

## ALLEGATO 3

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

**TESTO UNIFICATO ELABORATO DAL COMITATO RISTRETTO E ADOTTATO COME TESTO BASE**

### TITOLO I DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

#### CAPO I SALVAGUARDIA DEL VINO E DEI TERRITORI VITICOLI

##### ART. 1. *(Patrimonio culturale nazionale).*

1. La Repubblica salvaguarda, per la loro specificità e il loro valore in termini di sostenibilità sociale, economica e culturale, il vino, prodotto della vite, e i territori viticoli, quali parte del patrimonio ambientale, culturale, gastronomico e paesaggistico italiano, nonché frutto di un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni.

#### CAPO II DISPOSIZIONI GENERALI

##### ART. 2. *(Ambito di applicazione).*

1. La presente legge reca le norme nazionali per la produzione, la commercializzazione, le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione, la gestione, i controlli ed il sistema sanzionatorio dei prodotti vitivinicoli di cui ai regolamenti (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 e n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013. Inoltre, nel Titolo V e nel Titolo VI, la presente legge reca le norme nazionali, rispettivamente, per la produzione e la commercializzazione degli aceti ottenuti da materie prime diverse dal vino e per la tenuta dei registri di carico e scarico da parte di talune categorie di operatori del settore delle sostanze zuccherine.

##### ART. 3. *(Definizioni).*

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

1) per «Ministero» e «Ministro» si intendono rispettivamente il Ministero e il Ministro delle

politiche agricole alimentari e forestali;

2) per «Regioni» si intendono le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;

3) con le sigle DOP e IGP si intendono le espressioni «denominazione di origine protetta» e «indicazione geografica protetta», anche al plurale, così come previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 per i prodotti vitivinicoli; **Pag. 125**

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

5) con la sigla DO si intende in maniera unitaria le sigle DOCG e DOC;

6) con la sigla IGT si intende la menzione specifica tradizionale «indicazione geografica tipica» utilizzata dall'Italia per i prodotti vitivinicoli IGP;

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

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

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

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

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

12) per «prodotti vitivinicoli» si intendono i prodotti indicati nell'Allegato I, parte XII, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e quelli elencati all'articolo 10, salvo ove non altrimenti specificato;

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

14) per «prodotti vitivinicoli aromatizzati» si intendono i prodotti definiti dall'articolo 3 del regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014.

## TITOLO II

### NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

#### ART. 4.

*(Generalità).*

1. Per la produzione e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le

disposizioni nazionali riportate nella presente legge e nei relativi decreti attuativi del Ministro emanati ai sensi della presente legge.

CAPO I  
VITICOLTURA E POTENZIALE PRODUTTIVO

ART. 5.

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

1. Possono essere impiantate, reimpiantate o innestate per la produzione dei prodotti vitivinicoli di cui all'Allegato VII, parte II, del Regolamento (UE) n. 1308/2013 soltanto le varietà di uva da vino iscritte al Registro nazionale delle varietà di viti e classificate per le relative aree amministrative come varietà idonee alla **Pag. 126** coltivazione o come varietà in osservazione, escluse le viti utilizzate a scopo di ricerca e di sperimentazione, sulla base dei criteri stabiliti con decreto del Ministro, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Le superfici piantate con varietà di viti per la produzione dei prodotti di cui al comma 1 non menzionate nella suddetta classificazione devono essere estirpate. Sono escluse le superfici non eccedenti i 1000 mq la cui produzione è destinata interamente al consumo familiare dei viticoltori.

ART. 6.

*(Vitigno autoctono italiano).*

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

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

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

ART. 7.

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

1. Il Ministero istituisce uno schedario viticolo contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo viticolo, ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. Ogni unità vitata idonea alla produzione di uva da vino deve essere iscritta allo schedario viticolo.

3. Sulla base dello schedario viticolo, entro il 1° marzo di ogni anno l'amministrazione

competente presenta alla Commissione europea un inventario aggiornato del potenziale produttivo.

4. Lo schedario viticolo è gestito dalle Regioni secondo modalità concordate nell'ambito dei servizi del SIAN sulla base dei dati riferiti al fascicolo.

5. Ai vigneti iscritti allo schedario viticolo è attribuita l'idoneità alla produzione di uve atte a dare vini DOCG, DOC e IGT, sulla base degli elementi tecnici delle unità vitate, fatte salve le disposizioni dell'articolo 38, comma 3. I dati presenti nello schedario viticolo, validati dalle Regioni, non possono essere oggetto di modifica grafica e/o alfanumerica, salvo i casi di errore evidente o colpa grave. Le Regioni, in base ai disciplinari di produzione, individuano la modalità di attribuzione delle idoneità, anche in via provvisoria.

6. Le Regioni rendono disponibili i dati dello schedario agli organi preposti ai controlli, compresi altri enti e organismi autorizzati preposti alla gestione e al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, nonché ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 35 della presente legge in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

7. Il sistema di autorizzazioni per gli impianti vitati di cui al titolo I capo III del regolamento 1308/2013 è gestito nell'ambito dei servizi del SIAN.

8. L'agenzia per le erogazioni AGEA e gli Organismi pagatori regionali, di concerto con le Regioni, adeguano le procedure di gestione e controllo, nonché quelle di periodico aggiornamento degli usi del suolo nell'ambito del GIS, affinché i dati relativi alle superfici vitate non siano compromessi. Eventuali modifiche allo schedario viticolo effettuate dall'amministrazione e non espressamente richieste dal produttore, pur senza effetto su pagamenti o sanzioni, devono essere a questi notificate entro il 31 luglio di ogni anno con effetto per la campagna vitivinicola successiva **Pag. 127** anche al fine del corretto aggiornamento dei massimali di produzione delle uve atte a dare vini DOCG, DOC, e IGT.

9. Con il decreto di cui all'articolo 5, comma 1, sono determinati i criteri per la verifica dell'idoneità tecnico-produttiva dei vigneti ai fini dell'iscrizione allo schedario per le relative DO e/o IG, le procedure informatiche per la gestione del sistema di autorizzazioni, prevedendo semplificazioni e automatismi in caso di reimpianto, nonché per la gestione dei dati contenuti nello schedario anche ai fini della rivendicazione produttiva.

10. La resa massima di uva per ettaro delle unità vitate iscritte nello schedario viticolo diverse da quelle rivendicate per produrre vini a denominazione d'origine protetta e ad indicazione geografica protetta è pari o inferiore a 50 tonnellate.

## CAPO II

### PRODUZIONE E PRATICHE ENOLOGICHE

#### ART. 8.

##### *(Planimetria dei locali).*

1. Ai fini della presente legge si intendono per cantine o stabilimenti enologici i locali e le relative pertinenze destinati alla produzione o alla detenzione, in recipienti fissi o mobili, dei prodotti del settore vitivinicolo, definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, nonché dei

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

2. I titolari di cantine o stabilimenti enologici, esentati dall'obbligo di presentare la planimetria dei locali all'Agenzia delle dogane e dei monopoli, trasmettono all'ufficio territoriale la planimetria dei locali dello stabilimento e delle relative pertinenze, nella quale deve essere specificata l'ubicazione:

- a) dei singoli recipienti di capacità superiore a 10 ettolitri;
- b) delle partite di almeno cinque unità di recipienti di capacità da 2 a 10 ettolitri;
- c) dei locali di cui all'articolo 13, comma 2 e quelli destinati all'appassimento delle uve e al deposito dei prodotti confezionati.

3. La planimetria è corredata di una legenda riportante:

- a) per ogni recipiente di capacità superiore a 1000 litri, il codice alfanumerico identificativo e la capacità ed il materiale utilizzato per la loro costruzione;
- b) per i recipienti di capacità superiore a 200 litri fino a 1000 litri, il numero e la capacità complessivi».

4. Fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, la planimetria è inviata a mezzo di lettera raccomandata o posta elettronica certificata (PEC) ovvero tramite consegna diretta in duplice copia, una delle quali è restituita all'interessato munita del timbro di accettazione dell'ufficio territoriale ricevente.

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

6. Qualsiasi successiva variazione riguardante la capacità complessiva dichiarata ai sensi del comma 2, quale l'installazione o l'eliminazione di vasi vinari o cambi di destinazione d'uso, è comunicata all'ufficio territoriale. Fino alla implementazione della specifica funzionalità nell'ambito dei servizi del SIAN, la comunicazione **Pag. 128** è effettuata tramite lettera raccomandata, consegna diretta, telefax, PEC.

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

#### ART. 9.

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

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

2. Con proprio provvedimento, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, le regioni, ai

sensi della vigente normativa dell'Unione europea, autorizzano annualmente l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino, destinati alla produzione di vini con o senza IGP e DOP, nonché delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, con o senza IGP o DOP.

3. Fatte salve le diverse disposizioni degli specifici disciplinari DOP e IGP, la fermentazione e la rifermentazione di un mosto, di un mosto parzialmente fermentato e di un vino nuovo ancora in fermentazione non sono consentite in un periodo successivo di quello fissato al comma 1. Le fermentazioni e rifermentazioni eventualmente consentite dagli specifici disciplinari DOP e IGP sono immediatamente comunicate all'ufficio territoriale.

4. È consentita, senza obbligo di comunicazione, qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito al comma 1 effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato con una sovrappressione superiore a 1 bar e dei vini con la menzione tradizionale vivace nonché per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati, nonché ai fini della produzione di particolari vini (vino ottenuto da uve passite, vino di uve stramature, vini DOP e IGP aventi diritto a specifiche menzioni tradizionali, ecc.) individuati dalle regioni con il provvedimento di cui al comma 2.

#### ART. 10.

*(Definizioni e caratteristiche di determinati prodotti).*

1. Il «mosto cotto» è il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto di uve o dal mosto muto a riscaldamento diretto o indiretto e a normale pressione atmosferica.

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

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

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

#### ART. 11.

*(Produzione di mosto cotto).*

1. Negli stabilimenti enologici è permessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto di uve o del mosto muto per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono mosto cotto per i prodotti registrati ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 e per i prodotti figuranti nell'elenco dei prodotti agroalimentari

tradizionali **Pag. 129** istituito ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998.

2. È altresì ammessa la produzione di mosto cotto, denominato anche saba, sapa o simili, anche ai fini della commercializzazione, previa comunicazione al competente ufficio territoriale, da effettuarsi almeno cinque giorni prima dell'inizio dell'attività.

#### ART. 12.

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

1. La detenzione delle vinacce negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno dalla fine del periodo di cui all'articolo 9, comma 1, oppure, se le vinacce sono ottenute in un periodo diverso, a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello dell'ottenimento. La detenzione delle fecce non denaturate negli stabilimenti enologici è vietata a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello dell'ottenimento.

2. Fatta eccezione per i casi di esenzione per ritiro sotto controllo previsti dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale nonché per le vinacce destinate ad usi alternativi compresi quelli per l'estrazione dell'enocianina, le vinacce e le fecce di vino comunque ottenute dalla trasformazione delle uve e dei prodotti vitivinicoli devono essere avviate direttamente alle distillerie riconosciute.

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

4. La detenzione di vinacce destinate ad usi diversi dalla distillazione, compresa l'estrazione dell'enocianina, è preventivamente comunicata dai responsabili degli stabilimenti industriali utilizzatori all'ufficio territoriale. La comunicazione, in carta libera e valida per una campagna vitivinicola, perviene antecedentemente alla prima introduzione di vinaccia e contiene l'indirizzo dello stabilimento di detenzione delle vinacce e la quantità complessiva che si prevede di introdurre nel corso della campagna vitivinicola di riferimento.

5. Le fecce di vino, prima di essere estratte dalle cantine, sono denaturate con le sostanze rivelatrici e con le modalità individuate nel decreto del Ministro.

6. La preparazione del vinello è consentita:

a) presso le distillerie e gli stabilimenti per lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione;

b) presso le cantine dei viticoltori vinificatori di uve proprie aventi capacità ricettiva non superiore a 25 ettolitri di vino, a condizione che ne siano prodotti non più di 5 ettolitri e che siano utilizzati esclusivamente per uso familiare o aziendale.

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

#### ART. 13.

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

1. La preparazione di mosti di uve fresche mutizzati con alcol, di vini liquorosi, **Pag. 130** di prodotti vitivinicoli aromatizzati e di vini spumanti nonché la preparazione delle bevande spiritose di cui all'articolo 2 paragrafo 1, lettera *d*), punto *i*), terzo trattino, e punto *ii*), del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008, può essere eseguita anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è ammesso l'impiego di saccarosio, dell'acquavite di vino, dell'alcol e di tutti i prodotti consentiti dal regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014, a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla loro effettuazione, all'ufficio territoriale.

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

3. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti elaborati con saccarosio, diversi dagli stabilimenti di cui al comma 1, sono consentite le elaborazioni degli altri prodotti indicati dal comma 1, nonché le elaborazioni di vini frizzanti, purché tali elaborazioni siano preventivamente comunicate seguendo la procedura ivi indicata. In tale caso, non sono soggette a comunicazione preventiva le elaborazioni di vino spumante.

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

#### ART. 14.

*(Sostanze vietate).*

1. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 13 negli stabilimenti enologici nonché nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

- a) acquavite, alcol e altre bevande spiritose;
- b) zuccheri in quantitativi superiori a 10 chilogrammi e loro soluzioni;
- c) sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, aceti, nonché sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;
- d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti, ad eccezione delle uve in corso di



appassimento per la produzione di vini passiti o dei vini specificamente individuati nel provvedimento di cui all'articolo 9, commi 2 e 4;

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

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

g) fatte salve le deroghe previste dall'articolo 16, mosti, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione e vini aventi un titolo alcolometrico volumico totale inferiore all'8 per cento in volume;

h) invertasi.

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

3. Quando nell'area della cantina o dello stabilimento enologico sono presenti abitazioni civili destinate a residenza del titolare ovvero di suoi collaboratori o impiegati, nonché strutture ricettive destinate alle ristorazione e altre attività connesse **Pag. 131** di preparazione di prodotti alimentari, in deroga al comma 1 è consentito detenere le sostanze di cui alle lettere a), b), c), d) nonché gli aromi, gli additivi ed i coloranti, nei limiti strettamente necessari allo svolgimento delle attività di cui al presente comma.

4. Nei locali di un'impresa agricola che produce mosti o vini è consentita anche la produzione, la detenzione e l'impiego degli alimenti e delle bevande di cui al comma 1, lettere a), b) c), d) nonché degli aromi, degli additivi e dei coloranti, purché esse rientrino nell'ambito delle attività comunque connesse di cui all'articolo 2135 del codice civile.

#### ART. 15.

*(Comunicazione per la detenzione e il confezionamento).*

1. A parziale deroga dell'articolo 14, comma 1, lettere a) e c), è consentita, esclusivamente, la detenzione ed il successivo confezionamento dei seguenti prodotti atti al consumo umano diretto:

a) bevande spiritose di cui agli Allegati II e III del regolamento (CE) n. 110/2008;

b) prodotti vitivinicoli aromatizzati;

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

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

e) aceti.

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

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

#### ART. 16.

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

1. I mosti aventi un titolo alcolometrico naturale inferiore all'8 per cento in volume, destinati alla preparazione di succo di uve e di succo di uve concentrato, possono essere detenuti nelle cantine senza la prescritta denaturazione, a condizione che siano rispettate le modalità definite nel decreto del Ministro e previa denuncia al competente ufficio territoriale. In ogni caso, l'eventuale loro vinificazione, in funzione del loro invio alla distillazione, deve essere effettuata separatamente e tali mosti devono essere addizionati della sostanza rivelatrice individuata nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro per la salute.

#### ART. 17.

*(Detenzione di anidride carbonica).*

1. La detenzione e l'utilizzazione di anidride carbonica di argo, di azoto, soli o miscelati tra loro, negli stabilimenti di produzione e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nei quali si producono vini spumanti e vini frizzanti è consentita unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare al riparo dell'aria i prodotti utilizzati nella costituzione della partita, nei successivi travasi della stessa e dei prodotti da essa ottenuti.

2. Negli stabilimenti indicati al comma 1, la detenzione di anidride carbonica è subordinata ad apposita comunicazione da inviare al competente ufficio territoriale contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali.

3. Negli stabilimenti in cui si producono vini spumanti e/o vini frizzanti è **Pag. 132** vietato produrre, nonché detenere, vini spumanti gassificati e vini frizzanti gassificati diversi da quelli già confezionati.

#### ART. 18.

*(Elaborazione dei vini frizzanti).*

1. L'elaborazione dei vini frizzanti, con o senza DOP o IGP, e del vino frizzante gassificato, come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, è effettuata con le seguenti modalità:

a) la costituzione della partita è disciplinata dalle vigenti disposizioni dell'Unione europea. Per i vini frizzanti DOP o IGP i prodotti costituenti la partita sono ottenuti nel rispetto dei singoli disciplinari di produzione;

b) la presa di spuma del vino frizzante può avvenire in bottiglia e in grandi recipienti

chiusi resistenti a pressione. Per la presa di spuma della partita possono essere utilizzati esclusivamente da soli o in miscela tra loro:

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

c) l'aggiunta di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato per la presa di spuma non è considerata né come dolcificazione, né come arricchimento;

d) per la dolcificazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato si applicano le vigenti disposizioni dell'Unione europea, salve le norme più restrittive previste nei singoli disciplinari di produzione dei vini a IGP e DOP. La dolcificazione può essere effettuata anche in fase di costituzione della partita;

e) ai fini dell'attività di controllo e vigilanza nell'ambito degli stabilimenti di produzione o confezionamento, da parte degli organismi preposti, la determinazione della sovrappressione dovuta alla presenza dell'anidride carbonica in soluzione, nei limiti fissati dalle vigenti norme dell'Unione europea, è effettuata al termine della elaborazione del vino frizzante e del vino frizzante gassificato prima che gli stessi, regolarmente confezionati, siano estratti dallo stabilimento. Il valore della determinazione, ottenuta utilizzando i metodi di analisi previsti dalla normativa dell'Unione europea, è dato dalla media dei risultati ottenuti dall'analisi di quattro esemplari di campione prelevati dalla stessa partita;

f) la dicitura «rifermentazione in bottiglia» può essere utilizzata nella designazione e nella presentazione dei vini frizzanti DOP e IGP per i quali tale pratica è espressamente prevista nei relativi disciplinari di produzione.

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

#### ART. 19.

*(Vino biologico).*

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

#### ART. 20.

*(Sostanze ammesse).*

1. È consentito vendere per uso enologico, detenere negli stabilimenti enologici, e impiegare in enologia soltanto le **Pag. 133** sostanze espressamente ammesse dalle vigenti norme nazionali e dell'Unione europea.

#### ART. 21.

##### *(Detenzione dei prodotti enologici e chimici).*

1. È vietato vendere, detenere per vendere, detenere negli stabilimenti enologici e nei locali comunque comunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualsiasi uso destinati, nonché impiegare in enologia, sostanze non consentite dalle vigenti norme dell'Unione europea e nazionali. È tuttavia consentito detenere, in quantità limitata allo stretto necessario e opportunamente tracciati, prodotti diversi da quelli di cui all'articolo 20, richiesti per il funzionamento o la rigenerazione di macchine e attrezzature impiegate per pratiche enologiche autorizzate e per la depurazione.

2. Nei locali dei laboratori annessi alle cantine è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici e reagenti contenenti sostanze non consentite, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli antif fermentativi e gli antibiotici, purché in quantitativi compatibili con il normale lavoro analitico. Sul contenitore dei reagenti deve essere indicata la denominazione o la formula chimica della sostanza in modo ben visibile e indelebile.

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

#### ART. 22.

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

1. L'uso di pezzi di legno di quercia, previsto come pratica enologica dalla vigente normativa dell'Unione europea, è disciplinato dalle disposizioni da stabilire con decreto del Ministro di cui all'articolo 4.

#### CAPO III

#### COMMERCIALIZZAZIONE

#### ART. 23.

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

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

2. I mosti e i vini in bottiglia o in altri recipienti di contenuto non superiore a 60 litri, muniti di chiusura e di etichetta, si intendono posti in vendita per il consumo, anche se detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici dei produttori e dei commercianti all'ingrosso.

3. Non è considerato posto in vendita per il consumo il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori e i commercianti all'ingrosso, nonché il vino contenuto in bottiglie o in recipienti fino a 60 litri, in corso di lavorazione, elaborazione o confezionamento, oppure destinato al consumo familiare o a aziendale del produttore, purché la partita dei recipienti sia ben distinta dalle altre e su di essa sia presente un cartello che ne specifichi la destinazione o il tipo di lavorazione in corso e, in tale caso, il lotto di appartenenza.

4. Ai fini della presente legge non costituisce chiusura la chiusura provvisoria di fermentazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti preparati con il sistema della fermentazione in bottiglia.

5. È vietata la detenzione a scopo di commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che hanno subito trattamenti e aggiunte non consentiti o che provengono da varietà di vite non iscritte ad uva da vino nel Registro nazionale delle varietà di vite, secondo le regole ivi previste, salvo quanto previsto dal decreto di cui all'articolo 61, comma 1. Il divieto di cui al primo periodo non si applica agli stabilimenti che **Pag. 134** lavorano mosti e succhi destinati all'alimentazione umana il cui processo produttivo non prevede la fermentazione, a condizione che sia garantita la tracciabilità completa dei prodotti lavorati secondo modalità da determinarsi con decreto del Ministero.

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

a) all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultano alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, salvo che siano denaturati secondo le modalità previste dall'articolo 24, comma 3;

b) contengono una delle seguenti sostanze:

1) bromo organico;

2) cloro organico;

3) fluoro;

4) alcol metilico in quantità superiore a 400 milligrammi/litro per i vini rossi e a 250 milligrammi/litro per i vini bianchi e rosati;

c) all'analisi chimica risultano contenere residui di ferro-cianuro di potassio e suoi derivati a trattamento ultimato, o che hanno subito tale trattamento in violazione delle disposizioni contenute nei decreti di cui all'articolo 4.

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

#### ART. 24.

*(Divieto di vendita e di somministrazione).*

1. È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, nonché comunque somministrare mosti e vini:

a) i cui componenti e gli eventuali loro rapporti non sono compresi nei limiti stabiliti nel decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro per la salute;

b) che all'analisi organolettica chimica o microscopica risultano alterati per malattia o comunque avariati e difettosi per odori e per sapori anormali;

c) contenenti oltre 0,5 grammi per litro di cloruri espressi come cloruro di sodio, fatta eccezione per il vino marsala, per i vini liquorosi, per i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i vini che hanno subito un periodo d'invecchiamento in botte di almeno 2 anni, per i vini aggiunti di mosto concentrato e per i vini dolci naturali, per i quali tale limite è elevato a 1 grammo per litro;

d) contenenti oltre 1,0 grammo per litro di solfati espressi come solfato neutro di potassio. Tuttavia questo limite è elevato a:

1) 1,5 grammi per litro per i vini che hanno subito un periodo d'invecchiamento in botte di almeno 2 anni, per i vini dolcificati e per i vini ottenuti mediante aggiunta di alcool o distillati per uso alimentare ai mosti o ai vini;

2) 2,0 grammi per litro per i vini aggiunti di mosto concentrato e per i vini dolci naturali;

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

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

f) contenenti bromo e cloro organici; **Pag. 135**

g) che all'analisi chimica rivelano presenze di ferro-cianuro di potassio o di suoi derivati.

2. In aggiunta ai casi di cui al comma 1, possono essere individuate, in base all'accertata pericolosità per la salute umana, ulteriori sostanze che i mosti e i vini venduti, posti in vendita o messi altrimenti in commercio o somministrati non possono contenere ovvero non possono contenere in misura superiore ai limiti stabiliti nel decreto di cui al comma 1, lettera a).

3. I prodotti che presentano caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, nonché dell'articolo 23, commi 5 e 6, devono essere immediatamente denaturati con il cloruro di litio secondo quanto previsto con decreto del Ministro.

### 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. 25.

*(Denominazione di origine e indicazione geografica).*

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

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

ART. 26.

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

1. Le DOP e le IGP di cui all'articolo 25 sono utilizzate per designare i prodotti vitivinicoli appartenenti a una pluralità di produttori, fatte salve le situazioni eccezionali previste dalla vigente normativa dell'Unione europea.

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

3. Il nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e le altre menzioni tradizionali alle stesse riservate non possono essere impiegati per designare prodotti simili o alternativi a quelli previsti all'articolo 25, né, comunque, essere impiegati in modo tale da ingenerare, nei consumatori, confusione nella individuazione dei prodotti. Sono fatte salve le situazioni in cui l'uso del nome della denominazione di origine o della indicazione geografica sia consentito per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e l'aceto di vino, nonché per i prodotti vitivinicoli aromatizzati ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

ART. 27.

*(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 **Pag. 136** 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 tedesco. Le menzioni «Appellation d'origine contrôlée» e «Appellation d'origine contrôlée et garantie» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella Regione Valle d'Aosta, di bilinguismo francese. Le menzioni «kontrolirano poreklo» e «kontrolirano in garantirano poreklo» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nelle Province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38, recante norme a tutela della minoranza linguistica slovena della regione Friuli-Venezia Giulia.

3. Le IGP 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 in Val d'Aosta, di bilinguismo francese, la menzione «Landwein» per i vini IGT prodotti in provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco, e la menzione «deželna oznaka» per i vini IGT prodotti nelle provincie di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla richiamata legge 23 febbraio 2001, n. 38.

4. Le menzioni specifiche tradizionali italiane di cui al presente articolo, anche con le

relative sigle DOC, DOCG e IGT, possono essere indicate in etichettatura da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea DOP e IGP.

ART. 28.  
*(Ambiti territoriali).*

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

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

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

4. Per i vini DOP è consentito il riferimento a unità geografiche aggiuntive, più piccole della zona di produzione della denominazione, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista, a condizione che il prodotto sia vinificato separatamente ed appositamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 36. 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 32, comma 2, e possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale. **Pag. 137**

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

ART. 29.  
*(Coesistenza di più DO o IGT nell'ambito del medesimo territorio).*

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

2. È consentito che più DOCG e/o DOC facciano riferimento allo stesso nome geografico,



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

3. Il riconoscimento di una DO esclude la possibilità di impiegare il nome della denominazione stessa come IGT e viceversa, fatti salvi i casi in cui i nomi delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche, riferite al medesimo elemento geografico, siano parzialmente corrispondenti.

4. In zone più ristrette o nell'intera area di una DOC individuata con il medesimo nome geografico è consentito che coesistano vini diversi DOCG o DOC, purché i vini DOCG:

- a) siano regolamentati da disciplinari di produzione più restrittivi;
- b) riguardino tipologie particolari derivanti da una specifica piattaforma ampelografica o metodologia di elaborazione.

#### ART. 30.

*(Specificazioni, menzioni, vitigni e annata di produzione).*

1. La specificazione «classico» per i vini non spumanti DO e la specificazione «storico» per i vini spumanti DO è riservata ai vini della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa denominazione. Per il Chianti Classico questa zona storica è quella delimitata con decreto interministeriale del 31 luglio 1932. In tale zona non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo dei vigneti per il Chianti DOCG.

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

4. La menzione «superiore», fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti, è attribuita ai vini 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 dieci per cento, nonché:

- a) un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5 per cento vol;
- b) un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5 per cento vol.

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

6. La menzione «gran selezione» è attribuita ai vini DOCG che rispondono alle seguenti caratteristiche:

a) i vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliati da terzi per conto della stessa; qualora dette uve fossero conferite a società cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste devono essere imbottigliati separatamente;

b) i vini devono presentare caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche almeno pari a quelle previste per la menzione «superiore» 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 vol. e che sia effettuato con le seguenti modalità:

1) sui mosti d'uva, mediante la concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa, esclusa l'aggiunta di prodotti di arricchimento esogeni;

2) sui vini, diversi da quelli del successivo punto 3), mediante la concentrazione parziale a freddo, esclusa l'aggiunta di prodotti di arricchimento esogeni;

3) nella produzione dei vini spumanti secondo le modalità e i limiti previsti dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

7. Non possono essere utilizzate ulteriori e diverse menzioni contenenti il termine «selezione» oltre alla menzione «gran selezione», fatto salvo il caso in cui il termine «selezione» risulti compreso nell'ambito di denominazioni composte attribuite ai Concorsi enologici di cui all'articolo 41. 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 con denominazione di origine e indicazione geografica 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 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 IGT, fatto salvo per le denominazioni preesistenti.

10. La menzione «vigna» o i suoi sinonimi, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale può essere utilizzata solo nella presentazione o nella designazione dei vini 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 36 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 40, comma 4.

11. I vini con denominazione di origine e i vini con indicazione geografica possono utilizzare in etichettatura nomi di vitigni o loro sinonimi, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.

12. Per i vini DO, ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti non etichettati **Pag. 139** come millesimati e dei vini frizzanti, deve essere indicata in etichetta l'annata di produzione delle uve.

13. Le specificazioni, menzioni e indicazioni di cui al presente articolo, fatta eccezione per la menzione vigna, devono essere espressamente previste negli specifici disciplinari di produzione, nell'ambito dei quali possono essere regolamentate le ulteriori condizioni di utilizzazione, nonché parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato nel presente articolo.

## CAPO II

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

#### ART. 31.

*(Protezione nell'Unione europea – Procedura per il conferimento della protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche).*

1. Il conferimento della protezione delle DOP e IGP, nonché delle menzioni specifiche tradizionali DOCG, DOC e IGT avviene contestualmente all'accoglimento della rispettiva domanda di protezione da parte della Commissione europea, in conformità alle disposizioni concernenti l'individuazione dei soggetti legittimati alla presentazione della domanda, il contenuto della domanda stessa e nel rispetto della procedura nazionale preliminare e della procedura dell'Unione europea previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dagli appositi atti delegati e di esecuzione della Commissione UE.

2. La procedura nazionale di cui al comma 1 è stabilita con decreto del Ministro, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con 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 35, i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle vigenti norme dell'Unione europea, a condizione che il soggetto richiedente sia preventivamente autorizzato dal Ministero, d'intesa con la competente Regione.

#### ART. 32.

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

1. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita è riservato ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno dieci anni, che siano ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che siano stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il cinquantuno per cento, inteso come media, dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 7 e che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa denominazione. Nel caso di passaggio di tutta una denominazione da DOC a DOCG anche le sue zone caratteristiche o tipologie vengono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento.

2. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, ad IGT da almeno cinque anni e che siano stati rivendicati nell'ultimo biennio da almeno il trentacinque per cento, inteso come media, dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il trentacinque per cento della produzione dell'area interessata. Il riconoscimento a vini non provenienti dalle predette zone è ammesso **Pag. 140** 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 cinquantuno per cento, inteso come media, dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 7 e che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa area delimitata o sottozona.

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

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

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

6. L'uso delle DO non è consentito per i vini ottenuti sia totalmente che parzialmente da vitigni che non siano stati classificati fra gli idonei alla coltivazione o che derivino da ibridi interspecifici tra la *Vitis vinifera* ed altre specie americane od asiatiche.

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

#### ART. 33.

*(Cancellazione della protezione dell'Unione europea e revoca del riconoscimento delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche).*

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 106 del regolamento (UE) n. 1308/2013 il Ministero richiede la cancellazione della protezione dell'Unione europea quando le denominazioni di origine e indicazioni geografiche non siano state rivendicate o certificate consecutivamente per due 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 nel decreto di cui all'articolo 31, comma 2.

#### ART. 34.

##### *(Disciplinari di produzione).*

1. Nei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP proposti unitamente alla domanda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura prevista nel decreto di cui all'articolo 31, 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 ed organolettiche del vino o dei vini, ed 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 IGT la valutazione o indicazione delle caratteristiche organolettiche;

d) la resa massima di uva ad ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino o la resa 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 e frizzanti la resa di vino ad ettaro è riferita alla partita di **Pag. 141** vino base (cuvée) 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 o province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito nel presente capoverso. Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, per i soli vini DO è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva ad ettaro e la relativa resa di trasformazione in vino o la resa di vino per ettaro, che non può essere destinato alla produzione della relativa DO, mentre può essere destinato alla produzione di vini DOC o IGT a partire da un vino DOCG, oppure di vini DOC o IGT a partire da un vino DOC, ove vengano rispettate le condizioni ed i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 37. Superata la percentuale del 20 per cento, tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della denominazione di origine. Le Regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 40 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 DOP, nel rispetto delle misure gestionali di cui all'articolo 38, comma 1. Nel caso in cui dal medesimo vigneto, destinato alla produzione di vini DO, il supero di uva, se previsto nel disciplinare, venga destinato ad altra DOC o IGT la resa massima di uva, comprensiva del supero stesso, non deve essere superiore alla resa massima di uva prevista nel disciplinare della DOC o IGT di destinazione. L'esubero di produzione deve essere vinificato nel rispetto della resa massima di trasformazione prevista nel disciplinare di produzione della DOP o IGP di destinazione.

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

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

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

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 DOCG è obbligatorio prevedere la densità minima di ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto. Nei disciplinari in cui sia indicata la densità d'impianto, eventuali fallanze, entro il limite del 10 per cento, non incidono sulla determinazione della capacità produttiva; oltre tale limite la resa di uva ad ettaro è ridotta proporzionalmente all'incidenza percentuale delle fallanze;

3) gli elementi che evidenziano il legame del prodotto 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 nella unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa oppure, limitatamente ai vini DOP spumanti e frizzanti al di là delle immediate vicinanze **Pag. 142** dell'area delimitata pur 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;

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'UE, 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 cinquantuno per cento, inteso come media, della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le ditte 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 è applicabile fatte salve le disposizioni già vigenti relative alle denominazioni di origine i cui disciplinari già prevedevano la delimitazione della zona di imbottigliamento.

#### ART. 35.

*(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 31, comma 2.

#### CAPO III

#### RIVENDICAZIONE E GESTIONE DELLE PRODUZIONI

#### ART. 36.

*(Modalità di rivendicazione delle produzioni).*

1. La rivendicazione delle produzioni di uve destinate alla produzione di vini con **Pag. 143** denominazione di origine e indicazione geografica 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, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano.

#### ART. 37.

*(Riclassificazioni, declassamenti e tagli).*

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

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

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

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

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

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

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



5. Il taglio tra due o più mosti o vini DOCG o DOC o IGT diversi comporta la perdita del diritto all'uso della denominazione di origine per il prodotto ottenuto che può tuttavia essere classificato come vino IGT qualora ne abbia le caratteristiche.

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

7. Qualora previsto dallo specifico disciplinare di produzione, per l'ottenimento **Pag. 144** di tipologie monovarietalì è consentita l'aggiunta di mosti o vini di colore analogo, di varietà diverse, purché ammesse per la medesima DOP o per la medesima IGP, anche di annate diverse, nella misura massima del 15 per cento. Tale percentuale è comprensiva di eventuali aggiunte di uve previste dallo specifico disciplinare di produzione. In caso di taglio tra diverse tipologie monovarietalì di vini a DOP già certificati, il vino ottenuto deve essere sottoposto a nuova certificazione di idoneità.

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

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

#### ART. 38.

##### *(Gestione delle produzioni).*

1. Per i vini DOP, in annate climaticamente favorevoli, l'esubero massimo di resa del 20 per cento di cui all'articolo 34, comma 1, lettera d), può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo delle rese previsto dal disciplinare di produzione oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato. Le Regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente sfavorevoli, possono ridurre le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

2. Le regioni possono ridurre la resa massima di vino classificabile come DO ed eventualmente la resa massima di uva ad ettaro e/o la relativa resa di trasformazione in vino per conseguire l'equilibrio di mercato, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria e stabilire la destinazione del prodotto oggetto di riduzione. Le regioni possono altresì consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa massima classificabile anche mediante declassamento di quantitativi di vino della medesima denominazione o tipologia giacenti in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

3. Le regioni, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative, possono disciplinare l'iscrizione dei vigneti allo schedario ai fini

dell'idoneità alla rivendicazione delle relative 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, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta e in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative, possono stabilire altri sistemi di regolamentazione della raccolta dell'uva e dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotto disponibili, compresa la destinazione degli esuberanti di produzione di uva e della resa di trasformazione di uva in vino di cui all'articolo 34.

#### CAPO IV COMITATO NAZIONALE VINI DOP E IGP

##### ART. 39.

*(Comitato nazionale vini DOP e IGP).*

1. Il comitato nazionale vini DOP ed IGP è organo del Ministero. Ha competenza consultiva e propositiva in materia **Pag. 145** di tutela e valorizzazione qualitativa e commerciale dei vini a DOP e IGP.

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

- a) tre funzionari del Ministero;
- b) tre membri esperti, particolarmente competenti in materie tecnico/scientifico/legislative attinenti al settore della viticoltura ed enologia;
- c) due membri designati dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, in rappresentanza ed in qualità di coordinatori delle Regioni;
- d) un membro designato dall'unione nazionale delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in rappresentanza delle camere stesse;
- e) un membro designato dall'Associazione enologi enotecnici italiani;
- f) un membro designato dalla Federazione nazionale dei consorzi volontari di cui dell'articolo 40, in rappresentanza dei consorzi stessi;
- g) tre membri designati dalle organizzazioni agricole maggiormente rappresentative;
- h) due membri designati dalle organizzazioni di rappresentanza e tutela delle cantine sociali e cooperative agricole;
- i) due membri designati dalle organizzazioni degli industriali vinicoli;

3. Qualora il comitato tratti questioni attinenti a una denominazione di origine protetta ovvero a una indicazione geografica tipica, partecipa alla riunione, con diritto di voto, un rappresentante della regione interessata, nonché un rappresentante del consorzio di tutela autorizzato ai sensi dell'articolo 40 senza diritto di voto.

4. In relazione alle competenze di cui al comma 1, su incarico del Ministero, possono partecipare alle riunioni del comitato, senza diritto di voto, uno o più esperti particolarmente

competenti su specifiche questioni tecniche economiche o legislative, trattate dal comitato stesso.

5. Il presidente ed i componenti del comitato durano in carica tre anni e possono essere riconfermati per non più di due volte.

6. Il comitato:

a) esprime il proprio parere secondo le modalità previste nella presente legge, nonché, su richiesta del Ministero, su ogni altra questione relativa al settore vitivinicolo;

b) collabora con i competenti organi statali e regionali all'osservanza della presente legge e dei disciplinari di produzione relativi ai prodotti con denominazione di origine o con indicazione geografica.

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

## CAPO V

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

#### ART. 40.

*(ConSORZI di tutela).*

1. Per ciascuna denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta può essere costituito e riconosciuto dal Ministero un consorzio di tutela. Il Consorzio è costituito fra i soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione e persegue le seguenti finalità:

a) avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti consultivi relativi al prodotto interessato, nonché collaborativi nell'applicazione della presente legge;

b) espletare attività di assistenza tecnica, di proposta, di studio, di valutazione economico-congiunturale della DOP o IGP, **Pag. 146** nonché ogni altra attività finalizzata alla valorizzazione del prodotto sotto il profilo tecnico dell'immagine;

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

d) svolgere, nei confronti dei soli associati, le funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;

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

2. È consentita la costituzione di consorzi di tutela per più denominazioni di origine ed indicazioni geografiche purché le zone di produzione dei vini interessati, così come individuate dal disciplinare di produzione, ricadano nello stesso ambito territoriale provinciale, regionale o interregionale, e purché per ciascuna denominazione di origine o indicazione geografica sia

assicurata l'autonomia decisionale in tutte le istanze consortili.

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

a) sia rappresentativo, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 62, di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento, inteso come media, della produzione certificata dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della relativa DO o IG riferita agli ultimi due anni salvo deroga a un anno nel caso di passaggio di DOC a DOCG e da IGT a DOC. Per la sola DOC del vino liquoroso «Marsala», la rappresentatività è limitata ad almeno il 51 per cento, inteso come media, della produzione certificata dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa DOC riferita agli ultimi due anni.»

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 13.

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 62, la rappresentatività nella compagine sociale del consorzio di almeno il 40 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento, inteso come media, della produzione certificata, di competenza dei vigneti dichiarati a DO o IG negli ultimi 2 anni salvo deroga a un anno nel caso di passaggio di 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 38, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto DOP e IGP, e contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata, nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;

b) organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione della DOP o IGP;

c) agire, in tutte le sedi giudiziarie ed amministrative, per la tutela e la salvaguardia **Pag. 147** della DOP o della IGP e per la tutela degli interessi e 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 espletare prevalentemente alla fase del commercio in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con le regioni.

5. Ai fini del comma 4, per la sola DOC del vino liquoroso «Marsala», la rappresentatività è limitata ad almeno il 66 per cento, inteso come media, della produzione certificata dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa DOC riferita agli ultimi due anni.

6. Le attività di cui alla lettera e), dei commi 1 e 4, sono distinte dalle attività effettuate dagli

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

7. 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 paragrafo precedente non comporta nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato ed è equiparata a quella prevista dall'articolo 13, commi 1 e 2, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

8. 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 13. Con tale decreto sono altresì stabilite le procedure e modalità per assicurare l'informazione di tutti i soggetti, inseriti nel sistema dei controlli della relativa denominazione, in ordine alle attività di cui al comma 4.

9. I consorzi di tutela incaricati di svolgere le funzioni di cui al comma 4 in favore delle DOP o delle IGP possono chiedere ai nuovi soggetti utilizzatori della denominazione, al momento della immissione nel sistema di controllo, il contributo di avviamento di cui al decreto-legge 23 ottobre 2008, n. 162, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2008, n. 201, secondo i criteri e le modalità che saranno stabilite con il decreto di cui al comma 13.

10. Il consorzio riconosciuto ai sensi del comma 4 può proporre l'inserimento, nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o della IGP, il marchio consortile precedentemente in uso, ovvero un logo di nuova elaborazione. Il logo che identifica i prodotti DOP e IGP è detenuto, **Pag. 148** in quanto dagli stessi registrati, 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 dalle strutture di controllo autorizzate, a condizione che la relativa utilizzazione sia garantita a tutti i produttori interessati al sistema di controllo delle produzioni stesse, anche se non aderenti al consorzio, in osservanza delle regole contenute nel regolamento consortile.

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

12. I consorzi di tutela di cui al comma 4 possono essere riconosciuti quali organizzazioni interprofessionali ai sensi dell'articolo 157 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

13. Per quanto non previsto dal presente articolo, con decreto del Ministro sono stabilite le condizioni per consentire ai consorzi di svolgere le attività indicate nel presente articolo.

## CAPO VI CONCORSI ENOLOGICI

### ART. 41. *(Concorsi enologici).*

1. I vini DOP e IGP, nonché i vini spumanti di qualità, possono partecipare a concorsi enologici organizzati da enti definiti organismi ufficialmente autorizzati al rilascio di distinzioni dal Ministero.

2. Le partite dei prodotti di cui al comma 1, opportunamente individuate e che possiedono i requisiti previsti negli appositi regolamenti di concorso, possono fregiarsi di distinzioni nei limiti previsti dal quantitativo di vino accertato prima del concorso.

3. Le disposizioni per la disciplina del riconoscimento degli organismi di cui al comma 1, della partecipazione al concorso ivi compresa la composizione delle commissioni di degustazione, del regolamento di concorso, nonché del rilascio, gestione e controllo del corretto utilizzo delle distinzioni attribuite, sono stabilite con decreto del Ministro.

## TITOLO IV ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITÀ

### ART. 42. *(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 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, punti da 1 a 11 e punti 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 riportate nella presente legge e nel decreto del Ministro da adottare d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano

2. Fatto salvo quanto previsto dal comma 1 e 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 propria etichettatura, presentazione e pubblicità

termini o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva il mosto o il vino:

a) lo sciroppo e il succo di uve;**Pag. 149**

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 incluse 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 sono applicabili nel caso in cui i termini che richiamano la vite, l'uva il mosto o il vino siano riportati nell'elenco degli ingredienti, purché tutti gli ingredienti figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalità e intensità colorimetrica, nonché su sfondo uniforme.

#### ART. 43.

*(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 denominazioni di origine e le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, le unità geografiche più grandi, le sottozone e le unità geografiche più piccole e le altre indicazioni riservate alle rispettive DOP e IGP non possono essere usate se non in conformità a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione, nella specifica normativa dell'Unione europea e nella presente legge.

2. A partire dalla stessa data di cui al comma 1 è vietato qualificare, direttamente o indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine o l'indicazione geografica in modo non consentito dal rispettivo disciplinare di produzione, dalla specifica normativa dell'Unione europea e dalla presente legge.

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

a) i prodotti elencati all'articolo 42, comma 2, lettere a), b), c);

b) le altre bevande fermentate e miscele di bevande indicate con Codice NC ex 2206 all'Allegato I parte XXIV, sezione 1, del Reg. UE n. 1308/2013.

4. Le disposizioni di cui al comma 3 non sono applicabili nel caso in cui i riferimenti geografici in questione siano inclusi in nomi o ragioni sociali ovvero in indirizzi di ditte, purché detti termini geografici figurino in caratteri delle stesse dimensioni, tonalità e intensità colorimetrica, nonché su sfondo uniforme, con i quali figurano le intere indicazioni del nome o ragione sociale e dell'indirizzo della Ditta responsabile.

5. Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea non si considera impiego di

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

6. Le disposizioni di cui al comma 5 sono applicabili anche nei riguardi dell'impiego dei nomi delle menzioni tradizionali, **Pag. 150** delle unità geografiche più grandi, delle sottozone e delle unità geografiche più piccole e delle altre indicazioni riservate alle rispettive DOP e IGP.

7. L'iscrizione nel «registro» di una DOP o IGP esclude la possibilità di impiegare il relativo nome geografico, nonché i nomi delle menzioni tradizionali e delle altre unità geografiche e indicazioni richiamate al comma 6, nei marchi commerciali e nelle denominazioni di ditta, e comporta l'obbligo per i nomi propri aziendali, esistenti alla data del riconoscimento di una nuova DOP o IGP, di minimizzare i caratteri alle condizioni previste al comma 5.

8. Restano ferme le eccezioni per l'uso dei marchi commerciali registrati anteriormente alla data di entrata in vigore della presente legge, limitatamente alle seguenti fattispecie e relative condizioni, in conformità alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale in materia ed agli specifici disciplinari:

a) per i marchi costituiti o contenenti il nome di una DO o IG, alle condizioni di cui all'articolo 102, par. 2, del Reg. (UE) n. 1308/2013;

b) per i marchi costituiti o contenenti il nome di una Menzione tradizionale, alle condizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea;

c) per i marchi contenenti il nome di una sottozona o di una unità geografica più piccola, riservate alle DOP ai sensi dell'articolo 28, qualora utilizzabili per contraddistinguere prodotti vitivinicoli DOP che non contemplino nel disciplinare l'unità geografica in questione o per contraddistinguere prodotti vitivinicoli IGP, esclusivamente alle seguenti condizioni:

1) lo stesso nome geografico deve essere effettivamente compreso nell'ambito della zona di produzione delimitata della relativa DOP o IGP;

2) il marchio sia stato registrato o sia stata presentata domanda di registrazione al competente ufficio entro la data dell'11 maggio 2010;

d) per i marchi contenenti in tutto o in parte i termini storico-tradizionali italiani riferiti all'azienda viticola previsti dalla vigente normativa UE quali «abbazia», «abtei», «ansitz», «burg», «castello», «kloster», «rocca», «schloss», «stift», «torre», «villa», limitatamente ai marchi registrati o per i quali sono state presentate le relative domande al competente Ufficio entro la data del 29 agosto 2012;

e) per i marchi contenenti la menzione «vigna» o i suoi sinonimi di cui all'articolo 30, comma 10, limitatamente ai marchi registrati o per i quali sono state presentate le relative domande al competente Ufficio entro la data del 1° agosto 2011.



9. È previsto il parere vincolante del Ministero, quale autorità nazionale competente in materia di DOP, IGP, menzioni tradizionali ed altre indicazioni riservate ai prodotti DOP e IGP, per i marchi commerciali relativi ai prodotti vitivinicoli indicati all'allegato VII, parte II, del Reg. UE n. 1308/2013, nonché dei seguenti prodotti elaborati a partire da prodotti vitivinicoli e comparabili:

a) i prodotti elencati all'articolo 42, comma 2, lettere a), b), c);

b) le altre bevande fermentate e miscele di bevande indicate con Codice NC ex 2206 all'Allegato I parte XXIV, sezione 1, del Reg. UE n. 1308/2013,

10. Fatto salvo quanto previsto all'articolo 28, comma 6, al fine di indicare la collocazione territoriale dell'azienda vitivinicola o dei vigneti, il nome della regione o della provincia della zona che è alla base di altra denominazione di origine o indicazione geografica, può figurare nella etichettatura e presentazione del prodotto di tale ultima DOP/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 **Pag. 151** relative alla storia del vino, alla provenienza delle uve ed alle condizioni tecniche di elaborazione. È altresì consentito, per la predetta finalità ed alle medesime condizioni, fatto salvo quanto previsto all'articolo 28, commi 2 e 4, riportare nell'etichettatura e presentazione di prodotti di DOP o IGP riferite a territori di ambito interregionale o interprovinciale o intercomunale il nome di una unità amministrativa più piccola riservata ad altra DOP o IGP ricadente nel relativo ambito territoriale.

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

12. È consentito l'utilizzo nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità del riferimento di una DOP o IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino DOP o IGP, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal consorzio di tutela della relativa DOP o IGP riconosciuto ai sensi dell'articolo 40, comma 4. In mancanza del riconoscimento del consorzio di tutela la predetta autorizzazione deve essere richiesta al Ministero.

13. Non è necessaria l'autorizzazione di cui al comma 12 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 denominazione geografica protetta o ad una indicazione geografica protetta sia riportato:

1) nell'etichettatura e presentazione delle bevande spiritose che ne abbiano diritto ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 e degli aceti di vino in conformità all'articolo 55;

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

14. Al fine dell'espressione del parere di cui al comma 9, il competente Ufficio Italiano Brevetti e Marchi trasmette l'esemplare del marchio depositato ed ogni altra documentazione al Ministero che esprime il parere entro venti giorni dalla data di ricevimento della relativa richiesta.

#### ART. 44.

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

1. Fatte salve le disposizioni più restrittive dei relativi disciplinari, per i prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, qualora nell'etichettatura siano nominate due o più 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 per almeno il 15 per cento del totale delle uve utilizzate, salvo 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 sono applicabili anche per la produzione, l'etichettatura e presentazione dei prodotti vitivinicoli senza DOP o IGP.

#### ART. 45.

*(Sistemi di chiusura dei recipienti).*

1. Il sistema di chiusura dei recipienti di capacità pari o inferiore a 60 litri deve **Pag. 152** recare, in modo indelebile e ben visibile dall'esterno, il nome, la ragione sociale o il marchio registrato dell'imbottigliatore o del produttore come definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea, o, in alternativa, il numero di codice identificativo, attribuito dall'ICQRF.

#### ART. 46.

*(Definizioni, caratteristiche e uso recipienti 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. La «pulcianella» è riservato ai vini bianchi o rosati diversi da quelli frizzanti, spumanti, liquorosi e aromatizzati;

2. Per «bottiglia marsala» si intende un recipiente di vetro costituito da un corpo approssimativamente cilindrico raccordato a un collo con rigonfiamento centrale, denominato «collo oliva». Il fondo della bottiglia può presentare una rientranza più o meno accentuata. L'altezza totale è di circa quattro volte il diametro e l'altezza della parte cilindrica è pari a circa

tre quinti dell'altezza totale. La bottiglia marsala è riservata ai vini Marsala e ai vini liquorosi;

3. Per «fiasco toscano» si intende un recipiente in vetro costituito da un corpo avente «approssimativamente la forma di un ellissoide di rotazione, raccordato secondo il suo asse maggiore a un collo allungato, nel quale l'altezza totale non è inferiore alla metà e non è superiore a tre volte il diametro del corpo, rivestito in tutto o in parte con sala o paglia o altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il fondo può essere anche piano o leggermente concavo. Il fiasco toscano è riservato ai vini IGT, DOC e DOCG per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare recipienti diversi.

#### ART. 47.

##### *(Recipienti e contrassegno per i vini DOP e IGP).*

1. Le disposizioni relative al colore, forma, tipologia, capacità materiali e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini a denominazione di origine sono stabilite dalla normativa dell'Unione europea e dal decreto del Ministro di cui all'articolo 42, comma 1, in conformità al presente articolo.

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

3. Tali deroghe sono limitate in ambito nazionale al confezionamento della categoria «vino frizzante» – così come definita dalla normativa dell'Unione europea vigente – e della categoria «mosto di uve parzialmente fermentato» – così come definito dalla medesima normativa dell'Unione europea – recanti una DOP o IGP. Per tali categorie è consentito l'uso del tappo «a fungo», qualora sia previsto dagli specifici disciplinari di produzione e a condizione che l'eventuale capsula di copertura del tappo «a fungo» non superi l'altezza di 7 cm. Gli specifici disciplinari DOP e IGP possono stabilire disposizioni più restrittive.

4. Nei casi di cui al comma 3, al fine di evitare ogni possibile confusione con le categorie spumanti, nell'etichetta, nell'ambito della descrizione delle indicazioni obbligatorie, deve essere riportato il termine «frizzante» in caratteri di almeno 5 mm di altezza ed in gamma cromatica nettamente risaltante sul fondo.

5. Fatte salve le deroghe di cui al comma 3, i vini frizzanti e il «mosto di uve parzialmente fermentato, che non recano una DOP o una IGP, devono essere confezionati utilizzando le chiusure consentite dalla vigente normativa in materia con l'esclusione del tappo «a fungo». **InPag. 153** tale ambito è consentito un sistema di ancoraggio degli altri sistemi di tappatura.

6. I vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti di capacità non superiore a quindici litri, salvo diverse disposizioni degli specifici disciplinari di produzione, muniti, a cura delle ditte imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno, stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, applicato in modo tale da impedirne il riutilizzo. Esso è fornito di una serie e di un numero di identificazione.

7. Il contrassegno di cui al comma 6 è utilizzato anche per il confezionamento dei vini DOC. Per tali vini, 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 (UE) n.

91/2011, attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta all'organismo titolare del piano dei controlli.

8. I consorzi di tutela, di cui all'articolo 40, 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 decidere di avvalersi, per i vini DOC e IGT, secondo modalità da definire nel decreto di cui al comma 9, di un sistema telematico di controllo e tracciabilità che consenta l'identificazione univoca di ogni singolo recipiente di vino 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 ed il costo dei contrassegni.

## TITOLO V DISCIPLINA DEGLI ACETI

### ART. 48. *(Denominazione degli aceti).*

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

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

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

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

5. Con decreto del Ministro, emanato di concerto con il Ministro dello sviluppo **Pag.**

**154** economico e con il Ministro della salute, 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;
- c) qualora si renda necessario, le precauzioni e le limitazioni idonee a evitare possibili forme di frode, restando in ogni caso proibita ogni pratica di colorazione.

ART. 49.

*(Acetifici e depositi di aceto).*

1. Gli acetifici con produzione annua superiore a 20 hl, e i depositi di aceto allo stato sfuso sono soggetti a comunicazione relativa ai recipienti secondo le modalità previste dall'articolo 8, comma 2.

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

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

ART. 50.

*(Produzione e divieti).*

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

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

2. Il divieto di cui al comma 1, lettera b), 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 detengono prodotti alimentari e conserve alimentari all'aceto.

5. È vietata in ogni caso la distillazione dell'aceto.

6. È vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in commercio o comunque utilizzare per uso alimentare diretto o indiretto alcol etilico sintetico, nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.

7. In deroga al divieto di cui al comma 4, sono consentiti la detenzione dell'acido acetico nei panifici e negli stabilimenti dolciari, nonché l'uso dello stesso nella preparazione degli impasti per la panificazione e per la pasticceria, a condizione che in tali panifici o stabilimenti o nei **Pag. 155** 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.

#### ART. 51.

*(Pratiche e trattamenti consentiti).*

1. Nella produzione degli aceti sono ammesse 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 è inoltre consentita:

- a) l'aggiunta di acqua, purché sia effettuata soltanto negli acetifici;
- b) la decolorazione con il carbone per uso enologico;
- c) l'aggiunta di caramello negli aceti diversi da quello di vino.

3. Fatte salve le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 ed all'articolo 52, con decreto del Ministro possono essere previsti sugli aceti ulteriori pratiche e trattamenti.

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

#### ART. 52.

*(Aceti aromatizzati).*

1. All'aceto possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti, mediante macerazione diretta o mediante impiego di infusi, nella misura massima del 5 per cento in volume, o altri aromi naturali come definiti dalle normative dell'Unione europea e nazionali in vigore. È consentito aromatizzare l'aceto di mele con il miele.

2. L'aceto preparato ai sensi del comma 1 deve essere posto in commercio con la denominazione di «aceto di (...) aromatizzato» e con l'indicazione della materia prima da cui deriva. Tale denominazione deve figurare sui recipienti e su tutta la documentazione prevista in materia.

3. Con decreto del Ministro, di concerto con il Ministro della salute possono essere stabilite

eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

ART. 53.  
(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 48 e 52;
- d) il riferimento al documento che giustifica l'entrata o l'uscita;
- e) la trasformazione e lo scarico del prodotto.

2. Le iscrizioni nel registro sono effettuate entro il primo giorno lavorativo per le entrate e per le lavorazioni ed entro il terzo giorno lavorativo per le uscite. In caso di tenuta del registro con un sistema informatizzato, la stampa sul supporto cartaceo vidimato può essere effettuata a richiesta degli organi di controllo e comunque almeno una volta all'anno. **Pag. 156**

3. Nel registro sono tenuti conti distinti per ciascuna materia prima introdotta e per ciascun aceto prodotto, compresi gli aceti che utilizzano denominazioni di origine nella loro denominazione nomi di varietà, nomi geografici DOP o IGP di cui all'articolo 55.

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

ART. 54.  
(Immissione in commercio).

1. È vietato porre in commercio per il consumo umano diretto o indiretto aceti non rispondenti a una delle definizioni di cui agli articoli 48 e 52.

2. Gli aceti destinati al consumo diretto devono essere posti in commercio in confezioni originali con chiusura non manomissibile, congegnata in modo tale che a seguito dell'apertura essa non risulti più integra.

3. Sulla confezione devono sempre figurare:

- a) l'indicazione atta a individuare chiaramente la ditta che ha operato il riempimento del recipiente;
- b) l'indicazione in unità o in mezze unità o in decimale di percentuale dell'acidità totale, espressa in acido acetico, preceduta dalla parola «acidità» e seguita dal simbolo «%».

4. Fatte salve le tolleranze previste dal metodo di analisi di riferimento utilizzato, l'acidità riportata 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 riportata sulla confezione non si applica ai limiti minimo e massimo previsti dall'articolo 48, comma 1.

ART. 55.

*(Utilizzo delle DOP e IGP).*

1. L'utilizzo delle DOP e delle IGP riservate ai vini nella designazione di un aceto di vino può essere consentito a condizione che l'elaborazione di quest'ultimo avvenga esclusivamente a partire dal relativo vino a DOP o IGP certificato o classificato ai sensi degli articoli 64 e 65, comma 1.

2. Nella designazione degli aceti, l'utilizzo di altre denominazioni riservate a prodotti riconosciuti con denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta può essere consentito a condizione che la materia prima utilizzata per tale elaborazione sia stata certificata dall'apposita autorità competente riconosciuta ai sensi della normativa vigente.

ART. 56.

*(Trasporto di sidri, mosti e aceti).*

1. I sidri e altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica possono essere venduti e trasportati solamente agli acetifici o alle distillerie.

2. I mosti ed i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso possono essere estratti dallo stabilimento unicamente per essere avviati ad altro acetificio, alla distillazione o alla distruzione.

3. Nei casi previsti dai commi 1 e 2 i prodotti destinati alla distilleria o alla distruzione possono essere estratti dagli stabilimenti solo previa denaturazione ai sensi dell'articolo 12, comma 5.

TITOLO VI

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

CAPO I

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

ART. 57.

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

1. Per le dichiarazioni obbligatorie, i documenti di accompagnamento ed i registri **Pag. 157** nel settore vitivinicolo sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali riportate nella presente legge e nei



decreti del Ministro emanati, se del caso, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano.

#### ART. 58.

##### *(Coordinamento degli adempimenti amministrativi).*

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

2. Nell'ambito dei sistemi del servizio SIAN sono inserite tutte le dichiarazioni, informazioni, comunicazioni, autocertificazioni, registri, dati e relativi aggiornamenti che le imprese di cui al comma precedente sono tenute a fornire in adempimento della normativa vigente, compresa quella relativa alla produzione di vino biologico, nei confronti delle pubbliche amministrazioni e degli altri soggetti, anche privati, cui sono attribuite funzioni di interesse pubblico, compresi i laboratori di analisi, le strutture autorizzate al controllo dei vini DOP e IGP, i consorzi e le commissioni di degustazione dei vini DOP, al fine di consentire alle imprese di effettuare le attività assentite.

#### ART. 59.

##### *(Deposito fiscale, circolazione all'interno dell'Unione europea ed esportazione).*

1. I produttori di vino che non effettuano operazioni all'interno dell'Unione europea sono dispensati, finché il vino è sottoposto ad accisa con aliquota zero, dagli obblighi previsti dall'articolo 28 del decreto legislativo 26 ottobre 1995 n. 504 e successive modificazioni ed integrazioni, anche se producono un quantitativo annuo superiore al limite di cui all'articolo 37 del citato decreto legislativo.

2. I produttori di vino titolari di deposito fiscale, finché il vino è sottoposto ad accisa con aliquota zero, sono esentati dalla predisposizione delle tabelle di taratura e dalla predisposizione e invio dell'inventario fisico delle materie prime, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti, del bilancio di materia e del bilancio energetico.

3. I produttori di bevande aromatizzate a base di vino, escluse quelle alcolizzate, e di prodotti vitivinicoli aromatizzati, che producono in media meno di 1.000 ettolitri all'anno, sono assimilati ai produttori di vino di cui all'articolo 37 del decreto legislativo 26 ottobre 1995 n. 504 e pertanto sono dispensati, fintanto che sono assoggettati ad accisa con l'aliquota zero, dagli obblighi previsti negli articoli 2, 3, 4 e 5 del decreto legislativo 26 ottobre 1995 n. 504 e a quelli connessi alla circolazione ed al controllo.

4. Con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, da adottarsi entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono individuate procedure semplificate che consentano di adempiere con la comunicazione INTRASTAT ad informare contestualmente l'Agenzia delle Dogane e l'Agenzia delle Entrate, rispettivamente per i controlli sulle accise e sull'IVA, ai produttori di vino che effettuano operazioni all'interno

dell'Unione europea, titolari di deposito fiscale o piccoli produttori di cui all'articolo 37 del decreto legislativo 26 ottobre 2005, n. 504.

5. È istituito, nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e comunque senza nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio dello Stato, presso il Ministero lo sportello unico per le esportazioni di vino, al fine di fornire assistenza alle imprese relativa anche agli adempimenti, normativi, fiscali e doganali per l'accesso ai mercati esteri, sviluppando in particolare **Pag. 158** forme di vendita diretta. Le modalità applicative del presente comma sono determinate con decreto del Ministro.

#### ART. 60.

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

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

2. A tutti gli utilizzatori dei prodotti annotati nel registro di cui al comma 1, ad eccezione delle industrie farmaceutiche, dei commercianti al dettaglio, di quelli che somministrano al pubblico o che producono alimenti in laboratori artigiani o in laboratori annessi a esercizi di vendita o di somministrazione, e di quelli in possesso di un registro di carico e scarico ai sensi dell'articolo 57, comma 1, o dell'apposito registro vidimato dall'ufficio dell'Agenzia delle dogane competente per territorio, è fatto obbligo di tenere un registro di carico e scarico con le stesse modalità previste dal comma 1.

### CAPO II CONTROLLI E VIGILANZA

#### ART. 61.

*(Generalità).*

1. Per i controlli e la vigilanza dei prodotti vitivinicoli sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e le disposizioni nazionali riportate nella presente legge e nei decreti del Ministero emanati, se del caso, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano.

#### ART. 62.

*(Autorità nazionali competenti nel settore vitivinicolo).*

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

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

#### ART. 63.

*(Coordinamento e programmazione dei controlli).*

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

#### ART. 64.

*(Controlli e vigilanza sui vini con denominazione di origine o indicazione geografica).*

1. La verifica annuale del rispetto del disciplinare nel corso della produzione e durante e dopo il condizionamento del **Pag. 159** vino è effettuata da autorità pubbliche e da organismi di controllo privati, ai sensi dell'articolo 2, secondo comma, numero 5) del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che operano come organismi di certificazione dei prodotti secondo i criteri fissati nell'articolo 5 dello stesso regolamento.

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

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

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

5. Gli organismi di controllo, iscritti nell'elenco di cui al comma 4, scelti ai sensi dei successivi commi 11, 12 e 13, per ottenere l'autorizzazione al controllo di ogni singola denominazione, presentano apposita istanza al Ministero corredata dai seguenti documenti:

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

L'autorizzazione ha durata quadriennale. I documenti elencati alle lettere a), b) sono oggetto di approvazione in sede di autorizzazione e, con separato provvedimento, in caso di modifica.

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

- a) mancato rispetto delle percentuali di controllo stabile nel piano di controllo;
- b) mancato rispetto delle procedure di controllo e certificazione;
- c) inadempimento delle prescrizioni impartite dall'Autorità competente;
- d) carenze generalizzate nel sistema dei controlli che possono compromettere l'affidabilità e l'efficacia del sistema e dell'organismo di controllo stesso;
- e) adozione di ripetuti comportamenti discriminatori nei confronti degli operatori assoggettati al controllo.

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

8 L'autorizzazione di cui al comma 5, è revocata in caso di:

- a) perdita dell'accreditamento, se organismo privato,
- b) tre provvedimenti di sospensione ovvero un periodo cumulato di sospensione superiore a nove mesi nel quadriennio di durata dell'autorizzazione.

9. La revoca è immediata nel caso di perdita di accreditamento. L'organismo di controllo, tuttavia, continua a svolgere l'attività di controllo fino a sostituzione. **Pag. 160**

Nell'ipotesi di cui comma 8 lettera b), la revoca dell'autorizzazione opera dallo scadere della durata della stessa e comporta l'impossibilità di rinnovo dell'autorizzazione al controllo per la denominazione in questione.

10. La revoca o la sospensione dell'autorizzazione può riguardare anche una singola produzione riconosciuta.

11. La scelta dell'organismo di controllo è effettuata, tra quelli iscritti all'elenco di cui al comma 3, dai soggetti proponenti le registrazioni, contestualmente alla presentazione dell'istanza di riconoscimento della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e, per le denominazioni o indicazioni già riconosciute, dai consorzi di tutela incaricati dal Ministero.

12. In assenza della scelta di cui al comma 11, le regioni e le province autonome, nelle cui aree geografiche ricadono le produzioni, sentite le organizzazioni rappresentative della filiera vitivinicola, indicano al Ministero gli organismi di controllo individuandoli tra quelli iscritti nell'elenco di cui al comma 4.

13. In caso di una DO o IG ricadente nel territorio di più regioni, in assenza del consorzio di tutela, le regioni interessate devono individuare di comune accordo l'organismo di controllo. In caso di mancato accordo, la scelta è effettuata dalla regione il cui livello produttivo, riferito alla quantità di vino certificato, per le DOCG e DOC, è rivendicato originariamente o proveniente da declassamento per le IGT risulta prevalente nell'ambito territoriale di riferimento.

14. Gli organismi di controllo possono svolgere la loro attività per una o più produzioni riconosciute, ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea. Ogni produzione riconosciuta è soggetta al controllo di un solo organismo di controllo. L'organismo di controllo autorizzato per la specifica DO o IG può avvalersi, tramite apposita convenzione e sotto la propria responsabilità, degli organismi e del personale di altri soggetti iscritti all'elenco di cui al comma 4, purché le relative attività risultino dallo specifico piano di controllo.

15. In caso di DO o IG ricadenti nel territorio di più regioni o province autonome, ai fini della riduzione dei costi per gli operatori, i Consorzi di tutela o, in loro assenza, le singole regioni o province autonome, possono richiedere all'organismo di controllo scelto ai sensi dei commi 11, 12 e 13, del presente articolo, di attivare la convenzione di cui al comma 14 con altri soggetti individuati dai medesimi, iscritti all'elenco di cui al comma 4 e operanti in specifici territori. L'organismo di controllo è tenuto ad ottemperare alla richiesta del Consorzio di tutela o della regione o provincia autonoma.

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

17 La vigilanza sugli organismi di controllo autorizzati è esercitata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari

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

19. Gli organismi di controllo, con il popolamento della Banca dati vigilanza, di cui al decreto del Ministero 16 febbraio 2012, assolvono anche gli obblighi di caricamento dei dati nel Registro unico dei controlli ispettivi a carico delle imprese agricole – RUCI – di cui all'articolo 63, comma 1.

20. Con decreto del Ministero sono fissate le norme riguardanti il sistema di controllo.

21. Per quanto di competenza della pubblica amministrazione per lo svolgimento **Pag. 161** delle attività previste dal presente articolo si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

#### ART. 65.

*(Analisi chimico-fisica e organolettica).*

1. Ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, la verifica, a cui devono essere sottoposte le relative partite da

parte del competente organismo di controllo, comporta l'espletamento dell'analisi chimico-fisica ed organolettica che attesti la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari, con le modalità stabilite nel presente articolo. La positiva attestazione è condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità per centottanta giorni per i vini a DOCG, di due anni per i vini a DOC, di tre anni per i vini DOC liquorosi.

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

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

4. La revisione delle risultanze degli esami organolettici effettuati dalle commissioni di cui al comma 3 è assicurata dal competente organismo di controllo nel rispetto dei principi sanciti dal Reg. (CE) n. 882/2004.

5. Con decreto del Ministero sono stabilite le procedure e le modalità, mediante i servizi del SIAN, per:

a) l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini DOCG;

b) l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per le DOC con produzione annuale certificata superiore a 10.000 hl e mediante controlli a campione, basati sull'analisi del rischio, per le DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 hl. Le singole DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 hl, il Consorzio di tutela riconosciuto o, in sua assenza, la regione e provincia autonoma territorialmente competente, può optare per l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici;

c) l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione, basati su analisi dei rischi, per i vini IGT;

d) per le operazioni di prelievo dei campioni;

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

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

7. I costi per il funzionamento delle commissioni di degustazione, ivi compresa la revisione delle risultanze degli esami organolettici di cui al comma 4, sono posti a carico dei soggetti che ne richiedono l'operato. L'ammontare di tali costi e le modalità di pagamento al competente organismo di controllo sono stabilite per ciascuna DOCG o DOC nel prospetto tariffario predisposto dal medesimo organismo di controllo ed approvato dal Ministero contestualmente al piano dei controlli, in conformità alle previsioni di cui all'articolo 64.

8. Con il decreto del Ministero di cui al comma 5 sono altresì stabilite, in relazione al

prelevamento, da chiunque effettuato, dei campioni di vini denominati con la DOP o la IGP, pronti per il consumo e **Pag. 162** detenuti per la vendita oppure già posti in commercio, le procedure e le modalità per:

- a) il prelevamento dei campioni da destinare all'esame organolettico;
- b) l'individuazione degli organismi da incaricare per l'espletamento dell'esame organolettico sia di prima che di seconda istanza;
- c) l'espletamento dell'esame organolettico;
- d) l'ammontare degli importi ed il pagamento dell'esame organolettico all'organismo di controllo nel caso in cui l'esito dell'analisi sia sfavorevole alla parte.

#### ART. 66.

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

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

#### ART. 67.

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

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

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

### CAPO III

## TUTELA DEL MADE IN ITALY

#### ART. 68.

*(Tutela delle produzioni e trasparenza delle informazioni).*

1. L'Agenzia delle Dogane rende disponibili sul proprio sito internet le informazioni relative alle importazioni di prodotti vitivinicoli, specificando le tipologie di prodotto, le imprese, le quantità.

2. Nell'ambito del SIAN è prevista una sezione aperta al pubblico in cui sono contenuti i dati necessari per assicurare la corretta informazione dei consumatori, compresi il nome e l'indirizzo corrispondente ad ogni codice dell'Ispettorato centrale della tutela. La sezione di cui

al precedente comma deve essere istituita entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

## TITOLO VII SISTEMA SANZIONATORIO

### CAPO I VIOLAZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

#### ART. 69.

*(Violazioni in materia di potenziale vitivinicolo).*

1. Il produttore che viola il divieto di impianto dei vigneti con varietà di uve da vino, di cui all'articolo 62 paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1308/2013 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria **Pag. 163** da euro duemilacinquecento ad euro cinquemila per ogni ettaro, o frazione di ettaro della superficie vitata. Qualora il vigneto sia in produzione, tale sanzione si applica anche per ogni anno di mancato avvio alla distillazione dei prodotti vitivinicoli ottenuti dalle superfici interessate.

2. Il produttore che non rispetti la disposizione di cui all'articolo 71 del regolamento UE n. 1308/13 relativa all'obbligo di estirpare le superfici impiantate senza la prescritta autorizzazione è soggetto alle sanzioni pecuniarie stabilite dall'articolo 5 del regolamento delegato n. 2015/560 della Commissione UE.

3. Il produttore che non rispetti la disposizione di cui all'articolo 62, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, limitatamente alle autorizzazioni per nuovi impianti, è soggetto alle sanzioni amministrative di cui al regolamento UE n. 1306/2013 sulla base dei seguenti limiti:

3 anni di esclusione dalle misure di sostegno previste dall'OCM vitivinicola e 1.500 euro/ha se la superficie impiantata è minore o uguale al 20 per cento del totale della superficie concessa con l'autorizzazione;

2 anni di esclusione dalle misure di sostegno previste dall'OCM vitivinicola e 1.000 euro/ha se la superficie impiantata è superiore al 20 per cento ma inferiore o uguale al 60 per cento del totale della superficie concessa con l'autorizzazione;

1 anno di esclusione dalle misure di sostegno previste dall'OCM vitivinicola e 500 euro/ha se la superficie impiantata è superiore al 60 per cento ma comunque inferiore al totale relativo della superficie concessa con l'autorizzazione.

Qualora la superficie non impiantata sia inferiore al 5 per cento del totale della superficie concessa con l'autorizzazione ma comunque non superiore a 0,5 ettari, non si applica alcuna sanzione.

4. Al produttore che rinunci all'autorizzazione concessa qualora gli venga riconosciuta una superficie inferiore al 100 per cento di quella richiesta ma superiore al 50 per cento, ai sensi del regolamento di esecuzione n. 2015/561 della Commissione (UE) viene applicata la sanzione amministrativa pecuniaria di euro 500 (cinquecento) per ogni ettaro o frazione di



ettaro della superficie autorizzata e non accede a nessun regime di aiuti o misura di sostegno comunitaria per 2 anni.

5. Qualora in caso di allineamento delle superfici vitate nello schedario viticolo si accerti una discordanza inferiore al 5 per cento del potenziale produttivo aziendale impiantato, ma complessivamente non superiori a 0,5 ettari, non si applicano sanzioni. Tali superfici, già impiantate alla data di entrata in vigore della presente legge, possono essere iscritte nello schedario viticolo.

6. Salvo l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende o comunque pone in vendita come uve destinate a produrre vini a DO o IG, uve provenienti da vigneti non aventi i requisiti prescritti dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1000.

7. Chiunque non provvede a modificare l'idoneità alla rivendicazione, nello schedario viticolo, dei vigneti che non hanno più i requisiti per la produzione di uve designate con la DO o IG, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 1000 euro.

#### ART. 70.

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

1. Chiunque, nella preparazione dei mosti, dei vini e degli altri prodotti vitivinicoli quali definiti dalla vigente normativa dell'Unione europea nonché dalle relative disposizioni nazionali, non osserva i requisiti stabiliti nella predetta normativa, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 300 ad euro 3.000.

2. Chiunque procede alla introduzione di uve da tavola all'interno di stabilimenti destinati alla vinificazione di uve da vino è soggetto alla sanzione amministrativa **Pag. 164** pecuniaria euro 1.000 ad euro 10.000. In tale caso si applica la sanzione accessoria della chiusura temporanea dell'impianto da due mesi a un anno. Nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 ad euro 40.000 e la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da sei mesi a 3 anni. Ai fini della presente legge, per chiusura temporanea di cui al presente comma si intende il divieto di introdurre e/o estrarre qualunque prodotto vitivinicolo dall'impianto oggetto del provvedimento.

3. Chiunque procede alla vinificazione di uve appartenenti a varietà che non siano classificate come varietà di uve da vino nella classificazione delle varietà di viti per la Provincia o Regione in cui tali uve sono state raccolte, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 ad euro 2.500; nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 ad euro 15.000. Per le infrazioni relative a quantitativi inferiori a 10 hl si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari a 150 euro.

4. Chiunque, in violazione della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, detiene, pone in vendita o somministra mosti o vini elaborati utilizzando uve non classificate come uve da vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro cinquanta per ogni ettolitro o frazione di esso e, comunque, non inferiore ad euro 1.000. Non soggiace alla sanzione amministrativa chi pone in vendita o somministra mosti o vini al dettaglio ottenuti utilizzando uve non classificate, contenuti in recipienti debitamente confezionati ed etichettati

da terzi o in forma sfusa, che sono stati forniti con documenti dai quali non si può desumere la reale natura del prodotto.

5. Chiunque viola i divieti di sovrappressione delle uve, di pressatura delle fecce, ovvero l'obbligo di eliminazione dei sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione delle uve, previsti dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 15 ad euro 75 per ogni 100 chilogrammi o litri di prodotto. Chiunque viola il divieto di rifermentazione delle vinacce per scopi diversi dalla distillazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 45 a euro 250 per ogni cento chilogrammi di prodotto e, comunque, non inferiore ad euro 250; nel caso di reiterazione dell'illecito la sanzione amministrativa pecuniaria si raddoppia e si applica la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da tre mesi ad un anno. Per le infrazioni relative a quantitativi inferiori a 1 tonnellata si applica la sanzione amministrativa pecuniaria pari a 250 euro. Chiunque viola l'obbligo di consegna ai distillatori o agli acetifici del vino di propria produzione a completamento del volume di alcole contenuto nei sottoprodotti, nel rispetto delle percentuali riferite al volume di alcol contenuto nel vino prodotto, ai sensi delle disposizioni contenute nei decreti ministeriali attuativi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 per ogni ettolitro o frazione di esso. È sempre disposto l'avvio alla distilleria o all'acetificio, previa denaturazione, del quantitativo di vino di propria produzione non consegnato. La mancata e/o ritardata comunicazione per il ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione ai sensi delle disposizioni contenute nei decreti ministeriali attuativi è soggetta alla sanzione amministrativa pecuniaria di 150 euro.

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

7. Chiunque viola i limiti, le condizioni e le altre prescrizioni in materia di pratiche e trattamenti enologici, previsti dall'articolo 80 e dall'allegato VIII del Regolamento (UE) n. 1308/2013, nonché dalle **Pag. 165** relative norme applicative dell'Unione europea, dalla presente legge e dai decreti ministeriali attuativi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 7.500 euro a 45.000 euro. La stessa sanzione si applica in caso di violazione della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale sull'immissione al consumo umano diretto di prodotti vitivinicoli non ammessi a tale consumo. Qualora il fatto si riferisca a variazioni non superiori al 10 per cento dei limiti stabiliti dalla stessa normativa, all'inosservanza di obblighi di presentazione all'autorità competente delle previste dichiarazioni o all'omessa annotazione di operazioni nei registri di cantina o nei documenti commerciali, la violazione è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dall'articolo 76, comma 4, primo periodo.

8. Chiunque non osserva le disposizioni in materia di aggiunta, nei vini destinati alle distillazioni, delle sostanze rivelatrici è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro. In caso di mancata aggiunta della sostanza rivelatrice, la sanzione è

pari a 5.000 euro.

9. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini spumanti e frizzanti, previste dall'articolo 80 e dall'allegato VIII del Regolamento (UE) n. 1308/2013, dalle relative norme applicative dell'Unione europea e dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 9.000 euro.

10. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini liquorosi, previste dall'articolo 80 e dall'allegato VIII del Regolamento (UE) n. 1308/2013, dalle relative norme applicative dell'Unione europea e dalla presente legge, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 10.000 euro

11. Chiunque non osserva le norme per l'elaborazione e le prescrizioni sulla definizione, designazione e presentazione delle bevande spiritose, dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei prodotti vitivinicoli aromatizzati, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 5.000 euro.

#### ART. 71.

*(Prodotti non consentiti).*

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

2. Chiunque, fuori dai casi consentiti, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, impiega in tutto o in parte alcol, zuccheri o materie zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva da vino, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di 250 euro per ettolitro di prodotto sofisticato.

3. In relazione al comma precedente, qualora l'uso di zucchero o sostanze zuccherine destinate all'alimentazione umana riguardi piccole quantità di prodotti vitivinicoli inferiori al 10 per cento della produzione vitivinicola dell'impresa relativa alla campagna precedente e comunque non superiori a 500 ettolitri di prodotto trattato nel corso della stessa campagna vitivinicola, è effettuato nel periodo consentito per le fermentazioni di cui all'articolo 9, comma 1, rientra nel limite di un aumento del titolo alcolometrico totale di 1,5 per cento vol. e non implica l'utilizzo concorrente di altre sostanze non consentite dalla presente legge, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni ettolitro o quintale di prodotto globalmente sofisticato.

4. Al tecnico responsabile delle operazioni o delle manipolazioni di cui ai commi 1 e 2 si applica la medesima **Pag. 166** sanzione amministrativa pecuniaria prevista a carico del legale rappresentante della ditta.

#### ART. 72.

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

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

La sanzione amministrativa è elevata a 135 euro se trattasi di vino a IGT o destinato all'ottenimento di tale vino, a 180 euro se trattasi di vino a DOC o destinato all'ottenimento di tale vino ed a 270 euro se trattasi di vino a DOCG o destinato all'ottenimento di tale vino. La sanzione amministrativa è ridotta a 45 euro per ettolitro o frazione di ettolitro per quantitativi di prodotto inferiori ai 10 ettolitri. In ogni caso, un quantitativo di prodotto, corrispondente per qualità e per quantità alle eccedenze riscontrate, deve essere avviato alla distillazione previa denaturazione ai sensi delle disposizioni di cui all'articolo 24, comma 3, ovvero ad altra destinazione decisa dall'autorità competente a decidere.

2. Quando il fatto di cui al comma 1 è commesso entro il periodo consentito per le fermentazioni, stabilito ai sensi dell'articolo 9, comma 1 e riguarda prodotti ottenuti nel periodo medesimo da aziende di trasformazione di uva in mosto o vino, si applica la sola sanzione amministrativa pecuniaria del comma 1, ridotta della metà.

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

#### ART. 73.

#### *(Altre sanzioni).*

1. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 15.000 euro:

a) chiunque detiene anidride carbonica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 17;

b) chiunque produce o detiene vini spumanti, vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini spumanti gassificati in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 17;

c) chiunque produce o detiene vini frizzanti in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 18.

2. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro:

a) chiunque produce mosto cotto in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 11;

b) chiunque detiene mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume o procede alla loro vinificazione in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 16;

c) chiunque effettua fermentazioni o rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 9, salvo quanto previsto dai commi 2, 3 e 4 del medesimo articolo;

d) chiunque effettua operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 9, comma 2.

3. Chiunque detiene negli stabilimenti enologici e nelle cantine, nonché nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili, le sostanze vietate ai sensi dell'articolo 14 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 20.000 euro. **Pag. 167**

4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o somministra o comunque pone in commercio mosti e vini in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 24 comma 1, senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste dall'articolo 24, comma 3, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 105 euro per ettolitro o frazione di ettolitro detenuto a scopo di vendita o di somministrazione. La sanzione non può essere, in ogni caso, inferiore a 600 euro.

5. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 600 a euro 3.000:

a) chiunque detiene il vino di cui all'articolo 23, comma 7 senza procedere alla denaturazione con le modalità stabilite dal medesimo comma e chiunque cede o spedisce il prodotto denaturato, nonché vini nei quali è in corso la fermentazione acetica a stabilimenti diversi dagli acetifici o dalle distillerie, in violazione di quanto previsto dal citato articolo 23, comma 7;

b) chiunque adotta un sistema di chiusura dei recipienti di capacità pari o inferiore a 60 litri che non presenta le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 45;

c) chiunque detiene vinacce negli stabilimenti enologici al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 12, comma 1;

d) chiunque istituisce centri di raccolta temporanei fuori fabbrica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 12, comma 3, primo periodo;

e) chiunque elabora il vinello in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 12, comma 6;

6. Le disposizioni di cui agli articoli 23 e 24 e le relative sanzioni non si applicano al commerciante che vende o pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i prodotti di cui alla presente legge in confezioni originali, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

7. Chiunque non denatura le fecce di vino, prima che siano estratte dalle cantine, con le sostanze rivelatrici di cui all'articolo 12, comma 5 e chi impiega dette sostanze in difformità dalle modalità previste nei decreti ministeriali attuativi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 2.500 euro. L'infrazione è ridotta alla metà per quantitativi inferiori a 2 tonnellate.

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

9. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 23, commi 5 e 6, lettere a), b) e c) è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

10. Chiunque detiene nelle cantine, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e nei

depositi enologici, nonché nei locali comunque comunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, prodotti di uso enologico non consentiti dalla presente legge e chiunque detiene nei reagentari dei laboratori annessi prodotti chimici non consentiti in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 21 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 10.000 euro.

11. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1.000 euro:

- a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 12, comma 3;
- b) chiunque non provvede alla comunicazione prevista dall'articolo 13, commi 3 e 4;
- c) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni prevista dall'articolo 9, comma 3;
- d) chiunque non provvede alla comunicazione di cui all'articolo 11, comma 2; **Pag. 168**
- e) chiunque non provvede alle operazioni di denaturazione e alle annotazioni ai sensi di quanto previsto dall'articolo 23, comma 7;
- f) chiunque non avvia alle distillerie autorizzate le vinacce e le fecce di vino in violazione delle disposizioni dell'articolo 13, commi 1 e 2;
- g) chiunque non effettua la comunicazione relativa alla detenzione di vinacce prevista dall'articolo 12, comma 4, ovvero effettua tale comunicazione oltre il termine stabilito dal medesimo comma.

## CAPO II

### VIOLAZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

#### ART. 74.

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

1. Fatte salve le norme sulla protezione dei vini con denominazione di origine e indicazione geografica e sulle relative menzioni di cui ai commi 2, 3, 4 chiunque detiene o vende in violazione delle disposizioni previste dalla Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, delle relative norme di applicazione dell'Unione europea, dalla presente legge e dai decreti ministeriali attuativi in materia di designazione, denominazione e presentazione, dei prodotti vitivinicoli è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 250 euro a 5.000 euro.

2. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con denominazioni di origine con indicazioni geografiche che non rispettano i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 20.000 euro. In caso di quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità superiore a 100 ettolitri, l'importo della predetta sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato e comporta anche la pubblicazione, a spese del trasgressore, del provvedimento sanzionatorio in due giornali tra i più diffusi nella regione, dei quali uno quotidiano e uno tecnico. Qualora la non rispondenza al disciplinare si riferisca a lievi differenze analitiche non superiori a 0,5 per cento vol. per il titolo alcolometrico, a 0,5 grammi per litro (g/l) per l'acidità totale e a 1 g/l per l'estratto non riduttore,

è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 4.500 euro.

3. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque nella designazione e presentazione dei vini DOP e IGP usurpa, imita o evoca una denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio, anche se l'origine vera del prodotto è indicata, o se la denominazione protetta è una traduzione non consentita o è accompagnata da espressioni quali gusto, uso, sistema, genere, tipo, metodo o simili, ovvero impiega accrescitivi, diminutivi o altre deformazioni delle denominazioni stesse o comunque fa uso di indicazioni illustrative o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 13.000 euro. In caso di inosservanza delle modalità di indicazione previste dal disciplinare e dall'articolo 26, comma 3 si applica la sanzione da 500 a 4.500. In caso di errori formali di etichettatura per difformità di posizione, di dimensione, per aggiunta di menzioni o specificazioni che non arrecano confusione o inganno al consumatore e non ledono l'immagine della Denominazione, l'autorità competente può applicare la sanzione amministrativa pecuniaria da 200 euro a 1.000 euro.

4. Le sanzioni di cui al comma precedente si applicano anche quando le suddette parole o le denominazioni alterate ovvero usurpative o comunque mendaci sono poste sugli involucri, sugli imballaggi e sui documenti ufficiali e commerciali.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità, nell'informazione **Pag. 169** ai consumatori o sui documenti relativi ai vini a DOP e IGP, indicazioni non consentite, false o ingannevoli relative alla provenienza, alle menzioni geografiche aggiuntive, alle menzioni tradizionali protette, alle sottozone, al vitigno, all'annata, e alle altre caratteristiche definite nei disciplinari è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro. La stessa sanzione si applica a chi utilizza recipienti non conformi a quanto prescritto nei disciplinari di produzione o impiega recipienti che possono indurre in errore sull'origine nonché a chi menziona in etichettatura medaglie o riconoscimenti di concorsi enologici, per partite di prodotti vinicoli che non ne hanno requisiti. In caso di errori formali di informazione al consumatore per difformità di posizione, di dimensione, per aggiunta di menzioni o specificazioni che non arrecano confusione o inganno al consumatore e non ledono l'immagine della denominazione si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 500 euro. Tale sanzione non si applica se l'indicazione corrisponde al nome di una DOP o IGP più grande che è alla base della denominazione di origine in questione, costituisce un'informazione veritiera, sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie nell'ambito descrittivo della storia del vino, della provenienza delle uve, delle condizioni tecniche di elaborazione.

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

7. Chiunque contraffà o altera i contrassegni di cui all'articolo 47, commi 6 e 7, o acquista, detiene o cede ad altri ovvero usa contrassegni alterati o contraffatti, è soggetto, in aggiunta alle sanzioni per la violazione degli articoli 468 e 469 del Codice penale, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 euro a 100.000 euro. Salvo quanto previsto al comma 8,

chiunque viola le norme emanate per l'utilizzo del sistema di controllo e di tracciabilità con mezzi informatici di cui all'articolo 47, comma 7, secondo capoverso, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 30.000 a 100.000 euro.

8. Chiunque immette al consumo vini a denominazione protetta non apponendo sui recipienti i prescritti contrassegni o in alternativa il numero di lotto, di cui all'articolo 47, commi 6 e 7, ove previsti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 euro a 50.000 euro. La medesima sanzione si applica qualora i contrassegni non siano stati apposti con le modalità previste dalla presente legge. Qualora la violazione riguardi la omessa apposizione di marchi o codici di identificazione previsti dalle norme emanate per l'utilizzo del sistema di controllo e di tracciabilità con mezzi informatici di cui all'articolo 47, comma 7, secondo capoverso, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 10.000 euro a 50.000 euro. Qualora il trasgressore sia in grado di comprovare, mediante opportuna documentazione giustificativa, che l'irregolarità riguarda un numero pari o inferiore a 50 confezioni per ciascun lotto, l'autorità competente può disporre la riduzione della sanzione a 1.000 euro.

9. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti e dell'articolo 43, commi 3, 4 e 5, chiunque adotta denominazioni di origine o indicazioni geografiche come ditta, ragione o denominazione sociale, ovvero le utilizza in associazione ai termini «cantina», «fattoria» e simili, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 10.000 euro.

10. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta in confezioni originali, salvo che il commerciante non abbia determinato o concorso nella violazione.

11. Chiunque nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un **Pag. 170** prodotto trasformato utilizza il riferimento ad una DOP ovvero ad una IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino DOP o IGP, senza l'autorizzazione del relativo Consorzio di tutela riconosciuto, ovvero, in caso di mancanza del consorzio, dell'autorizzazione del Ministero, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 20.000 euro.

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

13. Qualora la violazione sulla designazione e presentazione dei prodotti vitivinicoli sia relativa a indicazioni obbligatorie non riferite alla DOP o alla IGP e interessi esclusivamente la forma e le dimensioni, il prodotto interessato non è sottoposto a sequestro cautelativo e l'autorità competente può applicare la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 4.500 euro.

14. Chiunque pone in vendita, in recipienti di cui all'articolo 46, vini diversi da quelli per i quali tali contenitori sono riservati, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 150 euro a 1.500 euro.

15. Chiunque pone in vendita bevande diverse da quelle indicate dall'articolo 42, comma 2 utilizzando nell'etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità della bevanda denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino, è



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

16. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 43, l'uso della denominazione di origine nella ragione o nella denominazione sociale di una organizzazione diversa dal Consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministro è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 euro e con la sanzione accessoria dell'inibizione all'uso della ragione o della denominazione sociale.

#### ART. 75.

*(Concorsi enologici).*

1. Chiunque organizza concorsi enologici relativi a vini DOP e IGP, nonché a vini spumanti di qualità, senza essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale indicata dal comma 1 dell'articolo 41 e successive disposizioni applicative, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a 2.000 euro.

#### CAPO III

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

#### ART. 76.

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

1. Chiunque utilizza la denominazione «aceto di ...» per prodotti che non abbiano le caratteristiche previste dall'articolo 48, commi 1 e 2, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

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

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

b) contengono aggiunte di alcool etilico, acido acetico sintetico o liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione di sostanze coloranti o da acidi minerali, fatta eccezione per gli aceti **Pag. 171** provenienti da alcool etilico denaturato ai sensi del decreto del Ministero n. 524 del 1996, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto, unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la denaturazione.

3. Chiunque detiene negli stabilimenti di elaborazione degli aceti, e nei locali annessi e comunicanti, prodotti vinosi alterati per agrodolce o per girato o per fermentazione putrida è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

4. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro:

a) chiunque utilizza la denominazione di «aceto di vino» per prodotti ottenuti mediante l'acetificazione di vini che hanno un contenuto in acido acetico superiore a quello previsto dall'articolo 48, comma 4;

b) chiunque detiene, produce e imbottiglia negli acetifici e nei depositi di aceto prodotti diversi da quelli previsti ai sensi dell'articolo 50, comma 3;

c) chiunque nella preparazione e nella conservazione degli aceti ricorre a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 51;

d) chiunque aggiunge all'aceto sostanze aromatizzanti in violazione di quanto previsto dall'articolo 52 e chiunque viola nella composizione e nelle modalità di preparazione degli aceti aromatizzati le prescrizioni stabilite ai sensi del medesimo articolo;

e) chiunque utilizza la denominazione di «aceto di (...) aromatizzato» per prodotti che non possiedono le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 52, comma 2.

5. Chiunque non effettua la comunicazione prevista ai sensi dell'articolo 49, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 1.000 euro.

6. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 20.000 euro:

a) chiunque detiene negli stabilimenti e nei locali di cui all'articolo 50, comma 3 acido acetico, nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti, salvo quanto previsto ai sensi del comma 7 del medesimo articolo;

b) chiunque effettua la distillazione dell'aceto;

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

7. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 2.500 euro chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 48, commi 1 e 2 e dei decreti ministeriali attuativi.

8. Chiunque utilizza le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 25 nella designazione di un aceto che non possiede le caratteristiche previste dal medesimo articolo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare. La sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 500 euro.

9. Chiunque trasporta o fa trasportare al di fuori degli stabilimenti di produzione i prodotti di cui all'articolo 12, commi 1 e 2, destinati alla distillazione o alla distruzione senza avere provveduto alla denaturazione prescritta dal decreto di cui al medesimo articolo 12, comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro.

10. Chiunque vende, trasporta o fa trasportare i sidri, i mosti e gli altri prodotti di cui all'articolo 56 in violazione **Pag. 172** delle disposizioni previste dal medesimo articolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 3.000 euro.

CAPO IV  
VIOLAZIONI IN MATERIA DI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

ART. 77.

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

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

ART. 78.

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

1. Chiunque, pur essendovi tenuto, non effettua le dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza di prodotti vitivinicoli previste, ovvero le effettua in maniera difforme, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 300 ad euro 3.000, aumentata nel minimo a 500 euro se la dichiarazione comprende anche prodotti atti a dare DOP o IGP. Si applica la sanzione da euro 50 a euro 300 a chiunque presenti una dichiarazione contenente errori o indicazioni inesatte non essenziali ai fini della quantificazione e qualificazione del prodotto o del conseguimento degli aiuti dell'Unione europea, nonché nel caso di dichiarazioni riferite a superfici non superiori a 0,50 ettari e comunque per produzioni inferiori a cento ettolitri o a dieci tonnellate.

2. Chiunque, essendo tenuto alla presentazione della dichiarazione di vendemmia e di produzione vitivinicola, dichiara un quantitativo maggiore di quello effettivamente prodotto, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 10.000 euro. In caso di quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità superiore a 10 tonnellate, ovvero a 100 ettolitri, l'importo della predetta sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato.

3. Chiunque, essendo tenuto alla presentazione della dichiarazione di giacenza, di vendemmia e di produzione vitivinicola, presenta la stessa in ritardo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a 1.000 euro. Se il ritardo nella presentazione delle dichiarazioni suddette non supera i trenta giorni lavorativi la sanzione è ridotta a 300 euro; è aumentata a 500 euro se comprende anche i vini a DOP e IGP.

4. Chiunque viola gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione prevista come ufficiale dalla vigente normativa, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 ad euro 15.000. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 150 ad euro 4.000 nel caso di indicazioni non essenziali ai fini della identificazione dei soggetti interessati, della quantità e qualità del prodotto o nel caso di quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, inferiore a cento ettolitri o a dieci tonnellate o, per i prodotti confezionati, a dieci ettolitri.

ART. 79.

*(Piano dei controlli).*

1. Il soggetto a carico del quale l'organismo di controllo autorizzato accerta una non conformità classificata grave nel piano dei controlli di una denominazione protetta, approvato con il corrispondente provvedimento autorizzatorio, in assenza di ricorso avverso detto accertamento o a **Pag. 173** seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 euro a 13.000 euro. La sanzione è ridotta alla metà qualora le non conformità gravi si riferiscano a superfici o quantità di prodotti o materie prime e le differenze riscontrate rientrino all'interno di una soglia di tolleranza dell'1,5 per cento e comunque non superiore a 10 ettolitri di vino, 15 quintali di uva, 1.000 metri quadrati di vigneti per tipologia di prodotto.

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

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

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

5. Il soggetto che pone in essere un comportamento diretto a non consentire l'effettuazione dell'attività di controllo, ovvero a intralciare o a ostacolare l'attività di verifica da parte del personale dell'organismo di controllo, qualora non ottemperi, entro quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere formulata dall'ufficio territoriale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a 1.000 euro.

ART. 80.

*(Inadempienze dell'organismo di controllo).*

1. Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 64, commi 5 e 7, al soggetto che, rivestendo funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'organismo di controllo autorizzato o di una sua unità organizzativa dotata di autonomia funzionale, non adempie alle prescrizioni o agli obblighi impartiti a carico dell'organismo medesimo dalle competenti autorità pubbliche, comprensivi delle disposizioni del piano di controllo e del relativo tariffario concernenti una denominazione protetta, si applica, in solido con la struttura di controllo stessa, la sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 30.000 euro.

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

dell'organismo di controllo, di attività incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio, non ottemperando, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere da parte del Ministero.

3. Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 64, commi 5 e 7, i soggetti indicati al comma 1 che discriminano tra i soggetti da immettere o tra quelli immessi nel sistema di controllo della denominazione di origine o indicazione geografica controllata, ovvero ostacolano l'esercizio del diritto a tale accesso, sono sottoposti, in solido con la struttura di controllo, alla sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 50.000 euro.

#### ART. 81.

*(Tutela dei Consorzi incaricati dei controlli).*

1. I soggetti privati non immessi nel sistema di controllo di una denominazione protetta che svolgono attività rientranti tra quelle specificamente attribuibili al Consorzio di tutela incaricato, senza il preventivo consenso del consorzio di tutela medesimo, ovvero del Ministero, in assenza **Pag. 174** di Consorzio di tutela incaricato, sono sottoposti alla sanzione amministrativa pecuniaria di 20.000 euro.

2. Il soggetto inserito nel sistema di controllo di una denominazione di origine o indicazione geografica che non assolve in modo totale o parziale, nei confronti del Consorzio di tutela incaricato, agli obblighi di cui all'articolo 40, commi 8 e 9, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari all'importo pecuniario non corrisposto; il soggetto inadempiente, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, deve versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

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

#### ART. 82.

*(Inadempienze dei Consorzi di tutela).*

1. Fatti salvi l'applicazione delle norme penali vigenti e l'obbligo di risarcimento del danno in favore dei soggetti interessati, al Consorzio di tutela autorizzato che non adempie alle prescrizioni o agli obblighi derivanti dal decreto di riconoscimento o ad eventuali successive disposizioni impartite dal Ministero, ovvero svolge attività che risultano incompatibili con il mantenimento del provvedimento di riconoscimento, qualora non ottemperi, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere e fatta salva la facoltà del Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento stesso, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 50.000 euro.

2. Fatti salvi l'applicazione delle norme penali vigenti e l'obbligo di risarcimento del danno, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 60.000 euro il Consorzio che, nell'espletamento delle sue attività, pone in essere comportamenti che hanno l'effetto di:

a) discriminare tra i soggetti associati appartenenti ad uno stesso segmento della filiera,

ovvero appartenenti a segmenti diversi, quando la diversità di trattamento non è contemplata dallo statuto del consorzio stesso;

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

## CAPO V DISPOSIZIONI COMUNI

### ART. 83.

*(Competenza all'irrogazione delle sanzioni).*

1. La competenza ad irrogare le sanzioni amministrative previste dalla presente legge è attribuita all'ICQRF e, per quanto riguarda l'articolo 69, commi da 1 a 5 e comma 7, alle regioni.

2. Il pagamento delle somme dovute per le sanzioni previste dalla presente legge è effettuato presso le locali Tesorerie dello Stato sul capo 17, capitolo 3373, dello stato di previsione dell'entrata del Bilancio dello Stato. Il versamento delle somme dovute per sanzioni a favore delle regioni e province autonome è effettuato presso il tesoriere regionale o provinciale.

3. Al fine del miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività di vigilanza e di controllo sui prodotti a denominazione protetta, i proventi del pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie affluiti sul predetto capitolo 3373 sono riassegnati ad apposito capitolo di spesa dell'ICQRF.

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

### ART. 84.

*(Chiusura degli stabilimenti).*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 8 del decreto legislativo 30 dicembre **Pag. 175**1999, n. 507, in caso di reiterata violazione, nel quinquennio antecedente, delle disposizioni degli articoli 70, comma 3, 71, commi 1 e 2, 72, comma 1 e 3, 73, comma 10, il prefetto, su proposta del competente ufficio territoriale dell'ICQRF e dopo avere sentito gli interessati, può disporre la chiusura temporanea degli stabilimenti e degli esercizi per un periodo di tempo compreso tra uno e diciotto mesi.

### ART. 85.

*(Ravvedimento operoso).*

1. Le sanzioni amministrative pecuniarie previste dagli articoli 73, comma 11, lettere a, b), c), d) e g), 76, comma 5, e 78, sempreché non siano iniziati accessi, ispezioni, verifiche o altre attività amministrative da parte dell'organo di controllo delle quali l'autore della violazione o gli altri soggetti solidalmente obbligati al pagamento della sanzione abbiano avuto formale conoscenza, oppure non sia già stato redatto processo verbale di constatazione o di

accertamento d'irregolarità, sono ridotte:

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

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

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

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

#### ART. 86.

*(Costituzione delle associazioni come parte civile).*

1. Le associazioni dei produttori, le organizzazioni professionali agricole e le altre organizzazioni delle imprese della filiera, i consorzi di tutela di cui all'articolo 33, le associazioni dei consumatori possono costituirsi parte civile, indipendentemente dalle prove di danno immediato e diretto, nei procedimenti penali per violazioni alle disposizioni della presente legge.

### TITOLO VIII

#### NORME TRANSITORIE E FINALI

#### ART. 87.

*(Norma transitoria in materia di istanze, dichiarazioni e comunicazioni inviate alla pubblica amministrazione).*

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

2. Sono sempre indicati, salvo ove altrimenti specificato:

a) le generalità, compreso il codice fiscale, del soggetto che effettua la presentazione e la sua sottoscrizione, sia quale titolare della ditta individuale, sia quale responsabile legale della persona giuridica, sia quale persona appositamente delegata a tale funzione nell'ambito dell'organizzazione aziendale; **Pag. 176**

b) il nome o la denominazione sociale, la sede, il codice fiscale e, se diversa, la partita IVA della ditta individuale o della società in nome della quale è effettuata la presentazione.

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

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

#### ART. 88.

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

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

2. I decreti di cui al comma 1 sono pubblicati a cura del Ministero sul proprio sito internet in una apposita sezione dedicata alla presente legge.

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

#### ART. 89.

*(Abrogazioni).*

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

legge 20 febbraio 2006, n. 82, Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino;

decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, a norma dell'articolo 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.