vini prodotti con l'aggiunta di alcole e del vino «retsina»;

b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 50% del volume totale;

c) alla quale non è stato aggiunto alcole;

d) con eventuale aggiunta di coloranti;

e) con eventuale aggiunta di edulcoranti;

f) che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore a 1,2% vol. e inferiore a 10% vol.».

• 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.

Osservazioni

La norma, speculare al disposto di cui agli articoli 58, comma 1, e 61, comma 1, sancisce l'applicabilità dei decreti ministeriali che riguardano le materie della produzione e

commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, delle dichiarazioni, dei documenti e dei registri nonché dei controlli e della vigilanza, che saranno adottati in attuazione della legge n. 238 decreti. Come disposto dall'art. 90, comunque, in attesa dell'adozione dei predetti decreti attuativi, continuano ad applicarsi, se non in contrasto- formula che può generare qualche dubbio interpretativo essendo sempre preferibile una abrogazione espressa - e qualora non espressamente abrogati, i decreti ministeriali attuativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea.

• Capo II

VITICOLTURA E POTENZIALE PRODUTTIVO

Art. 5

Varieta' 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 varieta' di uva da vino iscritte nel registro nazionale delle varieta' di viti e classificate per le relative aree amministrative come varieta' idonee alla coltivazione o come varieta' 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 varieta' 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 e' 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 e' dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza e' rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale.

2. L'uso della dicitura «vitigno autoctono italiano» e dei suoi sinonimi e' 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 varieta' 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 nazionale 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 successive modificazioni;

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.

Note all'art. 7:

- Il testo del regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione, del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo, è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 30 giugno 2008, n. L 170.

Osservazioni

La viticoltura eroica e storica , come pure i vitigni autoctoni , sono elementi caratterizzanti l'eccellenza vitivinicola italiana, ricchissima sotto il profilo varietale, imparagonabilmente superiore a qualsiasi altra realtà mondiale.

Le "viticolture eroiche" in particolare meritano eccezionale attenzione per una serie di motivi di tutta evidenza:

le condizioni orografiche complesse che creano impedimenti alla meccanizzazione ma esaltano il legame tra uomo e vigna richiamato all'art.1;

le condizioni climatiche sempre peculiari e talvolta non sempre ottimali (es. fabbisogni idrici), rendono il prodotto irripetibile nella sue eccezionalità qualitativa;

la specificità dei vigneti situati in aree geografiche ad alta valenza paesaggistica e turistica esprimono ai massimi livelli il potenziale del Vigneto Italia, anche come immagine nel mondo;

le ridotte dimensioni dei vigneti, talvolta non contigui e con presenza di terrazzamenti, li rendono vere e proprie opere d'arte e di passione dell'uomo nel legame con la vite;

la tipologia delle aziende agricole, dalle superfici aziendali contenute, con prevalenza di imprenditorialità non a titolo principale, le rende sovente veri e propri gioielli di ricerca e sperimentazione;

la peculiare tipologia differenziata di uve, spesso legata al recupero di colture ancestrali, consente produzioni enologiche fuori dai modelli mondiali, che tendono purtroppo sempre di più alla internazionalizzazione/globalizzazione (prodotti di nicchia).

La viticoltura di montagna vanta anche un Manifesto, sottoscritto a Sondrio il 25.11.2000, dove si riconosce che:

- essa è patrimonio dell'intera umanità;

- quale risultato della conquista di un equilibrio completo tra l'uomo e la natura, fa parte integrale della coltura di alcune zone di forte pendenza;

- è di fondamentale importanza per la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio;

- lo Stato deve riconoscerne il valore morale, simbolico ed economico e tutelarne i vigneti, monumenti secolari al lavoro dell'uomo, anche sostenendola con leggi speciali;

- i vini di montagna, nati da uve coltivate in ambienti incontaminati, hanno altissimi standard di qualità e genuinità: proprio per essere espressione di irripetibili realtà ambientali, devono essere bene identificabili dal consumatore;

- infine, che la viticoltura di montagna deve essere tutelata e sostenuta dalla Comunità Europea nel contesto normativo dell'Organizzazione Comune di Mercato (OCM), indirizzo recepito anche dalla normativa nazionale con opportune misure applicative (cfr. D.M. 826 del 12.11.2012).

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 unita' 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 e' gestito dalle regioni secondo modalita' concordate nell'ambito dei servizi del SIAN sulla base dei dati riferiti al fascicolo aziendale.

5. Ai vigneti iscritti nello schedario viticolo e' attribuita l'idoneita' alla produzione di uve atte a dare vini a DOCG, DOC e IGT, sulla base degli elementi tecnici delle unita' 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 modalita' di attribuzione dell'idoneita', 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, nonche' 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 e' 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, nonche' quelle di periodico aggiornamento degli usi del suolo nell'ambito del GIS, affinche' 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 massimali 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'idoneita' 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, nonche' per la gestione dei dati contenuti nello schedario anche ai fini della rivendicazione produttiva.

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

Osservazioni:

In tema di schedario vitivinicolo viene introdotto un efficace principio di costante aggiornamento finalizzato ad assicurare la certezza dei dati in esso inseriti specie ai fini del calcolo delle rese

massime per le produzioni a Do/Ig. Viene inoltre prevista una resa massima di uva ad ettaro fissata a 50 tonnellate, per unità vitate diverse da quelle rivendicate per produzioni DOP - IGP.

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.

Osservazioni:

La norma in esame innova alcune disposizioni già contenute nell'art. 15 della L. n. 82/2006. In particolare, come rilevato nella citata circolare ICQRF :

a- viene precisata la portata della **definizione di cantina/stabilimento enologico** (già contenuta nel comma 4 dell'articolo 15 della L. n. 82/2006); la cantina o lo stabilimento enologico (endiadi), ora ricomprendono non solo i locali e le relative pertinenze ove sono detenuti i prodotti vitivinicoli, ma anche quelli ove si svolge la produzione degli stessi nonché quelli ove è effettuata la detenzione e la produzione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati; mentre è chiarito che **non sono cantine/stabilimenti enologici** le distillerie, gli acetifici, gli stabilimenti in cui i prodotti vitivinicoli sono detenuti per essere utilizzati come ingredienti nella preparazione di altri prodotti alimentari ed i

depositi di soli prodotti vitivinicoli confezionati non annessi né intercomunicanti con cantine o stabilimenti enologici, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati (comma 1);

b- è stabilito **l'obbligo** della presentazione agli uffici territoriali della **planimetria** delle cantine/stabilimenti enologici di capacità complessiva superiore a 100 ettolitri, così ripristinando la fascia di esonero già prevista dall'art. 40, comma 4, del DPR n. 162/65, poi abrogato dalla L. n. 82/2006 (comma 2); **obbligo che non sussiste** nel caso in cui, per tali cantine/stabilimenti, sia stata presentata ai competenti Uffici dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli la planimetria prevista ai sensi delle vigenti norme in materia di accise, a seguito dell'attivazione di un deposito fiscale; in proposito, **non sono soggetti all'obbligo** di presentare planimetria dei locali, al competente ufficio doganale, **i piccoli produttori** che producono in media meno di 1.000 hl di vino all'anno, riferendosi alla media dell'ultimo quinquennio (art.37 c.1 d.lev.504/1995 e 1 c.5 DM 153/2001);

c- sono esclusi dall'obbligo della denuncia di esercizio agli uffici doganali anche gli esercenti il deposito di vino che non effettuano cessioni intracomunitarie in regime sospensivo: in questi casi, pertanto, i titolari di cantine/stabilimenti enologici sono tenuti alla presentazione della planimetria al competente ufficio territoriale (sempre ricorrendo la circostanza che la capacità complessiva sia superiore a 100 ettolitri);

d- nel caso della presentazione agli uffici doganali, è previsto che l'Agenzia delle dogane e dei monopoli metta a disposizione degli Uffici territoriali le planimetrie presentate dai soggetti obbligati nonché le successive variazioni, anche con modalità telematiche: in tal senso, si fa riserva di comunicare i termini e le modalità degli accordi intercorsi con la richiamata Agenzia (comma 4).

Fatte salve le esenzioni sopra menzionate, per quanto riguarda il **contenuto delle dichiarazioni obbligatorie a carico dei titolari di cantine/stabilimenti**, da presentare agli uffici territoriali, si evidenzia che, **ai sensi dei commi 2, 3, 5 e 6 dell'art. 9: deve essere sia fornita la planimetria** dei locali della cantina/stabilimento e delle relative pertinenze, come pure deve essere dichiarata **la capacità complessiva** (cioè la somma delle capacità dei recipienti di capacità superiore a 10 ettolitri); inoltre, nella predetta rappresentazione, deve essere specificata l'ubicazione dei singoli recipienti di capacità superiore a 10 ettolitri, per i quali un'apposita legenda riporterà il codice alfanumerico identificativo e la capacità; tali disposizioni innovano quelle dell'art. 15, comma 1, della L. n. 82/2006, in quanto non è più fatto riferimento ai recipienti "fissi" e che, pertanto, l'ubicazione e l'identificazione riguarderanno tutti i recipienti presenti nella cantina/stabilimento di capacità superiore a 10 ettolitri, in quanto destinati alla detenzione/produzione di prodotti vitivinicoli, anche aromatizzati; **deve essere comunicata** qualsiasi successiva variazione riguardante la capacità complessiva dichiarata, come l'installazione o l'eliminazione di vasi vinari o i cambi di destinazione d'uso; **deve essere comunicato l'eventuale spostamento** dei recipienti **solo qualora** esso venga effettuato tra fabbricati diversi ancorché appartenenti allo stesso stabilimento. Infine, la planimetria deve indicare anche i locali adibiti esclusivamente alla detenzione delle sostanze consentite nella elaborazione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati, di cui al Reg. (UE) n. 251/2014 (art. 14, comma 2). **Le planimetrie già in possesso degli Uffici ICQRF, se conformi alle predette disposizioni, devono ritenersi tuttora valide, non rendendosi necessari ulteriori adempimenti a carico degli operatori.**

Art. 10

Determinazione del periodo vendemmiale e delle fermentazioni.

Autorizzazione all'arricchimento

1. Il periodo entro il quale e' consentito raccogliere le uve ed effettuare le fermentazioni e le rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli e' 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.

Osservazioni:

La norma in esame innova talune disposizioni già presenti nell'art. 9 della L. n. 82/2006.

Il periodo vendemmiale e delle fermentazioni, nel corso del quale è consentito raccogliere le uve ed effettuare le fermentazioni e rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli viene fissato eliminando la necessità di specifici provvedimenti regionali, al comma 1, dal 1° **agosto al 31 dicembre di ogni anno** (il comma 4 in tema di rifermentazione dei mosti non a DO/IG, prevede un provvedimento autorizzativo annuale del Mipaaf).

I commi 3 e 4, pongono eccezioni per cui possono svolgersi in un periodo diverso da quello sopra menzionato, le fermentazioni e rifermentazioni consentite dai disciplinari di determinati prodotti a DOP e IGP (previa tuttavia, comunicazione da inviarsi immediatamente all'ufficio territoriale), effettuate 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», nonché quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati; ovvero in relazione alla produzione di particolari vini, ivi compresi i vini passiti e i vini senza IG, che, tuttavia, dovranno essere individuati con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le regioni e le province autonome interessate.

A quest'ultimo proposito, l'ICQRF è dell'avviso che, in considerazione della ratio dell'art. 90, comma 3, purché non in contrasto con le previsioni dell'articolo 10, per la corrente campagna 2016/2017 possano continuare ad applicarsi le determinazioni emanate dalle Regioni e dalle Province autonome in applicazione delle abrogate norme di cui all'art. 9, commi 1 e 4 della L. n. 82/2006, al fine di consentire produzione dei vini tradizionali, per i quali sono consentite le fermentazioni e rifermentazioni in un periodo diverso da quello del comma 1.

Resta immutata la disciplina delle autorizzazioni delle operazioni di arricchimento, la cui effettuazione permane subordinata, ai sensi del comma 2, allo specifico provvedimento di ciascuna Regione o Provincia autonoma: ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui all'art. 2 del DM prot. n. 278 del 9 ottobre 2012.

Art. 11

Definizioni e caratteristiche di determinati prodotti

1. Il «mosto cotto» e' 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» e' il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica e' stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti.

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

4. L'«enocianina» e' 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.

Osservazioni:

Le definizioni contenute in questa norma (mosto cotto, filtrato dolce, mosto muto ed enocianina) riprendono quelle già recate dall'art. 1, comma 1, lettere b), c), d) ed e), della L. n. 82/2006.

Art. 12

Produzione di mosto cotto

1. Negli stabilimenti enologici e' 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. E' 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'.

Note all'art. 12:

- Il testo del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 14 dicembre 2012, n. L 343.

- Si riporta il testo dell'art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 (Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'art. 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 5 giugno 1998, n. 129:

«Art. 8 - (Valorizzazione del patrimonio gastronomico.)

1. Per l'individuazione dei «prodotti tradizionali», le procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato dal tempo, sono pubblicate con decreto del Ministro per le politiche

agricole, d'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, e con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro 6 mesi dalla suddetta pubblicazione predispongono, con propri atti, l'elenco dei «prodotti tradizionali».

2. Con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro per le politiche agricole e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sono definite le deroghe, relative ai «prodotti tradizionali» di cui al comma 1, riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria.

3. Allo scopo di promuovere e diffondere le produzioni agroalimentari italiane tipiche e di qualità e per accrescere le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare nazionale, nell'ambito di un programma integrato di valorizzazione del patrimonio culturale, artigianale e turistico nazionale, è costituito, senza oneri, presso la Presidenza del Consiglio dei ministri, un Comitato, composto da un rappresentante della Presidenza del Consiglio dei ministri, che lo presiede, da quattro rappresentanti designati, uno per ciascuno, dai Ministri per le politiche agricole, per i beni culturali e ambientali, per l'industria, il commercio e l'artigianato, per il commercio con l'estero e da quattro rappresentanti delle regioni designati dalla Conferenza dei Presidenti delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano.

4. Il Comitato, nominato con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri, può essere integrato da rappresentanti di enti ed associazioni pubbliche o private e da persone particolarmente esperte nel settore della diffusione del marketing agroalimentare.

5. Il Comitato ha il compito di redigere una guida tecnica per la catalogazione, per ogni singola regione italiana, di produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, ai fini della redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, integrato con i riferimenti al patrimonio culturale, artigianale e turistico.».

Osservazioni:

La norma in esame innova talune disposizioni già recate dall'art. 3 della L. n. 82/2006, il comma 1 prevede la possibilità di preparare mosto cotto negli stabilimenti enologici, senza preventiva comunicazione, solo ove sia destinato alla produzione sia dei prodotti registrati ai sensi del Reg. (UE) n. 1152/2012, ovvero di quelli che figurano nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (in proposito, tenuto conto della ratio della disposizione, specie in relazione alle analogie fra i sistemi di controllo dei prodotti a DOP, ICQRF ritiene che rientri in tale fattispecie anche la preparazione di mosto cotto destinato alla produzione delle particolari tipologie del vino DOC "Marsala" per le quali il relativo disciplinare ne consente l'impiego); il comma 2 disciplina gli stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, nei quali la preparazione del mosto cotto si intende consentita a condizione che sia presentata un'apposita comunicazione all'ufficio territoriale, da effettuarsi una tantum 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 e' 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 e' 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 nonche' 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 nonche' a coloro che utilizzano i sottoprodotti della trasformazione dei prodotti vitivinicoli a scopo energetico e' 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. E' 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, e' preventivamente comunicata dai responsabili degli stabilimenti industriali utilizzatori all'ufficio territoriale. La comunicazione, in carta libera, e' 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 quantita' 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 modalita' individuate con decreto del Ministro.

6. La preparazione del vinello e' 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 capacita' ricettiva non superiore a 25 ettolitri di vino, a condizione che ne siano prodotti non piu' 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 modalita' individuate con decreto del Ministro.

Osservazioni:

La norma in esame innova talune disposizioni già recate dall'art. 14 della L. n. 82/2006.

I produttori di vino fino a 1000 hl avranno a disposizione 90 giorni anziché 30 per la gestione dei sottoprodotti di vinificazione.

ICQRF chiarisce con una tabella i termini a decorrere dai quali è vietato detenere in cantina i sottoprodotti della vinificazione o di qualsiasi altra operazione di trasformazione dell'uva:

Tipologia di produttore	< 1.000 ettolitri	> 1.000 ettolitri
Vinaccia ottenuta fino al 31/12	90° giorno successivo al 31/12	30° giorno successivo al 31/12
Vinaccia ottenuta dopo il 31/12	90° giorno successivo a quello dell'ottenimento	30° giorno successivo a quello dell'ottenimento
Fecce di vino non denaturate	90° giorno successivo a quello dell'ottenimento	30° giorno successivo a quello dell'ottenimento

E' previsto (comma 2) l'obbligo del **diretto avvio alla distillazione** dei sottoprodotti alle distillerie autorizzate, ad eccezione dei casi di esonero dalla consegna dei sottoprodotti destinati al ritiro sotto controllo e delle vinacce destinate ad usi alternativi; in proposito, ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi, se non in contrasto, le disposizioni di cui al DM n. 5396 del 27 novembre 2008, così come modificato, da ultimo, dal DM 4 agosto 2010 nonché quelle del DM 23 aprile 2001 per quanto riguarda il riconoscimento dei distillatori; in deroga al diretto avvio, è 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 ai sensi (secondo periodo del comma 3);

è fatta salva la possibilità di istituire **centri di raccolta temporanei** fuori fabbrica dei sottoprodotti della vinificazione per le distillerie, possibilità che viene estesa anche a coloro che utilizzano i citati sottoprodotti a scopo energetico, **previa comunicazione** da inviare all'ufficio territoriale (comma 3); Si evidenzia che il richiamato centro di raccolta non può in nessun caso coincidere con una cantina/stabilimento enologico, a meno che nel predetto stabilimento siano, in via esclusiva, introdotti, detenuti o estratti prodotti sottoposti a denaturazione;

è confermato l'obbligo, per i responsabili degli stabilimenti industriali che detengono le vinacce per usi diversi dalla distillazione, di presentare **un'apposita comunicazione** all'ufficio territoriale, valida per una campagna vitivinicola (comma 4);

è confermato l'obbligo di **denaturazione delle fecce di vino**, prima dell'estrazione dalla cantina: in proposito, ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui al DM prot. n. 1032 del 31 luglio 2006, così come modificato dal DM 26 novembre 2010 (comma 5);

in applicazione dell'Allegato VIII, Parte II, Sezione D, punto 4., del Reg. (UE) n. 1308/2013, vengono confermate le disposizioni concernenti la preparazione del vinello, in vista delle destinazioni consentite dalle citate norme europee e cioè la distillazione o il consumo familiare del viticoltore (comma 6);

è introdotto l'obbligo di denaturazione, all'atto dell'ottenimento, dell'acqua e delle altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico: le sostanze rivelatrici e le modalità per l'effettuazione della denaturazione saranno stabilite con apposito decreto ministeriale (comma 7); si ritiene opportuno evidenziare che la detenzione nella cantina/stabilimento enologico dell'acqua di costituzione dei mosti e dei vini e delle altre sostanze sopra menzionate, qualora non denaturate, integra la violazione del divieto di cui all'articolo 15, comma 1, lettera e), della legge in esame.

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.

Note all'art. 14:

- Si riporta il testo dell'art. 2, paragrafo 1, del citato regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 13 febbraio 2008, n. L 39:

«Art. 2 - (Definizione di bevanda spiritosa) 1. Ai fini del presente regolamento, per «bevanda spiritosa» si intende la bevanda alcolica:

- a) destinata al consumo umano;
- b) avente caratteristiche organolettiche particolari;
- c) avente un titolo alcolometrico minimo del 15%;
- d) prodotta:

i) o direttamente:

- mediante distillazione, in presenza o meno di aromi, di prodotti fermentati naturalmente, e/o
- mediante macerazione o trattamento simile di materie vegetali in alcole etilico di origine agricola e/o distillati di origine agricola, e/o bevande spiritose ai sensi del presente regolamento, e/o

- mediante aggiunta di aromi, zuccheri o altri prodotti edulcoranti elencati nell'allegato I, punto 3, e/o di altri prodotti agricoli e/o alimentari all'alcole etilico di origine agricola e/o a distillati di origine agricola e/o a bevande spiritose ai sensi del presente regolamento;

ii) o mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con una/uno o più:

- altre bevande spiritose, e/o
- alcole etilico di origine agricola o distillati di origine agricola, e/o - altre bevande alcoliche, e/o - bevande.».

- Per i riferimenti normativi al regolamento (UE) n. 251/2014 si veda nelle note all'art. 2.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già presenti nell'art. 5 della L. n. 82/2006, comma 1, con formulazione più snella resa possibile dalle definizioni contenute nell'art. 3.

E' ribadita la possibilità di preparare **mosti di uve fresche mutizzati** con alcol, vini liquorosi, prodotti vitivinicoli aromatizzati, vini spumanti nonché talune bevande spiritose (purché diverse da quelle ottenute a seguito di processi di distillazione o di macerazione) presso le cantine/stabilimenti c.d. "promiscue/i" (cioè quelle/i da dove si estraggono anche mosti e vini per la elaborazione dei quali non è consentita né la detenzione né, tantomeno, l'impiego dei prodotti che, invece, sono consentiti dal Reg. (UE) n. 251/201412), a due condizioni:

ogni lavorazione sia comunicata all'ufficio territoriale entro il quinto giorno antecedente alla loro effettuazione;

i prodotti consentiti dal regolamento (UE) n. 251/2014 siano detenuti in locali a ciò appositamente destinati, comunque accessibili al controllo dell'ufficio territoriale e dichiarati nella planimetria (comma 2).

Nel particolare caso di cantine/stabilimenti nei quali è preminente la elaborazione di vini spumanti, mediante il solo impiego di saccarosio, ma è effettuata anche la produzione degli altri prodotti elencati al comma 1 e dei vini frizzanti, nell'esigenza di tutelare i vini spumanti dall'eventuale impiego di sostanze non consentite, è stata resa obbligatoria la preventiva comunicazione di lavorazione sopra menzionata solo per l'elaborazione dei prodotti diversi dai vini spumanti (comma 3).

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, e' 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. E' 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.

Note all'art. 15:

«Art. 2135 - (Imprenditore agricolo). È imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura e allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine.

Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge.».

Osservazioni:

La norma innova talune disposizioni già recate dall'art. 6 della L. n. 82/2006 e agevola **la produzione di marmellate, succhi di frutta, liquori e altre preparazioni alimentari da parte delle aziende agricole anche titolari di cantine**, eliminando i quantitativi massimi detenibili di zucchero, alcool ecc. la deroga prevista opera automaticamente non essendo soggetta ad alcuna comunicazione agli uffici periferici dell'ICQRF.

Viene codificato **l'espresso divieto di detenzione nelle cantine/stabilimenti enologici dell'acqua di costituzione dei mosti e dei vini** e delle altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico (comma 1, lettera e); è stato precisato che, nei locali di un'impresa agricola che produce mosti o vini, la deroga al divieto di detenzione fissato dal comma 1 riguarda 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; ed è subordinata alla condizione che le attività di produzione sopra menzionate e quelle implicate dalla detenzione e dall'impiego dei citati alimenti e bevande si configurino come attività comunque connesse ai sensi dell'art. 2135 del codice civile; si tratta di **deroga a favore delle imprese agricole che opera automaticamente, non essendo soggetta ad alcuna comunicazione all'ufficio territoriale.**

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.

Note all'art. 16:

- Per i riferimenti normativi al regolamento (CE) n. 110/2008 si veda nelle note all'art. 2.
- Il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, (Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana), è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 18 giugno 2004, n. 141.

Osservazioni:

L'articolo innova le disposizioni già contenute nell'art. 7 della L. n. 82/2006 prevedendo:

- a- la deroga al divieto stabilito dall'art. 15, comma 1, lettere a) e c), consentendo nelle cantine/stabilimenti, in via esclusiva, la detenzione ed il successivo confezionamento di taluni prodotti, espressamente elencati, contraddistinti dall'essere già atti al consumo umano diretto (comma 1, lettere da a) ad e)); si evidenzia che la deroga non si applica ai prodotti originati, in tutto o in parte, dall'impiego delle uve da tavola;
- b- l'obbligatoria comunicazione preventiva delle operazioni di detenzione e successivo confezionamento all'ufficio territoriale, il quale potrà definire specifiche modalità volte a prevenire eventuali violazioni (comma 2).

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.

Osservazioni:

Questo articolo ricalca le disposizioni già recate dall'art. 8 della L. n. 82/2006. Ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi, per quanto riguarda il regime di detenzione nelle cantine/stabilimenti, le disposizioni di cui al decreto ministeriale prot. n. 1031 del 31 luglio 2006 e, per quanto riguarda la denaturazione dei mosti, qualora separatamente vinificati per l'invio alla distillazione, l'art. 1, comma 1, del decreto interministeriale del 4 aprile 2007.

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 e' 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 e' vietato produrre, nonche' detenere, vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati diversi da quelli gia' confezionati.

Osservazioni:

Questo articolo innova disposizioni già presenti nell'art. 4 della L. n. 82/2006, stabilendo:

a- per quanto riguarda gli stabilimenti ed i locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, in cui si producono i vini spumanti ed i vini frizzanti (diversi dagli analoghi prodotti gassificati), sono disposte le pratiche ed i trattamenti consentiti mediante l'uso dell'anidride carbonica, dell'argo e dell'azoto, ai sensi delle vigenti norme dell'Unione europea, senza che sia specificata alcuna limitazione, divieto o restrizione rimessi alla facoltà degli Stati membri dall'art. 83, paragrafo 2, del Reg. (UE) n. 1308/2013 (comma 1);

b- è confermato l'obbligo di presentare, contestualmente ad ogni introduzione di anidride carbonica negli stabilimenti e nei locali citati, un'apposita comunicazione all'ufficio territoriale (comma 2);

c - è confermato il divieto di produrre e detenere, nei predetti stabilimenti e locali, vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati; viene consentita, invece, la detenzione di tali prodotti purché già confezionati (comma 3).

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, e' effettuata con le seguenti modalita':

a) la costituzione della partita e' 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 puo' 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 e' considerata ne' come dolcificazione, ne' 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 piu' restrittive previste nei singoli disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP. La dolcificazione puo' essere effettuata anche in fase di costituzione della partita;

e) ai fini dell'attivita' 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, e' 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, e' dato dalla media dei risultati ottenuti dall'analisi di quattro esemplari di campione prelevati dalla stessa partita;

f) la dicitura «rifermentazione in bottiglia» puo' essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei vini frizzanti a DOP e IGP per i quali tale pratica e' 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 piu' di 0,9 per cento in volume.

Osservazioni:

L'articolo in esame introduce una specifica disciplina per l'elaborazione dei vini frizzanti, con o senza DOP o IGP, **riprendendo alcune disposizioni già contenute nel decreto ministeriale 29 luglio 2004, che deve ritenersi pertanto sostituito da questa disciplina.** Viene ribadito l'utilizzo esclusivo della dicitura "rifermentazione in bottiglia" nella designazione e presentazione dei vini frizzanti a DOP o IGP per i quali tale pratica è espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione.

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.

Note all'art. 20:

Il testo del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 luglio 2007, n. L. 189.

Osservazioni:

Data la straordinaria **importanza del tema ,sia sotto un profilo di sostenibilità ambientale, che sotto quelli della salute umana e dei riflessi commerciali di crescente importanza,** connessi ai prodotti biologici l'articolo contiene il rinvio, per quanto attiene alle disposizioni nazionali, ad un apposito decreto ministeriale. Ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui al DM 12 luglio 2012.

La vite è una coltura che caratterizza il paesaggio Europeo e che occupa un ruolo centrale nella tradizione e nella storia del continente. È una produzione di strategica importanza economica e commerciale e il vino è un elemento fondamentale dello stile di vita europeo: tuttavia mentre il vino è stato uno dei primi prodotti alimentari commercializzati e regolamentati in Europa la legislazione per la produzione di vini biologici ha richiesto un percorso lungo ed elaborato.

Nel 1991 è stato introdotto il primo regolamento europeo sulla produzione di alimenti biologici (Regolamento (CEE) N.2092/91), si riferiva alle produzioni vegetali e ai relativi prodotti trasformati e, pertanto, comprendeva la produzione di uva . Tuttavia, era impellente l'esigenza di un regolamento specifico relativo al vino quale prodotto trasformato dalle uve, mentre frattanto era consentito vendere "vino da uve biologiche", ma non "vino biologico".

Nel corso del decennio successivo, la viticoltura biologica e la vinificazione si sono costantemente ampliate, a seguito delle richieste del mercato , sia da parte dei produttori che dei consumatori, e nel giugno 2004, la Commissione ha lanciato il suo piano d'azione europeo per il cibo e l'agricoltura biologica, che prevedeva un'iniziativa volta a valutare la necessità di un regolamento sulla vinificazione biologica.

Nel 2005, la Commissione ha lanciato un appello nel VI Programma Quadro di Ricerca per uno studio in grado di fornire la base scientifica di un regolamento di vinificazione biologica, che ha consentito l'esplicita messa a punto da parte dell'UE di lavori scientifici a sostegno della legislazione. Il lavoro è stato realizzato, tra il 2006 e il 2009, nell'ambito del progetto ORWINE ed ha consegnato alla Commissione una mole ponderosa di risultati scientifici riguardanti le tecniche di vinificazione, le dinamiche di mercato, gli atteggiamenti dei consumatori, le circostanze dei produttori e gli impatti ambientali. Sulla base di tutti questi risultati, il progetto ha proposto una serie di raccomandazioni normative. **Il regolamento biologico 1991 UE è stato quindi sottoposto a revisione e sostituito dal regolamento (CE) n 834/2007 (applicabile dal 1° gennaio 2009),** che ha introdotto il vino biologico nel suo campo di applicazione, ma non ha fornito dettagli circa le tecniche di produzione. La Commissione e gli stati membri hanno iniziato a lavorare sull'attuazione delle norme per il vino all'inizio del 2009, ma il dibattito , specie sull'uso di solfiti, era così acceso che il Commissario ha deciso di sospendere i lavori nel giugno 2010, ma il settore del biologico ha continuato a fare pressioni sulla Commissione e gli stati membri al fine di riavviare la discussione e finalizzare il regolamento. Un gruppo di associazioni provenienti da Francia, Spagna, Italia e Svizzera ha avviato l'iniziativa della Carta Europea per la Vinificazione Biologica (EOWC European Organic

Winemacking Carta), armonizzando le norme private come un progetto di base per un regolamento comune. Nel luglio 2011 esperti della EOWC e IFOAM UE hanno sviluppato una proposta comune per risolvere il problema dei solfiti: la creazione di nuove categorie di vini in base al contenuto di zucchero residuo con i propri limiti individuali di solfito.

Questo passo in avanti ha portato all'approvazione delle nuove regole, la pubblicazione (l'8.3.12) del Regolamento (UE) N. 203/2012 , e l'introduzione del nuovo regime il 1° agosto 2012, che pur non richiamato dalla norma in esame è certamente vigente e cogente.

Nonostante gli inevitabili limiti di qualsiasi compromesso, il regolamento ha permesso la definizione di norme biologiche credibili, applicabili in tutte le diverse aree geografiche e climatiche di vinificazione dell'UE, senza provocare gravi distorsioni di mercato.

Art. 21 Sostanze ammesse

1. E' 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.

Osservazioni:

L'articolo ricalca le disposizioni dell'art. 25 della L. n. 82/2006, così come modificato dall'art. 2, comma 1, lettera e), del Dl n. 91/2014, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 116/2014.

Art. 22 Detenzione dei prodotti enologici e chimici

1. E' 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. E' 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 e' 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 e' subordinata ad apposita comunicazione preventiva inviata all'ufficio territoriale, il quale può definire specifiche modalità volte a prevenire eventuali violazioni.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già presenti nell'art. 27 della legge n. 82/2006. In particolare, viene consentita la detenzione nelle cantine/stabilimenti dei prodotti chimici diversi da quelli espressamente ammessi per l'impiego nelle pratiche e trattamenti enologici autorizzati, purché:

- siano richiesti per il funzionamento o la rigenerazione di macchine e attrezzature impiegate per pratiche enologiche autorizzate e per la depurazione;
- siano utilizzati quali reagenti nei locali dei laboratori annessi alla cantina/stabilimento, purché diversi dai dolcificanti sintetici, dagli antifermentativi e dagli antibiotici;
- siano opportunamente tracciati (cioè sia debitamente documentato l'acquisto e l'impiego e, sui contenitori dei reagenti, sia indicata la denominazione o la formula chimica della sostanza in modo ben visibile e indelebile);
- i quantitativi detenuti siano limitati a quelli strettamente necessari;
- sia stata presentata una preventiva comunicazione all'ufficio territoriale.

Quest'ultimo può comunque 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, e' disciplinato dalle disposizioni contenute nei decreti di cui all'articolo 4 della presente legge.

Note all'art. 23:

Il testo del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalita' di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 24 luglio 2009, n. L 193.

Osservazioni:

Per quanto attiene le disposizioni nazionali, l'articolo rinvia ad un apposito decreto ministeriale. Ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui al decreto ministeriale del 2 novembre 2006.

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 e' considerato posto in vendita per il consumo il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori e i commercianti all'ingrosso, nonche' 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.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già recate dall'art. 10 e dai primi tre commi dell'art. 12 della L. n. 82/2006.

Benché la formulazione del comma 5 appaia imprecisa, si ritiene che il legislatore abbia voluto intendere che **il divieto di detenzione nelle cantine/stabilimenti enologici, a scopo di commercio,**

dei mosti e dei vini non è applicabile per i mosti ed i succhi ottenuti da uve da tavola (cioè da varietà di vite non iscritte come uva da vino nel registro nazionale delle varietà di vite), purché nelle cantine/stabilimenti nei quali essi sono detenuti e trasformati:

a- siano posti in lavorazione esclusivamente mosti e succhi destinati all'alimentazione umana (i quali, per essere tali, non possono certamente derogare dalle definizioni stabilite oppure aver subito trattamenti e aggiunte non consentiti) e, pertanto, non siano introdotti o detenuti prodotti il cui processo produttivo prevede la fermentazione;

b- la rintracciabilità dei prodotti lavorati sia garantita conformemente alle modalità da determinare con decreto del Ministero.

Sono stati inoltre **reformulati i limiti per il tenore in alcol metilico dei vini**; per i vini detenuti a scopo di commercio presso le cantine/stabilimenti dei produttori e dei commercianti, i limiti in questione sono pari a 250 mg/l, nel caso dei vini bianchi e rosati, ed a 350 mg/l per i vini rossi (comma 6, lettera b), punto 4)).

Ai sensi dell'art. 90, comma 3, in via transitoria per quanto riguarda le modalità di applicazione del divieto di detenzione delle uve da tavola e dei prodotti da esse ottenuti nel caso di stabilimenti diversi da quelli sopra menzionati (cioè quelli ove siano posti in lavorazione esclusivamente mosti e succhi destinati all'alimentazione umana), poiché il primo periodo del comma 5 rimanda al decreto di cui al successivo articolo 61, comma 1, si fa presente che sono tuttora applicabili le disposizioni del DM 19 dicembre 2000; per quanto riguarda invece la denaturazione dei prodotti per i quali si applica il divieto di detenzione stabilito dai commi 5, 6 e 7, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui al DM prot. n. 1032 del 31 luglio 2006 e del decreto interministeriale del 4 aprile 2007.

Art. 25

Divieto di vendita e di somministrazione

1. E' vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, nonche' 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 malattia 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 e' elevato a 1 grammo per litro;

d) contenenti oltre 1 grammo per litro di solfati espressi come solfato neutro di potassio. Tuttavia questo limite e' 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 quantita' 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.

Osservazioni:

Sono introdotti nuovi limiti massimi per quanto riguarda il tenore di cloro, solfati e alcol metilico. Questo articolo innova talune disposizioni già contenute nell'art. 11 della L. n. 82/2006 : il divieto di vendere, porre in vendita, porre altrimenti in commercio nonché comunque somministrare mosti e vini **fa oggi riferimento ai nuovi limiti del tenore in cloro, in solfati ed in alcol metilico** stabiliti, rispettivamente, dal comma 1, lettere c), d) ed e), i quali, tuttavia, ai sensi dell'articolo 88, comma 5, al fine di consentire l'adeguamento delle condizioni produttive, si applicano una volta decorsi dodici mesi dall'entrata in vigore della legge.

Ai sensi dell'art. 90, comma 3:

per quanto riguarda i limiti di cui ai comma 1, lettera a) e 2, continuano ad applicarsi, *mutatis mutandis*, le disposizioni di cui al decreto ministeriale 29 dicembre 1986, fatta eccezione per i limiti concernenti il tenore in piombo, stabiliti ai sensi del Reg. (CE) n. 1881/2006;

per quanto riguarda la denaturazione dei prodotti per i quali si applica il divieto di detenzione stabilito dal comma 1, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui al decreto ministeriale prot. n. 1032 del 31 luglio 2006.

Come sempre, grazie per la Vs. attenzione e arriverci al prossimo numero, alla fine di aprile 2017, in cui proseguiremo l'analisi del cd.T.U. della Vite e del Vino, legge 238/2016.

Danilo RIPONTI