

BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 26 – Marzo – Aprile 2017¹

Gentili Lettori,

il Bollettino, nella sua ormai consueta veste bimestrale, pubblicato direttamente sul sito dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino www.aivv.it e liberamente scaricabile ad iniziativa degli interessati, prosegue la sua attività di ricerca e informazione, e prosegue in modo quasi monotematico l'analisi del cd. "T.U. della Vite e del Vino", incominciata con il Bollettino precedente, cui è stato allegato il testo integrale pubblicato in G.U. della l.238/2016, come pure della prima circolare interpretativa di ICQRF, cui abbiamo fatto e faremo ampio riferimento.

In particolare, richiamato l'impianto normativo e i lavori preparatori, verranno proposte prime considerazioni e riflessioni sui Titoli da III a V, completando il bollettino una carrellata di news di settore e un articolo sulle prospettive di riforma nel settore dei reati agroalimentari.

SECONDA PARTE -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

Come precisato nel precedente Bollettino, la legge in esame è un testo normativo complesso, articolato in 8 Titoli (i primi due analizzati nel numero 25 del Bollettino), 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, dr. Giuseppe MASET e Raffaele LORENZETTO. Ci si è avvalsi, come d'abitudine, dei 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 9ª commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare), in sede referente, il 29 settembre 2016 con pareri delle Commissioni 1ª (Aff. costituzionali), 2ª (Giustizia), 5ª (Bilancio), 6ª (Finanze), 7ª (Pubbl. istruzione), 10ª (Industria), 12ª (Sanita'), 13ª (Ambiente), 14ª (Unione europea), questioni regionali.

Esaminato dalla 9ª 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.

PARTE SECONDA (segue bollettino n. 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 Denominazione di origine e indicazione geografica

1. Le definizioni di «denominazione di origine» e di «indicazione geografica» dei prodotti vitivinicoli sono quelle stabilite dall'articolo 93 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
2. Le DOP e le IGP, per le quali e' assicurata la protezione ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del regolamento (UE) n. 1306/2013, sono riservate ai prodotti vitivinicoli alle condizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e dalla presente legge.

Note all'art. 26:

- Si riporta il testo dell'art. 93 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, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 dicembre 2013, n. L 347. «Art. 93 - (Definizioni). 1. Ai fini della presente sezione si intende per:

a) "denominazione di origine", il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, di un paese che serve a designare un prodotto di cui all'art. 92, paragrafo 1, conforme ai seguenti requisiti:

i) la qualita' e le caratteristiche del prodotto sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani;

ii) le uve da cui e' ottenuto il prodotto provengono esclusivamente da tale zona geografica;

iii) la produzione avviene in detta zona geografica e

iv) il prodotto e' ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*;

b) "indicazione geografica", l'indicazione che si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, a un paese, che serve a designare un prodotto di cui all'art. 92, paragrafo 1, conforme ai seguenti requisiti:

i) possiede qualita', notorieta' o altre peculiarita' attribuibili a tale origine geografica;

ii) le uve da cui e' ottenuto provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica;

iii) la produzione avviene in detta zona geografica e

iv) ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

2. Taluni nomi usati tradizionalmente costituiscono una denominazione di origine se:

a) designano un vino; b) si riferiscono a un nome geografico;

c) soddisfano i requisiti di cui al paragrafo 1, lettera a), punti da i) a iv), e

d) sono stati sottoposti alla procedura prevista dalla presente sottosezione per il conferimento della protezione alla denominazione di origine e all'indicazione geografica.

3. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche, comprese quelle che si riferiscono a zone geografiche situate in paesi terzi, possono beneficiare della protezione nell'Unione in conformita' alle norme stabilite nella presente sottosezione.

4. La produzione di cui al paragrafo 1, lettera a), punto iii) comprende tutte le operazioni eseguite, dalla vendemmia dell'uva fino al completamento del processo di vinificazione, esclusi i processi successivi alla produzione.

5. Ai fini dell'applicazione del paragrafo 1, lettera b), punto ii), la percentuale di uva, al massimo del 15%, che puo' provenire da fuori della zona delimitata proviene dallo Stato membro o dal paese terzo in cui e' situata la zona geografica delimitata.».

- Per i riferimenti normativi al regolamento (UE) n.1306/2013 si veda nelle note all'art. 2.

Art. 27 Utilizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

1. Le DOP e le IGP di cui all'articolo 26 sono utilizzate per designare i prodotti vitivinicoli appartenenti a una pluralita' di produttori, fatte salve le situazioni eccezionali previste dalla vigente normativa dell'Unione europea.
2. I vini frizzanti gassificati non possono utilizzare le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche.
3. Il nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e le altre menzioni tradizionali alle stesse riservate non possono essere impiegati per designare prodotti simili o alternativi a quelli previsti all'articolo 26, ne', comunque, essere impiegati in modo tale da ingenerare nei consumatori confusione nell'individuazione dei prodotti. Sono fatte salve le situazioni in cui l'uso del nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica sia consentito per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e per l'aceto di vino, nonche' per i prodotti vitivinicoli aromatizzati ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

Osservazioni:

Definisce le condizioni di utilizzo delle dop e delle igp, determinando in tal modo fin dove si estende la protezione delle stesse. Sono previste, tuttavia, alcune deroghe per l'uso di dop e igp riservate ai vini nella designazione delle bevande spiritose, dell'aceto di vino e dei prodotti vitivinicoli aromatizzati. In ogni caso, i vini frizzanti gassificati non possono utilizzare le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche.

Art. 28

Classificazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

1. Le DOP si classificano in:
 - a) denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG);
 - b) denominazioni di origine controllata (DOC).
2. Le DOCG e le DOC sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia per designare i prodotti vitivinicoli DOP. Le menzioni «Kontrollierte Ursprungsbezeichnung» e «Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella Provincia di Bolzano, di bilinguismo italiano-tedesco. Le menzioni «Appellation d'origine contrôlée» e «Appellation d'origine contrôlée et garantie» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella regione Valle d'Aosta, di bilinguismo italiano-francese. Le menzioni «kontrolirano poreklo» e «kontrolirano in garantirano poreklo» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini a DOC e DOCG prodotti nelle province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38, recante norme a tutela della minoranza linguistica slovena della regione Friuli-Venezia Giulia.
3. Le IGP comprendono le indicazioni geografiche tipiche (IGT). L'indicazione geografica tipica costituisce la menzione specifica tradizionale utilizzata dall'Italia per designare i vini IGP. La menzione «Vin de pays» può essere utilizzata per i vini IGT prodotti nella regione Valle d'Aosta, di bilinguismo italiano-francese, la menzione «Landwein» per i vini IGT prodotti nella Provincia di Bolzano, di bilinguismo italiano-tedesco, e la menzione «Dež elma oznaka» per i vini IGT prodotti nelle province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38.
4. Le menzioni specifiche tradizionali italiane di cui al presente articolo, anche con le relative sigle DOC, DOCG e IGT, possono essere indicate nell'etichettatura da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea DOP e IGP.

Osservazioni:

La denominazione di origine controllata e garantita (docg) e la denominazione di origine controllata (doc) sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia per designare i vini dop.

L'indicazione geografica tipica (igt) costituisce invece la menzione specifica tradizionale utilizzata per designare i vini igp.

L'articolo elenca, altresì, le diverse declinazioni linguistiche delle menzioni in questione a seconda che si tratti di casi di bilinguismo italo-tedesco, italo-francese oppure per la minoranza slovena della Regione Friuli Venezia Giulia.

Art. 29

Ambiti territoriali

1. Le zone di produzione delle denominazioni di origine possono comprendere, oltre al territorio indicato con la denominazione di origine medesima, anche territori adiacenti o situati nelle immediate vicinanze, quando in essi esistano analoghe condizioni ambientali, gli stessi vitigni e siano praticate le medesime tecniche colturali e i vini prodotti in tali aree abbiano eguali caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.
2. Solo le denominazioni di origine possono prevedere al loro interno l'indicazione di zone espressamente delimitate, comunemente denominate sottozona, che devono avere peculiarità ambientali o tradizionalmente note, essere designate con uno specifico nome geografico, storico-geografico o amministrativo, essere espressamente previste nel disciplinare di produzione ed essere disciplinate più rigidamente.
3. I nomi geografici che definiscono le indicazioni geografiche tipiche devono essere utilizzati per contraddistinguere i vini derivanti da zone di produzione, anche comprendenti le aree a DOCG o DOC, designate con il nome geografico relativo o comunque indicativo della zona, in conformità della normativa nazionale e dell'Unione europea sui vini a IGP.
4. Per i vini a DOP è consentito il riferimento a unità geografiche aggiuntive, più piccole della zona di produzione della denominazione, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista, a condizione che il prodotto sia vinificato separatamente e appositamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 37. Tali unità geografiche devono essere espressamente delimitate e possono corrispondere a comuni, frazioni o zone amministrative ovvero ad aree geografiche locali definite. La lista delle unità geografiche aggiuntive e la relativa delimitazione devono essere indicate in allegato ai disciplinari di produzione in un apposito elenco.
5. Le zone espressamente delimitate o sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome, alle condizioni di cui all'articolo 33, comma 2, e possono essere promosse a DOCG

separatamente o congiuntamente alla DOC principale.

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

Osservazioni:

Definisce quali sono gli ambiti territoriali che possono essere compresi nelle zone di produzione di un vino a denominazione di origine e quelle di un vino a indicazione geografica, nonché a quali condizioni. I vini dop, inoltre, possono utilizzare nell'etichettatura un nome geografico più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, purché espressamente previsto nel disciplinare di produzione. Per i vini dop sono ammesse sottozone – più rigidamente disciplinate- e unità geografiche aggiuntive, purché previste dal disciplinare di produzione.

Una novità importante riguarda l'eliminazione della previsione secondo cui sottozone e unità geografiche aggiuntive non potevano coesistere nell'ambito della medesima denominazione di origine.

Art. 30

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

1. Nell'ambito di un medesimo territorio viticolo possono coesistere DO e IG.
2. E' consentito che più DOCG e DOC facciano riferimento allo stesso nome geografico, anche per contraddistinguere vini diversi, purché le zone di produzione degli stessi comprendano il territorio definito con tale nome geografico. E' altresì consentito, alle predette condizioni, che più IGT facciano riferimento allo stesso nome geografico.
3. Il riconoscimento di una DO esclude la possibilità di impiegare il nome della denominazione stessa come IGT e viceversa, fatti salvi i casi in cui i nomi delle DO e delle IG, riferite al medesimo elemento geografico, siano parzialmente corrispondenti.
4. In zone più ristrette o nell'intera area di una DOC individuata con il medesimo nome geografico e' consentito che coesistano vini diversi a DOCG o DOC, purché i vini a DOCG:
 - a) siano regolamentati da disciplinari di produzione più restrittivi;
 - b) riguardino tipologie particolari derivanti da una specifica piattaforma ampelografica o metodologia di elaborazione.

Osservazioni:

L'articolo disciplina i casi in cui nello stesso territorio viticolo coesistono più dop e/o igp, nonché le condizioni alle quali esse possono fare riferimento allo stesso nome geografico.

Art. 31

Specificazioni, menzioni, vitigni e annata di produzione

1. La specificazione «classico» per i vini non spumanti DO e la specificazione «storico» per i vini spumanti DO e' riservata ai vini della zona di origine più antica, ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa denominazione. Per il Chianti Classico questa zona storica e' quella delimitata con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste 31 luglio 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 209 del 9 settembre 1932. In tale zona non possono essere impiantati o dichiarati allo schedario viticolo vigneti per il Chianti a DOCG.
2. La menzione «riserva» e' attribuita ai vini a DO che siano stati sottoposti a un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a:
 - a) due anni per i vini rossi;
 - b) un anno per i vini bianchi;
 - c) un anno per i vini spumanti ottenuti con metodo di fermentazione in autoclave denominato «metodo Martinotti» o «metodo Charmat»;
 - d) tre anni per i vini spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia.
3. Le disposizioni del comma 2 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. In caso di taglio tra vini di annate diverse, l'immissione al consumo del vino con la menzione «riserva» e' consentita solo al momento in cui tutta la partita abbia concluso il periodo minimo di invecchiamento previsto dal relativo disciplinare di produzione.
4. La menzione «superiore», fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti, e' attribuita ai vini a DO aventi caratteristiche qualitative più elevate, derivanti da una regolamentazione più restrittiva che preveda, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione, una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il 10 per cento, nonché:

- a) un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5 per cento in volume;
- b) un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5 per cento in volume.
5. La menzione «superiore» non può essere abbinata né alla menzione «novello» né alla menzione «riserva», fatte salve le denominazioni preesistenti.
6. La menzione «gran selezione» è attribuita ai vini DOCG che rispondono alle seguenti caratteristiche:
- a) i vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliati da terzi per conto della stessa; qualora dette uve siano conferite a società cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste devono essere imbottigliati separatamente;
- b) i vini devono presentare caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche almeno pari a quelle previste per la menzione «superiore» ed essere sottoposti a un periodo d'invecchiamento almeno pari a quello dei vini che si fregiano della menzione «riserva», qualora dette menzioni siano previste nel relativo disciplinare di produzione;
- c) i vini possono essere soggetti ad arricchimento, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non superi l'1 per cento in volume e sia effettuato con le seguenti modalità:
- 1) sui mosti d'uva, mediante la concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa, esclusa l'aggiunta di prodotti di arricchimento esogeni;
- 2) sui vini diversi da quelli di cui al numero 3), mediante la concentrazione parziale a freddo, esclusa l'aggiunta di prodotti di arricchimento esogeni;
- 3) nella produzione dei vini spumanti, secondo le modalità e i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.
7. Non possono essere utilizzate ulteriori e diverse menzioni contenenti il termine «selezione» oltre alla menzione «gran selezione». La menzione «gran selezione» non può essere attribuita congiuntamente alla menzione «superiore» e «riserva», fatta eccezione per le DOCG che contengono tali menzioni nel nome della denominazione.
8. La menzione «novello» è attribuita alle categorie dei vini a DO e IG tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.
9. Le menzioni «passito» o «vino passito» sono attribuite alle categorie dei vini a DO e IGT tranquilli, compresi i «vini da uve stramature» e i «vini ottenuti da uve passite», ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato. La menzione «vino passito liquoroso» è attribuita alla categoria dei vini a IGT, fatte salve le denominazioni preesistenti.
10. La menzione «vigna» o i suoi sinonimi, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, può essere utilizzata solo nella presentazione o nella designazione dei vini a DO ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o al nome tradizionale, purché sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 37 e a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco tenuto e aggiornato dalle regioni mediante procedura che ne comporta la pubblicazione. La gestione dell'elenco può essere delegata ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 41, comma 4.
11. I vini a DO e i vini a IG possono utilizzare nell'etichettatura nomi di vitigni o loro sinonimi, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.
12. Per i vini a DO, ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti non etichettati come millesimati e dei vini frizzanti, deve essere indicata nell'etichetta l'annata di produzione delle uve.
13. Le specificazioni, menzioni e indicazioni di cui al presente articolo, fatta eccezione per la menzione «vigna», devono essere espressamente previste negli specifici disciplinari di produzione, nell'ambito dei quali possono essere regolamentate le ulteriori condizioni di utilizzazione nonché definiti parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato nel presente articolo.

Osservazioni:

Definisce, ivi comprese condizioni e limiti d'uso, le menzioni classico; storico; riserva; superiore; novello; passito o vino passito; vino passito liquoroso e vigna. Una novità importante è rappresentata dal fatto che viene **introdotta la menzione "gran selezione"** con la quale sarà più facile rendere riconoscibili e valorizzare i vini ottenuti dalla vinificazione delle uve raccolte sui vigneti direttamente condotti dal produttore.

Nel definire le condizioni per l'indicazione in etichetta dell'annata, si introduce, inoltre, per i vini spumanti che utilizzano nell'etichettatura il termine millesimato, l'obbligo di indicare l'anno di produzione delle uve.

Capo II

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

Art. 32

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

1. Il conferimento della protezione delle DOP e IGP nonché delle menzioni specifiche tradizionali DOCG, DOC e IGT avviene contestualmente all'accoglimento della rispettiva domanda di protezione da parte della Commissione europea, in conformità alle disposizioni concernenti l'individuazione dei soggetti legittimati alla presentazione della domanda e il contenuto della domanda stessa e nel rispetto della procedura nazionale preliminare e della procedura dell'Unione europea previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dagli appositi atti delegati e di esecuzione della Commissione europea.
2. La procedura nazionale di cui al comma 1 è stabilita con decreto del Ministro, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.
3. A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione europea della domanda di protezione, della domanda di conversione da una DOP ad una IGP, nonché della domanda di modifica del disciplinare di produzione di cui all'articolo 36, i vini della relativa DO o IG possono essere etichettati in conformità alle vigenti norme dell'Unione europea, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero, d'intesa con la competente regione.

Note all'art. 32:

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

Osservazioni:

Le dop e le igp sono tutelate quando la domanda di protezione, superata positivamente la procedura nazionale, è accolta dalla commissione europea.

Il Testo Unico introduce una novità riconoscendo la cosiddetta etichettatura transitoria, sino a oggi oggetto di decreti attuativi. Si ricorda che l'etichettatura transitoria è quello strumento che consente, su richiesta di produttori, di utilizzare una nuova dop o igp oppure una modifica di un disciplinare di produzione in attesa della decisione da parte della Commissione Europea. Si tratta perciò di uno strumento normativo rilevante visti i lunghi tempi procedurali dei servizi della Commissione Europea.

Art. 33

Requisiti di base per il riconoscimento delle DO e delle IG

1. Il riconoscimento della DOCG è riservato ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno sette anni, che siano ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che siano stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il 51 per cento, inteso come media, dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 8 e che rappresentino almeno il 51 per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa denominazione. Nel caso di passaggio di tutta una denominazione da DOC a DOCG anche le sue zone caratteristiche o tipologie vengono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento.
2. Il riconoscimento della DOC è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, a IGT da almeno cinque anni e che siano stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il 35 per cento, inteso come media, dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il 35 per cento della produzione dell'area interessata. Il riconoscimento in favore di vini non provenienti dalle predette zone è ammesso esclusivamente nell'ambito delle regioni nelle quali non sono presenti IGT. Inoltre, le zone espressamente delimitate o le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome qualora le relative produzioni abbiano acquisito rinomanza commerciale e siano state rivendicate, nell'ultimo biennio, da almeno il 51 per cento, inteso come media, dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 8 e che rappresentino almeno il 51 per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa area delimitata o sottozona.
3. Il riconoscimento dell'IGT è riservato ai vini provenienti dalla rispettiva zona viticola a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il 20 per cento, inteso come media, dei viticoltori interessati e di almeno il 20 per cento della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio.
4. Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza.

5. Il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della IGT precedentemente rivendicata.
6. L'uso delle DO non è consentito per i vini ottenuti sia totalmente sia parzialmente da vitigni che non siano stati classificati fra gli idonei alla coltivazione o che derivino da ibridi interspecifici tra la *Vitis vinifera* e altre specie americane o asiatiche.
7. Per i vini a IGT è consentito l'uso delle varietà iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite.

Osservazioni:

Fissa i requisiti minimi, tra cui le soglie di rappresentatività dei soggetti proponenti, necessari per la registrazione di una docg, doc e igt.

Nel quadro delle soglie di rappresentatività richieste ai soggetti proponenti la registrazione di una docg, doc o igt, la percentuale di viticoltori che hanno rivendicato la denominazione o, nel caso di una igt, che sono interessati al suo riconoscimento, nel biennio precedente la presentazione dell'istanza di riconoscimento, è calcolata come media e non più come valore assoluto da riscontrare in entrambe le annualità di riferimento.

Il testo unico alcune novità di rilievo, è stato infatti **portato a 7 anni il periodo minimo per un vino a DOC prima di poter essere riconosciuto come DOCG.**

Ulteriore apporto innovativo della legge in esame è rappresentato che la possibilità di riconoscere direttamente doc un vino che non sia proveniente da zone già riconosciute a igt è circoscritto a quelle Regioni nelle quali non sono presenti igt. Si ricorda che, con la normativa previgente, tale limite poteva essere superato con parere favorevole del Comitato vini.

Il Testo unico conferma inoltre la novità introdotta con il disegno di legge cosiddetto Campolibero, allineando la normativa nazionale con i Regolamenti dell'Unione Europea: i vitigni ibridi ovvero le varietà di uva da vino interspecifiche, frutto di un incrocio tra varietà appartenenti alle specie *vitis vinifera* e altre specie americane o asiatiche, sono ammessi nella base ampelografia di un vino igt.

Art. 34

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

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 106 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il Ministero richiede la cancellazione della protezione dell'Unione europea quando le DO e le IG non siano state rivendicate o certificate consecutivamente per tre campagne vitivinicole.
2. Nei casi previsti dal comma 1, è consentito presentare alla Commissione europea apposita richiesta per convertire la DOP in IGP nel rispetto delle vigenti norme dell'Unione europea e in conformità alle disposizioni procedurali stabilite dal decreto di cui all'articolo 32, comma 2.

Note all'art. 34:

- Si riporta il testo dell'art. 106 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea 20 dicembre 2013, n. L 347:

«Art. 106 - (Cancellazione). Di propria iniziativa o su richiesta debitamente motivata di uno Stato membro, di un paese terzo o di una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo, la Commissione può adottare atti di esecuzione per la cancellazione della protezione di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica non più rispondenti al rispettivo disciplinare. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame di cui all'art. 229, paragrafo 2.».

Osservazioni:

L'articolo disciplina la cancellazione di una dop o igp, nonché la conversione di una do in ig, introducendo una novità: viene portato a tre campagne il periodo minimo di non utilizzo di una DO/IG per poter richiederne la cancellazione. Questa innovazione mira a mettere ordine alle dop e igp vitivinicole; secondo uno studio condotto recentemente dalla Commissione europea, non sono state registrate vendite per più del 10% delle dop e igp dei vini.

Art. 35

Disciplinari di produzione

1. Nei disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP proposti unitamente alla domanda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura prevista dal decreto di cui all'articolo 32, comma 2, devono essere stabiliti:
 - a) la denominazione di origine o indicazione geografica;
 - b) la delimitazione della zona di produzione;

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

d) la resa massima di uva a ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino o la resa massima di vino per ettaro sulla base dei risultati quantitativi e qualitativi del quinquennio precedente. Fatte salve disposizioni più restrittive previste dai disciplinari, per i vini spumanti, per i vini frizzanti e per i vini liquorosi la resa di vino ad ettaro è riferita alla partita di vino base destinato all'elaborazione. L'aggiunta del mosto concentrato e del mosto concentrato rettificato per la presa di spuma dei vini frizzanti e l'aggiunta dello sciroppo zuccherino per la presa di spuma dei vini spumanti, nonché l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti, è aumentativa di tale resa. In assenza di disposizioni specifiche nel disciplinare, le regioni e le province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito dalla presente lettera. Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, per i soli vini a DO è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva a ettaro o della resa massima di vino per ettaro, che non può essere destinato alla produzione della relativa DO, mentre può essere destinato alla produzione di vini a DOC o IGT a partire da un vino a DOCG, oppure di vini a DOC o IGT a partire da un vino a DOC, ove vengano rispettati le condizioni e i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 38. Superata la percentuale del 20 per cento, tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della DO. Le regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 41 e sentite le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente favorevoli, possono annualmente destinare il predetto esubero massimo di resa del 20 per cento alla produzione del relativo vino a DOP, nel rispetto delle misure gestionali di cui all'articolo 39, comma 1. Nel caso in cui dal medesimo vigneto, destinato alla produzione di vini a DO, l'eccedenza di uva, se previsto nel disciplinare, venga destinata ad altra DOC o IGT, la resa massima di uva, comprensiva dell'eccedenza stessa, non deve essere superiore alla resa massima di uva prevista nel disciplinare della DOC o IGT di destinazione. L'esubero di produzione deve essere vinificato nel rispetto della resa massima di trasformazione prevista nel disciplinare di produzione della DOP o IGP di destinazione;

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

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

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

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

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

g) il nome e l'indirizzo dell'organismo di controllo e le relative attribuzioni, ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 2, lettera i), del regolamento (UE) n. 1308/2013.

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

a) le deroghe per la vinificazione ed elaborazione nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata o in una zona situata nell'unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa oppure, limitatamente ai vini a DOP spumanti e frizzanti, al di là delle immediate vicinanze dell'area delimitata purché sempre in ambito nazionale, alle condizioni stabilite dalla specifica normativa dell'Unione europea;

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

c) l'imbottigliamento in zona delimitata;

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

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

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

3. La previsione dell'eventuale imbottigliamento in zona delimitata di cui al comma 2, lettera c), può essere inserita nei disciplinari di produzione, conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, alle seguenti condizioni:

- a) la delimitazione della zona di imbottigliamento deve corrispondere a quella della zona di vinificazione o elaborazione, ivi comprese le eventuali deroghe di cui al comma 2, lettera a);
 - b) in caso di presentazione di domanda di protezione per una nuova DOP o IGP, la stessa richiesta deve essere rappresentativa di almeno il 66 per cento, inteso come media, della superficie dei vigneti, oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio;
 - c) in caso di presentazione di domanda di modifica del disciplinare intesa ad inserire la delimitazione della zona di imbottigliamento, in aggiunta alle condizioni di cui alla lettera b), la richiesta deve essere avallata da un numero di produttori che rappresentino almeno il 51 per cento, inteso come media, della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata a condizione che presentino apposita istanza al Ministero allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della specifica DOP o IGP per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica in questione;
 - d) in caso di inserimento della delimitazione della zona di imbottigliamento nel disciplinare a seguito del passaggio da una preesistente IGT ad una DOC, ovvero a seguito del passaggio da una DOC ad una DOCG, si applicano le disposizioni di cui alla lettera c).
4. Quanto previsto al comma 3 si applica fatte salve le disposizioni vigenti relative alle DO i cui disciplinari già prevedono la delimitazione della zona di imbottigliamento.

Note all'art. 35:

- Si riporta il testo dell'art. 94 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. 94 - (Domande di protezione). 1. Le domande di protezione di nomi in quanto denominazioni di origine o indicazioni geografiche comprendono un fascicolo tecnico contenente:

- a) il nome di cui è chiesta la protezione;
 - b) il nome e l'indirizzo del richiedente;
 - c) un disciplinare di produzione ai sensi del paragrafo 2 e
 - d) un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione di cui al paragrafo 2.
2. Il disciplinare di produzione permette agli interessati di verificare le condizioni di produzione relative alla denominazione di origine o all'indicazione geografica. Il disciplinare di produzione contiene almeno:
- a) il nome di cui è chiesta la protezione;
 - b) una descrizione del vino o dei vini:
 - i) per quanto riguarda una denominazione di origine, la descrizione delle principali caratteristiche analitiche e organolettiche;
 - ii) per quanto riguarda una indicazione geografica, la descrizione delle principali caratteristiche analitiche e la valutazione o indicazione delle caratteristiche organolettiche;
 - c) se del caso, le pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini nonché le relative restrizioni applicabili a detta elaborazione;
 - d) la delimitazione della zona geografica interessata;
 - e) le rese massime per ettaro;
 - f) un'indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti;
 - g) gli elementi che evidenziano il legame di cui al paragrafo 1, lettera a), punto i), oppure, secondo i casi, al paragrafo 1, lettera b), punto i) dell'art. 93;
 - h) le condizioni applicabili previste dalla legislazione unionale o nazionale oppure, se così previsto dagli Stati membri, da un'organizzazione che gestisce la designazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta, tenendo conto del fatto che tali condizioni devono essere oggettive, non discriminatorie e compatibili con il diritto dell'Unione;
 - i) il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.
3. La domanda di protezione relativa a una zona geografica situata in un paese terzo contiene, oltre agli elementi di cui ai paragrafi 1 e 2, gli elementi che comprovano che la denominazione è protetta nel suo paese di origine.»

Osservazioni:

Stabilisce le informazioni che un disciplinare deve contenere e quelle che possono essere presenti su richiesta dei produttori. Nel quadro delle rese massime di produzione, il legislatore ha introdotto più di una novità. Innanzitutto, la resa massima di produzione può essere espressa, oltre che come resa massima di uva/ha unitamente alla relativa resa di trasformazione, come resa massima di vino/ha. Inoltre, nel confermare, per i soli vini a do, la possibilità di ottenere un esubero di produzione fino al 20 % della resa massima di uva/ha o della resa massima di vino/ha, che non può essere destinato alla produzione della stessa do, si ammette il passaggio del predetto supero, non solo da docg a doc o igt oppure da doc a igt, ma anche da doc a doc. La nuova disciplina precisa, altresì, che l'esubero di produzione deve essere vinificato nel rispetto della resa massima di trasformazione prevista nel disciplinare di produzione della do o ig di destinazione; mentre qualora dal medesimo vigneto, destinato alla produzione di vini a do, l'eccedenza di uva, se previsto dal disciplinare di produzione, venga destinata ad altra doc

o igt, la resa massima di uva, comprensiva dell'eccedenza stessa, non deve essere superiore alla resa massima di uva prevista nel disciplinare di produzione della doc o igt di destinazione. Infine, si conferma lo strumento della riserva vendemmiale, attivabile dalle Regioni, su proposta dei Consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, a cui può essere destinato, in annate climatiche favorevoli, il predetto esubero di produzione per – in deroga al principio generale – lo stesso vino dop che ha generato il supero in questione.

Se l'esubero di produzione – consentito per i soli vini a do – supera il 20 % della resa massima di uva/ha o di vino/ha, tutta la produzione perde il diritto alla rivendicazione della do in questione.

Vien introdotta una novità anche sull'irrigazione di soccorso che non è più considerata una pratica di forzatura, pertanto non va necessariamente indicata nel disciplinare.

L'articolo introduce altre novità: per il riconoscimento di una do o ig, anche nel caso di previsione dell'obbligo di imbottigliamento cosiddetto in loco, le soglie di rappresentatività richieste sono da calcolare come media e non più come valore assoluto da riscontrare in entrambe le annualità di riferimento; il periodo minimo di invecchiamento, per il quale il legislatore ha specificato che, fatte salve le disposizioni più restrittive degli specifici disciplinari, detto periodo di invecchiamento è riferito ad almeno l'85% della relativa partita di prodotto.

Art. 36

Modifica dei disciplinari di produzione DOP e IGP

1. Per la modifica dei disciplinari DOP e IGP si applicano per analogia le norme previste per il riconoscimento, conformemente alle disposizioni previste dalla normativa dell'Unione europea vigente e dal decreto di cui all'articolo 32, comma 2.

Osservazioni:

Per analogia, le norme per il riconoscimento di nuove dop e igt si applicano anche per la modifica dei disciplinari di produzione.

Capo III

RIVENDICAZIONE E GESTIONE DELLE PRODUZIONI

Art. 37

Modalità di rivendicazione delle produzioni

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

Osservazioni:

Per le uve destinate alla produzione di vini do e ig è effettuata annualmente contestualmente alla dichiarazione di vendemmia, nell'ambito dei servizi del SIAN.

Art. 38

Riclassificazioni, declassamenti e tagli

1. È consentita la coesistenza, in una stessa area di produzione, di vini a DO e a IG, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che a cura dell'avente diritto venga operata annualmente, secondo le prescrizioni dei relativi disciplinari di produzione, la scelta vendemmiale. Tale scelta può riguardare denominazioni di pari o inferiore livello, ricadenti nella stessa zona di produzione. Qualora dal medesimo vigneto vengano rivendicate contemporaneamente più produzioni a DOCG o DOC o IGT, la resa massima di uva a ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino non può comunque superare il limite più restrittivo tra quelli stabiliti tra i differenti disciplinari di produzione.

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

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

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

c) la resa massima di produzione di quest'ultima sia eguale o superiore rispetto a quella di provenienza, in relazione alla resa effettiva rivendicata.

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

4. Il prodotto gia' certificato con la DO o classificato con l'IG deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico-fisici od organolettici ovvero per scelta del produttore o del detentore. Per tali fini il soggetto interessato, per ciascuna partita, annota l'operazione nei registri e invia comunicazione all'organismo di controllo autorizzato, indicando la quantita' di prodotto da declassare e la sua ubicazione, con individuazione degli estremi dell'attestato di idoneita' per le DO, e, nel caso di prodotti gia' imbottigliati, il lotto. Il prodotto ottenuto dal declassamento puo' essere commercializzato con altra DO o IG o con un'altra categoria di prodotto vitivinicolo qualora ne abbia le caratteristiche e siano rispettate le relative disposizioni applicabili.

5. Il taglio tra due o piu' mosti o vini a DOCG o DOC o IGT diversi comporta la perdita del diritto all'uso del riferimento geografico originario per il prodotto ottenuto, che puo' tuttavia essere classificato come vino IGT qualora ne abbia le caratteristiche.

6. Il taglio tra vino atto e vino certificato di una stessa DO o IG comporta la perdita della certificazione acquisita, fatta salva la possibilita' di richiedere una nuova certificazione per la nuova partita secondo le procedure di cui all'articolo 65.

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

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

Osservazioni:

Disciplina le condizioni in cui è ammessa la coesistenza in una stessa area geografica di vini do e ig, anche derivanti dagli stessi vigneti; la riclassificazione; il taglio tra vini diversi; nonché le condizioni che determinano il declassamento del prodotto. Infine, si conferma la perdita del diritto alla rivendicazione della rispettiva dop o igp per le partite di mosti o di vini atti a divenire dop o igp trasferiti al di fuori della zona di produzione delimitata e le condizioni di deroga a tale disposizione.

Art. 39

Gestione delle produzioni

1. Per i vini a DOP, in annate climaticamente favorevoli, le regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, possono destinare l'esubero massimo di resa del 20 per cento di cui all'articolo 35, comma 1, lettera d), a riserva vendemmiale per far fronte, nelle annate successive, a carenze di produzione fino al limite massimo delle rese previsto dal disciplinare di produzione o consentito con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato. Le regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, in annate climaticamente sfavorevoli, possono ridurre le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

2. Le regioni possono ridurre la resa massima di vino classificabile come a DO ed eventualmente la resa massima di uva a ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino per conseguire l'equilibrio di mercato, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, e stabilire la destinazione del prodotto oggetto di riduzione. Le regioni possono altresì consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa massima classificabile anche mediante

declassamento di quantitativi di vino della medesima denominazione o tipologia giacenti in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

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

4. Le regioni, in ogni caso, al fine di migliorare o di stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, compresi le uve e i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta e in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, possono stabilire altri sistemi di regolamentazione della raccolta dell'uva e dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotto disponibili, compresa la destinazione degli esuberi di produzione di uva e della resa di trasformazione di uva in vino di cui all'articolo 35.

Osservazioni:

Sono riportati in questo articolo in modo coordinato le disposizioni relative ai vari *meccanismi di gestione delle produzioni a Do/Ig* (riduzione delle rese, riserva vendemmiale, destinazione dei superi, blocco delle idoneità, stoccaggi obbligatori).

L'articolo introduce una novità tra gli strumenti di gestione delle produzioni, il legislatore ha riconosciuto alle Regioni, in attuazione delle decisioni adottate dai Consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria, la possibilità di stabilire la destinazione degli esuberi di produzione di uva, nonché i superi della resa di trasformazione di uva in vino – i cosiddetti superi di cantina o superi di vinificazione – accogliendo un recente parere espresso dal Comitato vini in data 10 maggio 2016.

Capo IV

COMITATO NAZIONALE VINI DOP E IGP

Art. 40

Comitato nazionale vini DOP e IGP

1. Il comitato nazionale vini DOP e IGP e' organo del Ministero. Ha competenza consultiva e propositiva in materia di tutela e valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini a DOP e IGP.

2. Il comitato di cui al comma 1 e' composto dal presidente e dai seguenti membri, nominati dal Ministro:

a) tre funzionari del Ministero;

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

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

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

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

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

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

h) tre membri designati dalle organizzazioni agricole maggiormente rappresentative;

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

l) due membri designati dalle organizzazioni degli industriali vinicoli.

3. Qualora il comitato tratti questioni attinenti a una DOP ovvero a una IGT, partecipano alla riunione, con diritto di voto, un rappresentante della regione interessata, nonché un rappresentante del Consorzio di tutela autorizzato ai sensi dell'articolo 41, senza diritto di voto.

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

5. Il presidente e i componenti del comitato durano in carica tre anni e possono essere riconfermati per non più di due volte. L'incarico di membro effettivo del comitato e' incompatibile con incarichi dirigenziali o di

responsabilita' svolti presso organismi di certificazione o altre organizzazioni aventi analoghe competenze. Il Ministro, con proprio decreto, definisce l'ambito di applicazione delle disposizioni di cui al presente comma.

6. Il comitato:

- a) esprime il proprio parere secondo le modalita' previste dalla presente legge, nonche', su richiesta del Ministero, su ogni altra questione relativa al settore vitivinicolo;
- b) collabora con i competenti organi statali e regionali all'osservanza della presente legge e dei disciplinari di produzione relativi ai prodotti a DO o a IG.

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

Osservazioni:

Il Comitato nazionale vini dop e igr è confermato quale organismo del Ministero con competenze consultive e propositive in materia di tutela e valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini a dop e igr.

Il Testo Unico innova inserendo quale membro del *Comitato nazionale vini Doc* un esperto nominato dall'ordine dei dottori agronomi. Viene fissato un principio di incompatibilità per i membri del Comitato che abbiano incarichi dirigenziali presso gli organismi di controllo delle Do/Ig.

Capo V

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

Art. 41

Consorzi di tutela

1. Per ciascuna DOP o IGP puo' essere costituito e riconosciuto dal Ministero un Consorzio di tutela. Il consorzio e' costituito fra i soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione e persegue le seguenti finalita':

- a) avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti consultivi relativi alla denominazione interessata, nonche' collaborativi nell'applicazione della presente legge;
- b) svolgere attivita' di assistenza tecnica, di proposta, di studio, di valutazione economico-congiunturale della DOP o IGP, nonche' ogni altra attivita' finalizzata alla valorizzazione della denominazione sotto il profilo tecnico dell'immagine;
- c) collaborare, secondo le direttive impartite dal Ministero, alla tutela e alla salvaguardia della DOP o dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti comunque vietati dalla legge; collaborare altresì con le regioni per lo svolgimento delle attivita' di competenza delle stesse;
- d) svolgere, nei confronti dei soli associati, le funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;
- e) effettuare, nei confronti dei soli associati, attivita' di vigilanza prevalentemente rivolte alla fase del commercio, in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni.

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

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

- a) sia rappresentativo, a seguito di verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 63, di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento, inteso come media, della produzione certificata dei vigneti iscritti nello schedario viticolo della relativa DO o IG riferita agli ultimi due anni, salva deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC;
- b) sia retto da uno statuto che rispetti i requisiti individuati dal Ministero e consenta l'ammissione, senza discriminazione, di viticoltori singoli o associati, vinificatori e imbottiglieri autorizzati, e che ne garantisca una equilibrata rappresentanza negli organi sociali, come definito con il decreto di cui al comma 12;
- c) disponga di strutture e risorse adeguate ai compiti.

4. Il consorzio riconosciuto, che dimostri, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 63, la rappresentativita' nella compagine sociale del consorzio di almeno il 40 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento, inteso come media, della produzione certificata, di

competenza dei vigneti dichiarati a DO o IG negli ultimi due anni, salva deroga a un anno nel caso di passaggio da DOC a DOCG e da IGT a DOC, può, nell'interesse e nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli della DOP o IGP anche non aderenti:

- a) definire, previa consultazione dei rappresentanti di categoria della denominazione interessata, l'attuazione delle politiche di gestione delle produzioni di cui all'articolo 39, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto a DOP o IGP e contribuire ad un migliore coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata, nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;
- b) organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione della DOP o IGP;
- c) agire, in tutte le sedi giudiziarie e amministrative, per la tutela e la salvaguardia della DOP o dell'IGP e per la tutela degli interessi e dei diritti dei produttori;
- d) esercitare funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;
- e) svolgere azioni di vigilanza da effettuare prevalentemente nella fase del commercio in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni.

5. Le attività di cui alla lettera e) del comma 1 e alla lettera e) del comma 4 sono distinte dalle attività effettuate dagli organismi di controllo e sono svolte, nel rispetto della normativa nazionale e dell'Unione europea, sotto il coordinamento dell'ICQRF e in raccordo con le regioni. L'attività di vigilanza di cui alla lettera e) del comma 1 e alla lettera e) del comma 4 è esplicata prevalentemente nella fase del commercio e consiste nella verifica che le produzioni certificate rispondano ai requisiti previsti dai disciplinari e che prodotti simili non ingenerino confusione nei consumatori e non rechino danni alle produzioni a DOP e IGP. Agli agenti vigilatori incaricati dai consorzi, nell'esercizio di tali funzioni, è attribuita la qualifica di agente di pubblica sicurezza nelle forme di legge ad opera dell'autorità competente; i consorzi possono richiedere al Ministero il rilascio degli appositi tesserini di riconoscimento, sulla base della normativa vigente. Gli agenti vigilatori già in possesso della qualifica di agente di pubblica sicurezza mantengono la qualifica stessa, salvo che intervenga espresso provvedimento di revoca. Gli agenti vigilatori in nessun modo possono effettuare attività di vigilanza sugli organismi di controllo né possono svolgere attività di autocontrollo sulle produzioni. Il consorzio è autorizzato ad accedere al SIAN per acquisire le informazioni strettamente necessarie ai fini dell'esecuzione di tali attività per la denominazione di competenza.

6. Fatti salvi i poteri attribuiti ai competenti organi dello Stato, gli agenti vigilatori con qualifica di agente di pubblica sicurezza, legati ad uno o più consorzi di tutela di cui al presente articolo da un rapporto di lavoro, sono addetti all'accertamento delle violazioni da essi rilevate nell'ambito delle proprie funzioni di controllo. L'attività di cui al periodo precedente non comporta nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato ed è equiparata a quella prevista dall'articolo 13, commi primo e secondo, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

7. I costi sostenuti dai consorzi autorizzati ai sensi del comma 4 per le attività svolte sono a carico di tutti i soci del consorzio nonché di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo, anche se non aderenti al consorzio, secondo criteri di trasparenza definiti con il decreto di cui al comma 12. Con tale decreto sono altresì stabilite le procedure e le modalità per assicurare l'informazione di tutti i soggetti, inseriti nel sistema dei controlli della relativa denominazione, in ordine alle attività di cui al comma 4.

8. I consorzi di tutela incaricati di svolgere le funzioni di cui al comma 4 in favore delle DOP o delle IGP possono chiedere ai nuovi soggetti utilizzatori della denominazione, al momento dell'immissione nel sistema di controllo, il contributo di avviamento di cui al decreto-legge 23 ottobre 2008, n. 162, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2008, n. 201, secondo i criteri e le modalità stabiliti con il decreto di cui al comma 12 del presente articolo.

9. Il consorzio riconosciuto ai sensi del comma 4 può proporre l'inserimento, nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o dell'IGP, del marchio consortile precedentemente in uso ovvero di un logo di nuova elaborazione. Il logo che identifica i prodotti a DOP o IGP è detenuto, in quanto dagli stessi registrato, dai consorzi di tutela per l'esercizio delle attività loro affidate. Il logo medesimo è utilizzato come segno distintivo delle produzioni conformi ai disciplinari delle rispettive DOP o IGP, come tali attestati dagli organismi di controllo autorizzati, a condizione che la relativa utilizzazione sia garantita a tutti i produttori interessati al sistema di controllo delle produzioni stesse, anche se non aderenti al consorzio, in osservanza delle regole contenute nel regolamento consortile.

10. È fatta salva per i consorzi la possibilità di detenere e utilizzare un marchio consortile, in favore degli associati, da sottoporre ad approvazione ministeriale e previo inserimento dello stesso nello statuto.

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

12. Per quanto non previsto dal presente articolo, con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono stabilite le condizioni per consentire ai consorzi di svolgere le attività indicate nel presente articolo. Con il medesimo decreto sono

stabilite le eventuali cause di incompatibilita' degli organi amministrativi dei consorzi, ivi comprese quelle relative ai rapporti di lavoro dei dirigenti dei consorzi medesimi, e sono definite anche le ipotesi di esclusivita' nei rapporti di lavoro sottesi.

Note all'art. 41:

- Si riporta il testo dell'art. 13 della legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale), pubblicata nella Gazzetta Ufficiale 30 novembre 1981, n. 329, supplemento ordinario:

«Art. 13 - (Atti di accertamento). - Gli organi addetti al controllo sull'osservanza delle disposizioni per la cui violazione e' prevista la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro possono, per l'accertamento delle violazioni di rispettiva competenza, assumere informazioni e procedere a ispezioni di cose e di luoghi diversi dalla privata dimora, a rilievi segnaletici, descrittivi e fotografici e ad ogni altra operazione tecnica. Possono altresì procedere al sequestro cautelare delle cose che possono formare oggetto di confisca amministrativa, nei modi e con i limiti con cui il codice di procedura penale consente il sequestro alla polizia giudiziaria. E' sempre disposto il sequestro del veicolo a motore o del natante posto in circolazione senza essere coperto dall'assicurazione obbligatoria e del veicolo posto in circolazione senza che per lo stesso sia stato rilasciato il documento di circolazione. All'accertamento delle violazioni punite con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro possono procedere anche gli ufficiali e gli agenti di polizia giudiziaria, i quali, oltre che esercitare i poteri indicati nei precedenti commi, possono procedere, quando non sia possibile acquisire altrimenti gli elementi di prova, a perquisizioni in luoghi diversi dalla privata dimora, previa autorizzazione motivata del pretore del luogo ove le perquisizioni stesse dovranno essere effettuate. Si applicano le disposizioni del primo comma dell'art. 333 e del primo e secondo comma dell'art. 334 del codice di procedura penale. E' fatto salvo l'esercizio degli specifici poteri di accertamento previsti dalle leggi vigenti.» - Il decreto-legge 23 ottobre 2008, n. 162, (Interventi urgenti in materia di adeguamento dei prezzi di materiali da costruzione, di sostegno ai settori dell'autotrasporto, dell'agricoltura e della pesca professionale, nonché di finanziamento delle opere per il G8 e definizione degli adempimenti tributari per le regioni Marche ed Umbria, colpite dagli eventi sismici del 1997), e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 23 ottobre 2008, n. 249, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2008, n. 201, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale 22 dicembre 2008, n. 298.

Osservazioni:

Disciplina il ruolo e le funzioni dei consorzi di tutela riconosciuti senza modifiche né innovazioni rispetto alla normativa precedente.

Si conferma il principio che prevede un rapporto di unicità tra denominazione e consorzio, in altre parole un consorzio per ciascuna dop o igp, fatta salva la possibilità, a determinate condizioni, di costituire un consorzio per più denominazioni.

Una conferma viene inoltre data anche alla riconoscibilità *erga omnes* per quei consorzi che raggiungono determinate soglie di rappresentatività.

L'articolo introduce tre importanti novità: innanzi tutto, come per la registrazione di una dop o igp, anche per il riconoscimento di un Consorzio di tutela, ivi compresa la procedura per ottenere l'incarico *erga omnes*, le soglie rappresentatività richieste sono da calcolare come media e non più come valore assoluto da riscontrare in entrambe le annualità di riferimento; la seconda novità è rappresentata dalle cause di incompatibilità degli amministratori e dirigenti dei consorzi, che dovranno essere puntualmente definite in un apposito Decreto del Ministro; infine, la terza novità è data dall'obbligo per i consorzi di garantire l'informazione di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo della relativa denominazione in ordine ai costi derivanti dalle attività cosiddette *erga omnes*.

Capo VI

CONCORSI ENOLOGICI

Art. 42

Concorsi enologici

1. I vini a DOP e IGP nonché i vini spumanti di qualità possono partecipare a concorsi enologici organizzati da enti definiti organismi ufficialmente autorizzati al rilascio di distinzioni dal Ministero.
2. Le partite dei prodotti di cui al comma 1, opportunamente individuate e in possesso dei requisiti previsti negli appositi regolamenti di concorso, possono fregiarsi di distinzioni nei limiti del quantitativo di vino accertato prima del concorso.
3. Le disposizioni per la disciplina del riconoscimento degli organismi di cui al comma 1, della partecipazione al concorso, ivi compresa la composizione delle commissioni di degustazione, del regolamento di concorso nonché del rilascio, della gestione e del controllo del corretto utilizzo delle distinzioni attribuite sono stabilite con decreto del Ministro.

Osservazioni:

I vini dop e igr, nonché i vini spumanti di qualità, possono partecipare a concorsi enologici organizzati da enti autorizzati da Ministero, secondo modalità definite con apposito decreto del Ministro.

TITOLO IV

ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITÀ

Art. 43

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

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

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

- a) lo sciroppo e il succo di uve;
- b) le bevande spiritose a base di prodotti vitivinicoli previste dal regolamento (CE) n. 110/2008 e i prodotti vitivinicoli aromatizzati;
- c) il mosto cotto o il vino cotto e le bevande a base di mosto cotto o vino cotto comprese nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

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

Note all'art. 43:

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

-Per i riferimenti normativi al regolamento (CE) n.110/2008 si veda nelle note all'art. 2.

-Per i riferimenti normativi al decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 si veda nelle note all'art. 12.

Osservazioni:

A eccezione dello sciroppo di uva, del succo d'uva, delle bevande spiritose e dei vini aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli, del mosto cotto, del vino cotto o di prodotti a base di mosto o vino cotto, nessuna bevanda può essere posta in vendita utilizzando nell'etichettatura, presentazione e pubblicità termini o raffigurazioni che richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino. Tale divieto non si applica quando i predetti termini compaiono nella lista degli ingredienti.

Art. 44

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

1. Dalla data di iscrizione nel registro delle DOP e IGP della Commissione europea, le DO e le IG, le menzioni tradizionali, le unità geografiche più grandi, le sottozone e le unità geografiche più piccole e le altre

- indicazioni riservate alle rispettive DOP e IGP non possono essere usate se non in conformita' a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione, nella specifica normativa dell'Unione europea e nella presente legge.
2. A decorrere dalla stessa data di cui al comma 1, e' vietato qualificare, direttamente o indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine o l'indicazione geografica in modo non consentito dal rispettivo disciplinare di produzione, dalla specifica normativa dell'Unione europea e dalla presente legge.
3. Ai sensi della presente legge e conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, e' vietato il riferimento ad una zona geografica di qualsiasi entita' nell'etichettatura, presentazione e pubblicita' dei prodotti vitivinicoli senza DOP o IGP indicati all'allegato VII, parte II, al regolamento (UE) n. 1308/2013, nonche' dei seguenti prodotti elaborati a partire da prodotti vitivinicoli e comparabili senza DOP o IGP:
- a) prodotti elencati all'articolo 43, comma 2, lettere a), b) e c);
 - b) altre bevande fermentate e miscele di bevande indicate con il codice NC ex 2206 nell'allegato I, parte XXIV, sezione 1, al regolamento (UE) n. 1308/2013.
4. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea non si considera impiego di DO o di IG, ai fini della presente legge, l'uso di nomi geografici inclusi in veritieri nomi propri, ragioni sociali ovvero in indirizzi di ditte, cantine, fattorie e simili. Nei casi in cui detti nomi contengono, in tutto o in parte, termini geografici riservati ai vini a DO e IGT o possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per l'etichettatura, la presentazione e la pubblicita' di prodotti vitivinicoli qualificati con altra DO o IG o per altre categorie di prodotti vitivinicoli, e' fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino la dimensione di tre millimetri di altezza per due di larghezza, con riferimento al carattere alfabetico «x», e in ogni caso non siano superiori alla meta', sia in altezza sia in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto.
5. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e alla presente legge, le ulteriori disposizioni relative all'impiego, al di fuori delle relative denominazioni, dei nomi delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali, delle unita' geografiche piu' grandi, delle sottozone, delle unita' geografiche piu' piccole e delle altre indicazioni riservate alle rispettive DOP e IGP, nonche' le disposizioni relative all'uso di marchi costituiti o contenenti nomi di DO o IG, menzioni tradizionali e i predetti termini geografici e indicazioni riservati alle rispettive DOP e IGP, sono definite con decreto del Ministro.
6. Con il decreto del Ministro, di cui all'articolo 43, comma 1, sono stabilite le eventuali forme di ulteriore informazione resa al consumatore nei casi in cui il vino prodotto sia composto dai vitigni che contengono o sono costituiti da una DOP o da una IGP italiana, il cui utilizzo e' autorizzato dalla normativa europea.
7. Fatto salvo quanto previsto all'articolo 29, comma 6, al fine di indicare la collocazione territoriale dell'azienda vitivinicola o dei vigneti, il nome della regione o della provincia della zona che e' alla base di altra denominazione di origine o indicazione geografica puo' figurare nell'etichettatura e presentazione del prodotto di tale ultima DOP o IGP, anche qualora detta regione o provincia sia riconosciuta come DOP o IGP, a condizione che tale indicazione veritiera sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie e riportata nell'ambito delle informazioni complementari relative alla storia del vino, alla provenienza delle uve e alle condizioni tecniche di elaborazione. E' altresì consentito, per la predetta finalita' e alle medesime condizioni, fatto salvo quanto previsto all'articolo 29, commi 2 e 4, riportare, nell'etichettatura e presentazione di prodotti a DOP o IGP riferite a territori di ambito interregionale o interprovinciale o intercomunale, il nome di una unita' amministrativa piu' piccola riservata ad altra DOP o IGP ricadente nel relativo ambito territoriale.
8. L'uso, effettuato con qualunque modalita', su etichette, contenitori, imballaggi, listini, documenti di vendita, di qualsiasi indicazione relativa ai vini a DOCG, DOC e IGT costituisce dichiarazione di conformita' del vino all'indicazione e denominazione usata.
9. E' consentito l'utilizzo del riferimento a una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicita' di prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino a DOP o IGP, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal Consorzio di tutela della relativa DOP o IGP riconosciuto ai sensi dell'articolo 41, comma 4. In mancanza del riconoscimento del Consorzio di tutela, la predetta autorizzazione deve essere richiesta al Ministero.
10. Non e' necessaria l'autorizzazione di cui al comma 9 nei seguenti casi:
- a) qualora i prodotti derivati in questione non siano preimballati e siano preparati in laboratori annessi ad esercizi di somministrazione e vendita diretta al consumatore finale;
 - b) qualora il riferimento ad una DOP o ad una IGP sia riportato:
 - 1) nell'etichettatura e presentazione delle bevande spiritose che ne abbiano diritto ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 e degli aceti di vino in conformita' all'articolo 56 della presente legge;
 - 2) esclusivamente fra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui e' elaborato o trasformato, purché tutti gli ingredienti figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalita' e intensita' colorimetrica, nonche' su sfondo uniforme.

Note all'art. 44:

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

- Per i riferimenti normativi al regolamento (CE) n.110/2008 si veda nelle note all'art. 2.

Osservazioni:

Sono specificate le *modalità per indicare con maggiore specificazione la collocazione geografica dell'azienda e dei vigneti*, eliminando il rischio di sanzioni per l'indicazione di nomi geografici anche tutelati come denominazioni di origine riconfermando quanto chiarito con la circolare Mipaaf 93871 del 31 dicembre 2014 e successive.

L'articolo traccia il perimetro della tutela delle dop, igp, delle menzioni tradizionali, delle sottozone, delle unità geografiche aggiuntive e delle altre indicazioni riservate dal disciplinare di produzione alle rispettive dop e igp. Esso, inoltre, vieta espressamente il riferimento ad una zona geografica di qualsiasi entità nell'etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti vitivinicoli senza dop o igp.

Il Testo Unico consente, per i prodotti vitivinicoli do o ig e a determinate condizioni, l'uso di nomi geografici riservati a una dop o una igp. Pertanto, al fine di indicare la collocazione territoriale dell'azienda vitivinicola o dei vigneti, può figurare nell'etichettatura del vino il nome della Regione o della Provincia alla base di altra do o ig, anche qualora detta Regione o Provincia sia riconosciuta come dop o igp. Ciò è possibile purché tale indicazione veritiera sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie e riportata nell'ambito delle informazioni complementari relative alla storia del vino, alla provenienza delle uve e alle condizioni tecniche di elaborazione.

Per la predetta finalità e alle medesime condizioni, è altresì ammesso riportare, nell'etichettatura di prodotti do o ig riferite a territori di ambito interregionale o interprovinciale o intercomunale, il nome di una unità amministrativa più piccola riservata ad altre dop o igp ricadente nel relativo ambito territoriale.

Art. 45

Disposizione per l'utilizzo dei nomi di due o piu' varietà di vite

1. Fatte salve le disposizioni piu' restrittive dei relativi disciplinari, per i prodotti vitivinicoli a DOP o a IGP, qualora nell'etichettatura siano nominate due o piu' varietà di vite, o i loro sinonimi, per qualificare le relative tipologie di vini, le varietà di uve da vino devono:

- a) figurare in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute;
- b) rappresentare un quantitativo superiore al 15 per cento del totale delle uve utilizzate, salvi i casi di indicazione delle varietà nella parte descrittiva per tipologie di vini non qualificate con il nome dei vitigni;
- c) figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

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

Osservazioni:

Si chiarisce che per i *vini a DO o IG, etichettati con due o più varietà*, le varietà possono essere menzionate solo se presenti in percentuale non inferiore al 15%. La previsione costituisce una importante regola per la corretta informazione dei consumatori, per non fare utilizzare nomi di vitigni pregiati, particolarmente attrattivi, non effettivamente presenti in quantità adeguata.

Art. 46

Sistemi di chiusura dei contenitori

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

Osservazioni:

Il sistema di chiusura dei recipienti di capacità uguale o inferiore a 60 L deve recare le informazioni necessarie per identificare l'imbottigliatore o il produttore.

Art. 47

Definizioni, caratteristiche e uso di contenitori particolari

1. Per «pulcianella» si intende il fiasco in vetro costituito da un corpo approssimativamente sferico, raccordato a un collo di profilo allungato. L'altezza totale deve essere superiore a due volte il diametro del corpo rivestito in tutto o in parte con treccia di sala o di paglia o di altro materiale vegetale naturale da intreccio.
2. Per «bottiglia marsala» si intende un contenitore in vetro costituito da un corpo approssimativamente cilindrico raccordato a un collo con rigonfiamento centrale, denominato «collo oliva». Il fondo della bottiglia può presentare una rientranza più o meno accentuata. L'altezza totale è di circa quattro volte il diametro e l'altezza della parte cilindrica è pari a circa tre quinti dell'altezza totale. La bottiglia marsala è riservata ai vini Marsala e ai vini liquorosi.
3. Per «fiasco toscano» si intende un contenitore in vetro costituito da un corpo avente approssimativamente la forma di un ellissoide di rotazione, raccordato secondo il suo asse maggiore a un collo allungato, nel quale l'altezza totale non è inferiore alla metà e non è superiore a tre volte il diametro del corpo, rivestito in tutto o in parte con sala o paglia o altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il fondo può essere anche piano o leggermente concavo. Il fiasco toscano è riservato ai vini a IGT, DOC e DOCG per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare contenitori diversi.

Osservazioni:

Definisce le condizioni d'uso di taluni particolari recipienti.

Viene eliminato il divieto di utilizzare le bottiglia denominata «pulcianella» per alcune categorie di vini.

Art. 48

Contenitori e contrassegno per i vini a DOP e IGP

1. Le disposizioni relative al colore, alla forma, alla tipologia, alle capacità materiali e alle chiusure dei contenitori nei quali sono confezionati i vini a DO sono stabilite dalla normativa dell'Unione europea e dal decreto del Ministro di cui all'articolo 43, comma 1, in conformità al presente articolo.
2. La chiusura con tappo «a fungo», trattenuto da un fermaglio, è riservata ai vini spumanti, salve deroghe giustificate dalla tradizione per i vini frizzanti e che comportino comunque una differenziazione del confezionamento fra i vini spumanti e frizzanti della stessa origine.
3. Le deroghe di cui al comma 2 sono limitate in ambito nazionale al confezionamento della categoria «vino frizzante» e della categoria «mosto di uve parzialmente fermentato», così come definite dalla normativa dell'Unione europea, recanti una DOP o una IGP. Per tali categorie è consentito l'uso del tappo «a fungo», qualora sia previsto dagli specifici disciplinari di produzione e a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo «a fungo» non superi l'altezza di 7 centimetri. Gli specifici disciplinari DOP e IGP possono stabilire disposizioni più restrittive.
4. Nei casi di cui al comma 3, al fine di evitare ogni possibile confusione con le categorie «spumanti», nell'etichetta, nell'ambito della descrizione delle indicazioni obbligatorie, deve essere riportato il termine «frizzante» in caratteri di almeno 5 millimetri di altezza e in gamma cromatica nettamente risaltante sul fondo.
5. Fatte salve le deroghe di cui al comma 3, i vini frizzanti e il mosto di uve parzialmente fermentato, che non recano una DOP o una IGP, devono essere confezionati utilizzando le chiusure consentite dalla vigente normativa in materia con l'esclusione del tappo «a fungo». In tale ambito è consentito un sistema di ancoraggio degli altri sistemi di tappatura.
6. I vini a DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri contenitori di capacità non superiore a sei litri, salve diverse disposizioni degli specifici disciplinari di produzione, muniti, a cura delle imprese imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno, stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato o da tipografie autorizzate, applicato in modo da impedirne il riutilizzo. Esso è fornito di un'indicazione di serie e di un numero di identificazione.
7. Il contrassegno di cui al comma 6 è utilizzato anche per il confezionamento dei vini a DOC. Per tali vini, in alternativa al contrassegno, è consentito l'utilizzo del lotto, ai sensi dell'articolo 118 del regolamento (UE) n. 1308/2013 in applicazione della direttiva 2011/91/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 dicembre 2011, attribuito alla partita certificata dall'impresa imbottigliatrice e comunicato dalla medesima impresa all'organismo titolare del piano dei controlli.
8. I consorzi di tutela di cui all'articolo 41, oppure in loro assenza le regioni, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facoltà di utilizzo del lotto di cui al comma 7. Inoltre, i predetti soggetti

possono avvalersi di un sistema telematico di controllo e tracciabilità alternativo per i vini confezionati a DOC e IGT, secondo modalità da definire nel decreto di cui al comma 9, che, attraverso l'apposizione in chiaro, su ogni contenitore, di un codice alfanumerico univoco non seriale o di altri sistemi informatici equivalenti, renda possibile l'identificazione univoca di ciascun contenitore immesso sul mercato.

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

Osservazioni:

L'articolo stabilisce quali sono le categorie di prodotti vitivinicoli – deroghe comprese – per le quali è riservata la chiusura con tappo a fungo.

Nel confermare che i vini docg devono essere muniti, a cura delle imprese imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno applicato in modo tale da impedirne il riutilizzo, il legislatore ha innovato prevedendo che lo stesso possa essere stampato dall'Istituto poligrafico e Zecca dello Stato o da tipografie autorizzate. Cessa il monopolio dell'Istituto poligrafico zecca dello Stato nella stampa e fornitura dei contrassegni, come strumento di anticontraffazione nel settore vitivinicolo.

I Consorzi di tutela riconosciuti o, in loro assenza, le Regioni – sentita la filiera vitivinicola interessata – possono avvalersi del medesimo contrassegno per il confezionamento dei vini doc.

Viene confermata la possibilità per i vini a Igt e Doc che non utilizzano il contrassegno di utilizzare altri sistemi di tracciabilità alternativi (codice alfanumerico, QR code ecc)

Titolo V

DISCIPLINA DEGLI ACETI

Art. 49

Denominazione degli aceti

1. La denominazione di «aceto di ...», seguita dall'indicazione della materia prima, intesa come liquido alcolico o zuccherino utilizzato come materia prima, da cui deriva, e' riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantità non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, indicati nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute. Per materia prima si intende altresì, limitatamente agli aceti derivati da frutta, il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario. Per gli aceti di alcol comunque non destinati al consumo umano, il limite massimo dell'acidità totale, espressa in acido acetico, e' elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri.

2. In deroga al comma 1, l'aceto di vino e' il prodotto definito dalla vigente normativa dell'Unione europea contenente una quantità di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume. Per gli aceti di vino ottenuti mediante fermentazione statica e maturazione in recipienti di legno, o anche di materiale diverso per i soli aceti bianchi, di capacità non superiore a 10 ettolitri per un periodo non inferiore a sei mesi, il predetto limite dell'1,5 per cento in volume e' elevato al 4 per cento in volume.

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

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

5. Con decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono fissate:

- a) le eventuali ulteriori caratteristiche dei liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola che possono essere impiegati per la preparazione di aceti;
- b) le eventuali diverse caratteristiche degli aceti, oltre a quelle previste dal decreto di cui al comma 1, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già contenute nell'art. 16 della L. n. 82/2006. In particolare:

□ sono specificate le norme per l'indicazione della materia prima, distinguendo il caso degli aceti per i quali la materia prima utilizzata è, necessariamente, un liquido alcolico (ad es. aceto di alcol) o zuccherino, comunque di origine agricola, da quello degli aceti derivati da frutta (... Per materia prima si intende altresì, limitatamente agli aceti derivati da frutta, il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione dello stesso prodotto agricolo primario ...) (comma 1, primo e secondo periodo);

□ è previsto il limite massimo dell'acidità totale per l'aceto di alcol che non sia destinato al consumo umano, elevato fino a 20 g per 100 ml (comma 1, ultimo periodo);

□ è previsto il limite del contenuto in alcol etilico fino al 4 per cento in volume nel caso degli aceti di vino ottenuti mediante fermentazione statica e maturazione in recipienti di legno, o anche di materiale diverso per i soli aceti bianchi, di capacità non superiore a 10 ettolitri per un periodo non inferiore a sei mesi, (comma 215); i limiti in parola, 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 a decorrere da un anno dall'entrata in vigore della legge.

Ai sensi dell'art. 90, comma 3, per quanto riguarda le caratteristiche di composizione accennate al comma 1, primo periodo, ed al comma 5, continuano ad applicarsi le disposizioni di cui all'articolo 3 e 4 del decreto ministeriale 27 marzo 1986.

Art. 50

Acetifici e depositi di aceto

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

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

- a) di aceti provenienti da qualsiasi materia prima di origine agricola idonea al consumo alimentare;
- b) di prodotti alimentari idonei al consumo umano diretto nei quali l'aceto è presente come ingrediente;
- c) di prodotti alimentari conservati in aceto.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già contenute nell'art. 17 della L. n. 82/2006. In particolare è prevista, nel caso di acetifici con produzione annua fino a 20 ettolitri, la deroga dall'obbligo di presentazione della planimetria dei locali, recante la collocazione dei recipienti (si rimanda in proposito al commento all'art. 9). Al riguardo, tenuto conto dell'orientamento già formulato in materia di termini di registrazione sul registro telematico (termini applicabili, ai sensi dell'art. 5 del decreto ministeriale n. 293 del 20 marzo 2015, ai soggetti che producono quantitativi inferiori o maggiori di 1.000 ettolitri), si deve intendere che la produzione annua è un dato previsionale, stimato dal produttore in piena autonomia (eventualmente, ma non necessariamente, basandosi su propri dati produttivi storici), facendo riferimento a qualsiasi quantitativo delle materie prime avviate all'acetificazione (comma 1).

L'articolo, infine, specifica la possibilità di detenere, produrre e imbottigliare negli acetifici e nei relativi depositi aceti provenienti da qualsiasi materia prima agricola idonea al consumo, prodotti alimentari contenenti aceto e/o prodotti alimentari conservati in aceto.

Art. 51

Produzione e divieti

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

- a) che, all'esame organolettico, chimico o microbiologico, risultano alterati per malattia o comunque avariati o difettosi per odori o per sapori anormali in misura tale da essere inadatti al consumo umano diretto o indiretto;
- b) che contengono aggiunte di alcol etilico, di acido acetico sintetico o di liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione, di sostanze coloranti o di acidi minerali;
- c) che sono ottenuti a partire da diverse materie prime miscelate tra loro o dal taglio di aceti provenienti da materie prime diverse.

2. Il divieto di cui al comma 1, lettera b), non si applica agli aceti provenienti da alcol etilico denaturato ai sensi delle disposizioni nazionali vigenti, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto e unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la predetta denaturazione.

3. Negli stabilimenti di produzione di aceti e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

- a) acido acetico nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti;
- b) prodotti vitivinicoli alterati per agrodolce o per girato o per fermentazione putrida.

4. Il divieto di cui al comma 3, lettera a), si estende ai locali in cui si preparano o si detengono prodotti alimentari e conserve alimentari all'aceto.
5. E' vietata in ogni caso la distillazione dell'aceto.
6. E' vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in commercio o comunque utilizzare per uso alimentare diretto o indiretto alcol etilico sintetico nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.
7. In deroga al divieto di cui al comma 4, sono consentiti la detenzione dell'acido acetico nei panifici e negli stabilimenti dolciari nonché l'uso dello stesso nella preparazione degli impasti per la panificazione e per la pasticceria, a condizione che in tali panifici o stabilimenti o nei locali con essi comunque comunicanti, anche attraverso cortili, non si detengano aceto o prodotti contenenti aceto e non si effettuino altre lavorazioni in cui l'acido acetico possa in tutto o in parte sostituirsi all'aceto.

Osservazioni:

Questo articolo ricalca le disposizioni già contenute nell'art. 18 della L. n. 82/2006: riporta, infatti, senza introdurre modifiche le vigenti disposizioni relative ai divieti, in particolare di produzione, detenzione, trasporto e immissione in commercio degli aceti a determinate condizioni, con relative deroghe; nonché quelle di detenzione di determinate sostanze negli stabilimenti di produzione degli aceti e nei locali annessi.

Art. 52

Pratiche e trattamenti consentiti

1. Nella produzione degli aceti sono ammessi le pratiche e i trattamenti sulle materie prime menzionati nelle norme dell'Unione europea nonché quelli impiegati per la fermentazione acetica secondo buona tecnica igienico industriale, restando, in ogni caso, proibita ogni pratica di colorazione.
2. Nella preparazione degli aceti sono inoltre consentite:
 - a) l'aggiunta di acqua, purché sia effettuata soltanto negli acetifici;
 - b) la decolorazione con il carbone per uso enologico;
 - c) l'aggiunta di caramello negli aceti diversi da quello di vino.
3. Fatte salve le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 e all'articolo 53, con decreto del Ministro, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, possono essere previsti ulteriori pratiche e trattamenti sugli aceti.
4. Le pratiche e i trattamenti di cui ai commi 1 e 3 sono soggetti, se applicabili, agli stessi vincoli e limiti stabiliti dalla normativa dell'Unione europea.

Osservazioni:

Son innovate talune disposizioni già contenute nell'art. 22 della L. n. 82/2006. In particolare è stato previsto che le pratiche ed i trattamenti consentiti sono quelli che, relativamente a ciascuna materia prima, sono menzionati nelle norme dell'Unione europea e sono sottoposti agli stessi vincoli e limiti previsti da tali norme (commi 1 e 4). Così, ad esempio, per i prodotti vitivinicoli sono consentiti le pratiche ed i trattamenti in conformità delle corrispondenti norme contenute nel Reg. (UE) n. 1308/2013 e del Reg. (CE) n. 606/2009. Al riguardo, sebbene la norma non ne faccia esplicita menzione, si è dell'avviso che ricadano in tale previsione anche le pratiche e trattamenti stabilite dalle norme nazionali di applicazione delle predette norme europee.

Art. 53

Aceti aromatizzati

1. All'aceto possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti, mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi, nella misura massima del 5 per cento in volume, o altri aromi naturali come definiti dalle normative dell'Unione europea e nazionali in vigore. E' consentito aromatizzare l'aceto di mele con il miele.
2. L'aceto preparato ai sensi del comma 1 deve essere posto in commercio con la denominazione di «aceto di ... aromatizzato» e con l'indicazione della materia prima da cui deriva. Tale denominazione deve figurare sui recipienti e su tutta la documentazione prevista in materia.
3. Con decreto del Ministro, di concerto con il Ministro della salute, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, possono essere stabilite eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

Osservazioni:

Questo articolo ricalca le disposizioni già contenute nell'art. 23 della L. n. 82/2006.

Art. 54 Registro

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

- a) la data dell'operazione;
- b) il quantitativo entrato o uscito delle materie prime, con la specificazione della singola natura delle materie prime e, relativamente ai liquidi zuccherini e alcolici, il grado zuccherino e il titolo alcolometrico volumico degli stessi;
- c) il prodotto ottenuto adottando l'esatta denominazione rispettivamente prevista dagli articoli 49 e 53;
- d) il riferimento al documento che giustifica l'entrata o l'uscita;
- e) la trasformazione e lo scarico del prodotto.

2. Le iscrizioni nel registro sono effettuate entro il primo giorno lavorativo per le entrate e per le lavorazioni ed entro il terzo giorno lavorativo per le uscite. Negli stabilimenti con produzione inferiore a 20 ettolitri la registrazione e' prevista con cadenze temporali e modalita' semplificate.

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

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

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

Note all'art. 54:

- Per l'art. 2135 del codice civile si veda nelle note all'art. 15.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già contenute nell'art. 19 della L. n. 82/2006. In particolare, **in relazione all'obbligo di tenuta del registro** negli stabilimenti di produzione e in quelli di imbottigliamento dell'aceto, sono stati previsti:

l'obbligo di registrare, relativamente ai liquidi zuccherini ed alcolici, il grado zuccherino e il titolo alcolometrico volumico totale (comma 1, lettera b);

cadenze temporali e modalità semplificate di registrazione per gli stabilimenti con **produzione inferiore a 20 ettolitri**; in assenza di altre indicazioni, tali modalità e tempi di registrazione agevolati dovranno essere previsti nel decreto ministeriale citato al comma 4 del medesimo articolo;

l'obbligo di effettuare registrazioni atte ad assicurare la tracciabilità dei prodotti ai fini del corretto inserimento, sull'etichetta apposta sulle confezioni poste in commercio, delle indicazioni relative all'impresa che ha operato il riempimento del recipiente e all'acidità totale (comma 3); in proposito, per quanto riguarda:

l'aceto di vino, ai sensi dell'art. 90, comma 3, trovano applicazione le disposizioni del decreto ministeriale prot. n. 293 del 20 marzo 2015 e, in tal senso, si rinvia alle puntuali indicazioni contenute nella *Guida rapida alla tenuta del registro di carico e scarico vitivinicolo*16;

gli altri "aceti di ...", nelle more dell'adozione del decreto ministeriale di cui al comma 4 e, quindi, della dematerializzazione delle relative registrazioni, si ritiene che l'obbligo in parola può essere, *mutatis mutandis*, parimenti assolto riferendosi alle predette indicazioni;

la dematerializzazione del registro e la tenuta dello stesso nell'ambito del SIAN, secondo prescrizioni e modalità stabilite con decreto del Ministro (comma 4); in proposito, come già appena sopra anticipato, ai sensi dell'art. 90, comma 3, continuano ad applicarsi, limitatamente al vino destinato alla produzione di aceto di vino ed alle relative operazioni di trasformazione nonché ai prodotti vitivinicoli destinati alla produzione di altri "**aceti di** ..." e degli aceti balsamici DOP e IGP, le disposizioni contenute nel decreto ministeriale prot. n. 293 del 20 marzo 2015;

l'esenzione a favore degli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile che producono annualmente un quantitativo inferiore a 10 ettolitri di aceto (comma 5).

Art. 55

Immissione in commercio

1. E' vietato porre in commercio per il consumo umano diretto o indiretto aceti non rispondenti a una delle definizioni di cui agli articoli 49 e 53.
2. Gli aceti destinati al consumo diretto devono essere posti in commercio in confezioni originali con chiusura non manomissibile, congegnata in modo tale che a seguito dell'apertura essa non risulti piu' integra.
3. Sulla confezione devono sempre figurare:
 - a) l'indicazione atta a individuare chiaramente l'impresa che ha operato il riempimento del recipiente;
 - b) l'indicazione in unita' o in mezza unita' o in decimale di percentuale dell'acidita' totale, espressa in acido acetico, preceduta dalla parola «acidita'» e seguita dal simbolo «‰».
4. Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, l'acidita' indicata sulla confezione non puo' essere ne' superiore ne' inferiore di piu' di 0,5 per cento all'acidita' determinata dall'analisi. La tolleranza sull'acidita' indicata sulla confezione non si applica ai limiti minimo e massimo previsti dall'articolo 49, comma 1.

Osservazioni:

Questo articolo innova talune disposizioni già contenute nell'art. 20 della L. n. 82/2006. In particolare, è stato previsto che, sulle confezioni poste in commercio sia indicata l'acidità totale, espressa in acido acetico, riportando, nell'ordine, la parola «acidità», il valore della stessa tramite le unità, le mezza unità o il decimale di percentuale, ed il simbolo «‰» (comma 3). In proposito, è stato specificato che "... Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, l'acidità indicata sulla confezione non può essere né superiore né inferiore di più di 0,5 per cento all'acidità determinata dall'analisi. La tolleranza sull'acidità indicata sulla confezione non si applica ai limiti minimo e massimo previsti dall'articolo 49, comma 1 (comma 4).

Art. 56

Utilizzo delle DOP e IGP

1. Nella denominazione di vendita di un aceto di vino puo' essere consentito il riferimento alla denominazione di un vino a DOP o IGP a condizione che l'elaborazione dell'aceto avvenga esclusivamente a partire dal relativo vino a DOP o IGP certificato o classificato ai sensi degli articoli 64 e 65. E' in ogni caso vietato l'uso dei termini «DOC», «DOP», «DOCG» e «IGT» o «IGP» in sigla o per esteso.
2. Nella designazione degli aceti, l'utilizzo di altre denominazioni riservate a prodotti riconosciuti con denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta puo' essere consentito a condizione che la materia prima utilizzata per tale elaborazione sia stata certificata dall'apposita autorità competente riconosciuta ai sensi della normativa vigente. E' in ogni caso vietato l'uso dei termini DOP e IGP in sigla o per esteso.

Osservazioni:

Questo articolo ricalca sostanzialmente le disposizioni già contenute nell'art. 21 della L. n. 82/2006: qualora un aceto di vino sia elaborato esclusivamente a partire da un determinato vino dop o igp- debitamente certificato o classificato- nella denominazione di vendita di tale aceto è consentito fare riferimento alla denominazione di origine del vino impiegato. Stessa cosa vale per gli aceti diversi da quelli di vino, qualora la materia prima utilizzata per l'elaborazione sia stata certificata dall'apposita autorità competente. L'articolo introduce però un'eccezione rispetto alla normativa previgente: viene inserito un divieto di utilizzo dei termini « DOC », « DOP », «DOCG » e « IGT » o « IGP » in sigla o per esteso, qualora nella denominazione dell'aceto si faccia riferimento alle denominazioni d'origine protette o alle indicazioni geografiche protette dei vini o degli altri prodotti ai quali si applica il Reg. (UE) n. 1152/12.

Art. 57

Trasporto di sidri, mosti e aceti

1. I sidri e altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica possono essere venduti e trasportati solamente agli acetifici o alle distillerie.
2. I mosti e i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso possono essere estratti dallo stabilimento unicamente per essere avviati ad altro acetificio, alla distillazione o alla distruzione.
3. Nei casi previsti dai commi 1 e 2 i prodotti destinati alla distilleria o alla distruzione possono essere estratti dagli stabilimenti solo previa denaturazione ai sensi dell'articolo 13, comma 5.

Osservazioni:

Questo articolo ricalca le disposizioni già contenute nell'art. 24 della L. n. 82/2006: vengono stabilite le regole per il trasporto e la vendita di sidri e altri fermentati alcolici diversi dal vino, nonché le condizioni relative all'introduzione di mosti e vini negli stabilimenti di produzione e/o imbottigliamento dell'aceto o nei depositi di aceto allo stato sfuso.

B NEWS dal Mondo Vitivinicolo

- VENDEMMIA 2016

Tutti i numeri della vendemmia 2016 e gli scenari dei mercati internazionali del vino veneto sono stati discussi lo scorso dicembre a Lonigo-VI in occasione del 3° appuntamento del Trittico Vitivinicolo, di Regione, Veneto Agricoltura e Avepa. Presenti le massime autorità regionali di settore, tra cui l'Assessore all'Agricoltura, Pan, e il Direttore dell'Agenzia regionale, Negro. Il Veneto anche per il 2016 si è confermato prima regione vitivinicola italiana con una produzione di 13.040.000 quintali di uva, ma anche 4° esportatore mondiale di vino in termini di valore e 6° per volumi. Assai elevata, all'incirca i due terzi (q.li 8.064.000 quintali) diventano vino a Denominazione di Origine (DOC e DOCG), mentre 3.869.000 quintali sono trasformati in vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT). Dei 13 milioni di quintali, 5.394 milioni sono stati prodotti in provincia di Treviso e 4.633 in provincia di Veron, segue Vicenza (1.237 mln di quintali), Venezia (oltre 936.000), Padova (oltre 811.000), Rovigo (15.000) e Belluno (11.600). Sono stati quindi ottenuti ben 10.208.920,51 milioni di ettolitri di vino col Prosecco DOC protagonista assoluto del Veneto, seguito da Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG, Valpolicella, Soave, Bardolino, Venezia, Bianco di Custoza, Asolo-Prosecco, Colli Berici. L'assessore regionale all'Agricoltura, Giuseppe Pan ha rivendicato l'eccellenza del modello veneto e Alberto Negro, direttore di AVEPA ha esaltato il profilo **qualitativo** del vino veneto. "Ormai il 90% del vino veneto - afferma - è riconosciuto dai marchi DOC, DOCG e IGT, una situazione, questa, che si è capovolta nell'arco degli ultimi quindici anni": un comparto in costante crescita (la superficie vitata complessivamente nel Veneto supera gli 87mila ettari, con Treviso a quota 36.583 ha e Verona 28.502 ha.

- IL CLINTO

Clinto potrebbe diventare una denominazione d'origine protetta. Gli uffici della Commissione europea, infatti, hanno proposto ai veneti la soluzione: "le autorità italiane potrebbero prendere in considerazione l'utilizzo di una denominazione composta, ad esempio "vino Clinto", evitando qualsiasi confusione con prodotti corrispondenti alle categorie di vino" L'Europa ribadisce che con quell'uva non si può realizzare vino, ma solo una bevanda, come tale legittima.

- VINO E GENETICA

Il vino rimane una delle bevande alcoliche più complesse e nel suo codice genetico si nascondono ancora alcuni segreti, su cui la ricerca da tempo approfondisce temi di grande interesse. La ricerca genetica inerente l'identità delle uve utilizzate per produrlo, le tecniche di cisgenesi e mutagenesi che consentono di realizzare vitigni con specifiche resistenze e quelle tradizionali di incrocio selettivo, come pure, infine, i sistemi di protezione giuridica dei nuovi vitigni realizzati sono stati al centro di un convegno organizzato dall'Accademia della Vite e del Vino in uno con la Fondazione Edmund Mach, tenutosi a S.Michele all'Adige il 28 aprile 2017. IASMA di redente ha pubblicato anche un corposo studio sui vini Brunello di Montalcino, Lambruschi Modenesi e Trentodoc, proponendo con la consueta eccellenza scientifica una delle più complete indagini sulla tracciabilità genetica dell'intera filiera enologica, tesa al rispetto dei disciplinari di produzione che prevedono la purezza varietale o l'impiego di vitigni in proporzioni definite, aspetti questi che hanno delle implicazioni sia per la tutela della tipicità che per l'identificazione delle frodi. Prelevando campioni da numerose fasi di lavorazione dell'uva e dei mosti, fino

ai vini commerciali, i ricercatori Valentina Catalano, Paula Moreno-Sanz, Silvia Lorenzi e Stella Grando hanno dimostrato che durante il processo di fermentazione, il DNA dell'uva subisce radicali cambiamenti che ne ostacolano la lettura, che più volte rilevato anche in precedenti pubblicazioni su questo Bollettino: «Analizzando il DNA estratto da vino risulta ancora difficile risalire alla combinazione di vitigni utilizzata. Il riconoscimento è attendibile fino a oltre metà della fermentazione, dopodiché la quantità di DNA diventa residuale. Ne deriva che per quanto il DNA sia la molecola ideale per l'autenticazione dell'origine varietale e per stabilire la composizione varietale di una matrice, allo stato attuale l'analisi del DNA isolato da vini non garantisce risultati riproducibili» spiega Stella Grando, responsabile del gruppo genetica della vite FEM. «Il DNA dell'uva subisce modifiche tali che l'analisi PCR viene inibita: DNA scarso, molto frammentato, a singolo filamento e in certi casi contaminato da sostanze che ne impediscono l'amplificazione». La sperimentazione è stata descritta nel Journal of Agricultural and Food Chemistry, rivista dell'American Chemical Society, che riporta i risultati di due importanti ricerche finanziate dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino per la filiera produttiva del vino Brunello di Montalcino, e da AGER - Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare- per le filiere dei Lambruschi Modenesi e del Trentodoc.

- I PIWI

Sul tema, importantissimo nella prospettiva di una agricoltura biosostenibile, dei vitigni resistenti a stress biotici e abiotici, i Pilzwiderstandfähig, da tutti conosciuti semplicemente come Piwi, stanno ricavandosi un ruolo interessante: sono vitigni originari del Nord Europa (Germania in primis) che nel corso degli anni (e dei secoli visto che i primi risalgono a fine '800) sono stati incrociati e selezionati per resistere alle malattie fungine più temute dai viticoltori come peronospora e oidio, per cui non necessitano di trattamenti, tranne in stagioni particolarmente piovose, nelle quali sono opportuni uno o due trattamenti con il rame. A lungo la loro diffusione è stata limitata perché i vini prodotti dalle uve Piwi qualitativamente non reggevano il confronto coi vitigni tradizionali, tuttavia di recente sono migliorati tanto da essere ampiamente diffusi in Germania, Austria, Svizzera ed anche nel Nord Italia, anche in ragione dei prezzi competitivi delle barbatelle. Werner Morandell, proprietario della cantina Lieselehof, a Sud Ovest di Bolzano, e presidente della sezione italiana della Piwi international, una associazione che promuove la diffusione delle viti Pilzwiderstandfähig precisa: *"Ogni anno facciamo delle degustazioni al buio e i nostri vini da uve Pilzwiderstandfähig si aggiudicano sempre i primi posti battendo la concorrenza di quelli tradizionali"*. Il motivo della scelta di Morandell di utilizzare i vitigni Piwi è da ricercare nella volontà di trovare una soluzione alle malattie vitigne come peronospora e oidio. *"In vigna – afferma Morandell - io non ho praticamente più visto la peronospora o l'oidio. Ogni tanto su qualche foglia, magari più umida perché nascosta dalle altre, si forma qualche macchia. Ma stiamo parlando di una su cento e comunque questo non incide sulla vendemmia. Però bisogna dire che il vitigno deve essere scelto a seconda del territorio dove deve essere piantato perché ogni varietà richiede un ambiente diverso"*.

- SOAVE DOC

E' stato modificato all'unanimità il disciplinare riguardante la fase di confezionamento del Soave doc, che sarà possibile solo nella provincia di Verona, per garantire i necessari controlli di certificazione e qualità. Dopo la riduzione delle rese per la vendemmia 2016. L'ultima vendemmia infatti porterà a certificazione non più di 400.000 ettolitri tra Soave e Soave Classico, esattamente quanto imbottigliato nell'ultima stagione. Il Consorzio, che opera ormai da sette anni in regime di Erga Omnes, ha sviluppato scelte strategiche per la salvaguardia dell'equilibrio della denominazione e nel corso del 2016 ha aumentato la sua rappresentatività con l'ingresso di nuovi soci. L'anno appena trascorso si chiude quindi positivamente per la denominazione: i dati provvisori vedono il Soave DOC vicino ai 40 milioni di bottiglie mentre per il Soave Classico sono stati superati i 10 milioni di bottiglie. Il raggiungimento di un equilibrio produttivo, una promozione spinta sui Paesi Terzi e tutela della DOC si confermano gli obiettivi su cui puntare per il 2017. Sul fronte promozionale continuerà per quest'anno l'azione consortile soprattutto negli Stati Uniti e in Giappone mentre a livello europeo sono previste attività di valorizzazione in Gran Bretagna e Germania a tutela dei posizionamenti fino a oggi acquisiti. La decisione consortile qui riportata segue di fatto la strada percorsa da altre similari denominazioni tra i principali territori vinicoli italiani, come il Chianti DOCG. Il Soave con questa decisione apre di fatto una nuova stagione in quanto tutte le aziende esterne alla zona delimitata potranno continuare a confezionare il vino solo a seguito di apposita autorizzazione Ministeriale che sarà rilasciata solo se le aziende rispetteranno tutte le regole previste dal piano di controlli.

- CONVEGNO ONAV "COMUNICARE IL VINO"

Il Comitato Tecnico Scientifico ONAV ha voluto far divenire elemento centrale al convegno nazionale “Comunicare il vino” l’idea che la corretta informazione nasca dalla conoscenza. In apertura dell’incontro, il presidente Onav Vito Intini ha anzitutto messo in evidenza come oggi siano indubbiamente molti i canali di informazione e formazione dedicati al vino quali: associazioni, riviste, corsi privati, blog, magazine. In questo contesto bisogna perciò soddisfare l’interesse del consumatore attraverso notizie date con competenza, senza però spaventare l’ascoltatore ma coinvolgendo la sua attenzione e la sua curiosità. La comunicazione è infatti, soprattutto per Onav, servizio verso il prossimo, ovvero mettere a disposizione del pubblico le proprie conoscenze ed esperienze. Come sottolineato poi da Vincenzo Gerbi, presidente del Comitato scientifico Onav e ordinario di Enologia all’Università di Torino, spesso alcune nozioni che il comunicatore dà per scontate non vengono invece recepite correttamente dall’ascoltatore: numeri percentuali, unità di misura, sostanze chimiche sono solo alcuni esempi. L’assaggiatore-divulgatore, perciò, deve necessariamente mettere in discussione le proprie competenze, avere un approccio umile e misurare frequentemente le proprie capacità di comunicazione. Solo così potrà trasmettere il bagaglio di conoscenze ed informazioni riguardanti la storia del vino, i vitigni, la tecnica enologica, ecc, divulgando, oltre che conoscenze sul vino, uno stile di vita in cui l’assaggio sia esperienza diretta delle nozioni apprese. Bisogna perciò diffondere la conoscenza utilizzando linguaggi semplici, come evidenziato anche dal prof. Luigi Moio, ordinario di Enologia all’Università Federico II di Napoli, che nel suo intervento ha voluto dimostrare come si possano trasmettere dei concetti assolutamente tecnici anche attraverso l’utilizzo di immagini e di esempi semplici e divertenti. La necessità è quella di cercare nuovi modi di raccontare il vino e le sue basi scientifiche è dunque ciò che il buon divulgatore deve fare per riuscire ad avvicinare un pubblico quanto più ampio possibile. Anna Schneider, ricercatrice IPSP del CNR, ha invece posto l’attenzione sulla assoluta necessità di dare informazioni verificate e certe, in particolare all’estero, dove non sono ammesse notizie errate o imprecise. Da questo nasce l’esigenza, per chi comunica il vino, di attuare precisi controlli sulle fonti e selezionare i contenuti, come nel caso dei vitigni in cui è necessario avere riscontri certi, basati sulla genetica molecolare, per dimostrare eventuali origini o parentele. Solo così si può essere ascoltati con attenzione, perché “La conoscenza è il primo passo verso l’apprezzamento e l’amore”. La parola è quindi andata a Daniele Cernilli, direttore de L’assaggiatore e di Doctor Wine, che ha voluto mettere a fuoco la figura del giornalista, il cui ruolo è, prima di tutto, rendere comprensibile ad un ampio pubblico nozioni scientificamente corrette. Generalmente si pensa, infatti, che una cosa detta sia già una cosa comunicata ma non è così. Non c’è spazio per informazioni imprecise o prese di posizione “a prescindere”. Bisogna comunicare in modo semplice ed accessibile, come facevano Luigi Veronelli e Mario Soldati, ricordandosi che la comunicazione è soprattutto servizio verso gli altri. Il direttore di Arcipelago Muratori Francesco Iacono ha, quindi, proseguito parlando di storytelling e di come oggi non si possa più raggiungere il consumatore solo con la classica comunicazione pubblicitaria. Semplificando, si potrebbe infatti dire che narrazione è riportare una storia ma, di fatto, non è solo questo, perché la storia deve essere vera e condivisa. Questo vale ancor più nel mondo del vino, dove molti sono i luoghi comuni. La narrazione deve essere quindi basata sulla trasparenza, bisogna comunicare quello che si sa e che si può comunicare. La sfida è farlo senza banalizzare ma rendendo il racconto bello, emozionante e, soprattutto, vero. Giuliano Boni di Vinidea ha voluto invece esaminare se l’innovazione tecnologica sia un ausilio o un vincolo alla comunicazione del vino. È indubbio che il vino oggi si faccia diversamente da 2000 anni fa, grazie anche all’utilizzo di macchinari d’avanguardia, sia in cantina che in vigneto. La comunicazione sembra però che quasi si vergogni della tecnologia, non utilizzandola nel messaggio al consumatore.. L’obiettivo dovrebbe perciò essere comunicare in positivo, raccontando ciò che si fa e non ciò che non si fa. Il testimone è quindi passato a Francesco Bonfio di Vinarius, che ha portato la propria esperienza di enotecario. In enoteca la comunicazione si è sempre fatta in modo accessibile. Di tutto il mondo del vino, infatti, solo chi lavora nel pubblico esercizio ha il consumatore finale a pochi centimetri di distanza. Una posizione unica, quella degli enotecari, che hanno la necessità di dover comunicare e di farlo in una certa maniera. Comunicare la verità è perciò un prerequisito imprescindibile, poiché se si mente il rischio di perdere il cliente è reale. Infine Carlo Pietrasanta, presidente Movimento Turismo del Vino, ha voluto evidenziare come l’esperienza sia la vera chiave della comunicazione. Solo attraverso la degustazione, l’assaggio, la visita in cantina, al consumatore rimarrà infatti un ricordo indelebile del vino, a cui si aggiungerà il racconto personale del vignaiolo che ha prodotto quell’etichetta. Forse questo non si tradurrà in una vendita ma certamente quel vino verrà capito e apprezzato come testimone di una storia emozionante. La sfida per Onav, e per tutto il mondo del vino che oggi fa informazione è, dunque, individuare una comunicazione che tenga presente l’eterogeneità della platea e che faccia della verità e delle correttezza i propri punti di forza.

- LOTTA ALLA CICALINA

I ricercatori di Cbc e della Fondazione Edmund Mach hanno messo a punto uno strumento per la lotta alla cicalina della vite, vettore della flavescenza dorata, tramite la confusione sessuale. Nessun feromone in campo, solo

vibrazioni. La flavescenza dorata è una malattia che colpisce le piante debilitandole e rendendole improduttive. A causarla è un fitoplasma contro il quale non esiste attualmente cura, tanto è vero che, ad oggi, la legge prescrive l'**eradicazione** e la **distruzione** del materiale vegetale infetto. Il vettore della malattia è lo *Scaphoideus titanus*, una cicalina lunga pochi millimetri che si nutre della linfa della vite. Pungendo i vasi questo insetto inocula involontariamente il fitoplasma che vive nel suo apparato salivare. Un metodo rivoluzionario per bloccare il proliferare della cicalina della vite lo sta mettendo a punto Cbc, uno dei leader in Europa nella produzione di diffusori di feromoni per la lotta integrata con la confusione sessuale, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach.

Attraverso l'uso di vibrometri laser i ricercatori hanno infatti scoperto che la cicalina non comunica con i suoi simili attraverso l'uso di feromoni, ma lo fa con micro-vibrazioni impercettibili per l'uomo. Quando un esemplare maschio si trova su una pianta emette delle vibrazioni che corrono lungo foglie e tralci. Se una cicalina femmina si trova nelle vicinanze risponde e tra i due esemplari inizia un duetto di onde vibrazionali che porta all'incontro e all'accoppiamento. Capita però che su una stessa pianta siano presenti più di due Scaphoideus. In questo caso il terzo esemplare, escluso dal duetto, inizia a produrre vibrazioni per disturbare il rivale ed interrompere il corteggiamento. La sua opera di disturbo ha come effetto quello di bloccare il dialogo tra l'esemplare maschio e la femmina che ritorna ad essere disponibile. Compreso questo comportamento Cbc, in collaborazione con i ricercatori della Fondazione Mach, ha messo a punto uno strumento, chiamato Tremos, che produce delle vibrazioni che disturbano in maniera costante le comunicazioni tra le cicaline.

"Si tratta di un apparecchio che viene collegato ai pali di sostegno dei fili di ferro e vibra emettendo le stesse frequenze prodotte dalla cicalina che vuole disturbare un corteggiamento", spiega Valerio Mazzoni, ricercatore della Fondazione Mach. *"Le vibrazioni corrono lungo i fili di sostegno e si distribuiscono alla pianta compromettendo la capacità dello Scaphoideus maschio di trovare esemplari femmine"*. Le vibrazioni hanno lo stesso effetto della confusione sessuale tradizionale: impediscono alla cicalina femmina e maschio di incontrarsi e bloccano di fatto la riproduzione. Su una stessa pianta diversi insetti, compresi i ragni, usano le vibrazioni per comunicare. Ma gli impulsi emessi dallo Scaphoideus sono unici e forniscono anche informazioni importanti sull'esemplare, come lo stato di salute o l'età.

"In questi tre anni di prove abbiamo migliorato sensibilmente lo strumento", spiega Mazzoni. *"In media possiamo dire che il 90% delle femmine nelle prove in campo sono rimaste vergini, nonostante la presenza di maschi, grazie all'utilizzo del Tremos"*. Lo scoglio principale è rappresentato dalla necessità di rendere autosufficienti dal punto di vista energetico i Tremos. Questi strumenti sono infatti dotati di pannelli solari che ne assicurano il funzionamento durante il giorno, ma la copertura viene meno la notte. Per questo sono state impiegate delle batterie che però hanno fatto lievitare i costi.

La Cbc, contattata da *AgroNotizie*, è sicura però che nel giro di 1-2 anni il Tremos sarà pronto per il lancio sul mercato. E dall'azienda guardano già avanti, visto che le vibrazioni sono usate per le comunicazioni anche da altri insetti, come la cimice asiatica.

C Riforma dei reati Agroalimentari.

Pubblichiamo con piacere, in allegato, un interessante articolo del Dr. Raffaele Lorenzetto sul tema della riforma "in itinere" dei reati agroalimentari.

E' materia cruciale per la tutela del prodotto italiano, il cui valore aggiunto è riconosciuto e celebrato nei mercati internazionali, anche sotto un profilo squisitamente economico.

Il tema è già stato ampiamente trattato dal Ns.Bollettino, ed è stato anche oggetto di un interessante Convegno, promosso dal Corpo Forestale dello Stato, tenuto a Vinitaly nel 2016, cui ha partecipato il Presidente della Commissione Giancarlo Caselli e lo scrivente: l'accorpamento del Corpo Forestale nell'Arma Benemerita ha fatto sì che la tradizione dei prestigiosi Convegni che lo stesso organizzava in quella sede elettiva, è stata per il momento sospesa, ma l'auspicio è che si possa dare nuovo corso nei tempi più solleciti, magari per poter trattare il varo della legge da qua da parte del Parlamento.

Come sempre, grazie per la Vs. attenzione e arrivarci al prossimo numero, alla fine di giugno 2017, in cui concluderemo un primo commento alle tematiche del T.U. e riprenderemo l'analisi a 360° del mondo della Vite e del Vino.

Danilo RIPONTI

