

TESTO UNICO DELLA VITE E DEL VINO

CAPO I DEFINIZIONI

TITOLO I

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

Articolo 1.

Denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta

1. Per denominazione di origine protetta (DOP) dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale ed ai fattori umani. Costituiscono altresì una denominazione di origine taluni termini usati tradizionalmente, alle condizioni previste dall'articolo 93, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
2. Per indicazione geografica protetta (IGP) dei vini si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possieda qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.
3. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche sono riservate ai prodotti vitivinicoli alle condizioni previste dalla presente legge.

Articolo 2.

Utilizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

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

Articolo 3.

Classificazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

1. Le denominazioni di origine protetta (DOP) con riguardo ai prodotti di cui al presente decreto, si classificano in:

- a) denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG);
- b) denominazioni di origine controllata (DOC).

2. Le DOCG e le DOC sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia per designare i prodotti vitivinicoli DOP, come regolamentati dall'Unione europea. Le menzioni «Kontrollierte Ursprungsbezeichnung» e «Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella Provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco. Le menzioni «Appellation d'origine contrôlée» e «Appellation d'origine contrôlée et garantie» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella Regione Valle d'Aosta, di bilinguismo francese. Le menzioni «kontrolirano poreklo» e «kontrolirano in garantirano poreklo» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nelle Province di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38, recante norme a tutela della minoranza linguistica slovena della regione Friuli-Venezia Giulia.

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

Articolo 4.

Ambiti territoriali

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

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

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

4. Per i vini a DOP è consentito il riferimento a unità geografiche aggiuntive, più piccole della zona di produzione della denominazione e delle sottozone di cui al comma 2, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista positiva, a condizione che il prodotto così rivendicato sia vinificato separatamente. Tali unità geografiche devono essere espressamente delimitate e possono corrispondere a comuni o frazioni o zone amministrative, oppure ad aree geografiche locali definite. La lista positiva delle unità geografiche aggiuntive e la relativa delimitazione può essere indicata nei disciplinari di produzione oppure in un apposito elenco tenuto e aggiornato dalle è tenuta le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano. La gestione della lista positiva può essere delegata ai Consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 37 della presente Legge.

5. Le zone espressamente delimitate e le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome, alle condizioni di cui all'articolo 8, comma 2, e possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale.

6. Le DOCG e le DOC possono essere precedute da un nome geografico più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, qualora espressamente previsto negli specifici disciplinari di produzione.

Articolo 5.

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

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

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

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

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

a) siano regolamentati da disciplinari di produzione più restrittivi;

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

Articolo 6.

Specificazioni, menzioni, vitigni, annata di produzione

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

2. La menzione «riserva» è attribuita ai vini DOC e DOCG che siano stati sottoposti ad 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 metodo martinotti/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» è attribuita ai vini DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative più elevate, derivanti da una regolamentazione più restrittiva che preveda, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il dieci per cento, nonché:

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

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

5. Le disposizioni di cui al comma 4 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. La menzione «superiore» non può essere abbinata né alla menzione novello, né alla menzione riserva.

6. La menzione «novello» è attribuita alle categorie dei vini a DO e IG tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente (DM 13 agosto 2012).

7. Le menzioni «passito» o «vino passito», sono attribuite alle categorie dei vini a DOCG, DOC e IGT tranquilli, ivi compresi i «vini di uve stramature» e i «vini ottenuti da uve passite», ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato. La menzione «vino passito liquoroso» è attribuita alla categoria dei vini a IGT, fatto salvo per le denominazioni preesistenti.

8. La menzione «vigna» o i suoi sinonimi, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale può essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOP ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o nome tradizionale, purché sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 14 ed a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco positivo tenuto e aggiornato dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano La gestione dell'elenco può essere delegato ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'art. 37, comma 4 della presente legge.

E' consentito l'uso dei marchi commerciali registrati o acquisiti con l'uso, preesistenti al 1° agosto 2011, contenenti la menzione vigna o i suoi sinonimi.

9. I vini a denominazioni di origine e i vini a 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.

10. I vini DOCG e DOC, ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti e dei vini frizzanti, devono obbligatoriamente indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

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

TITOLO II
ALTRE DEFINIZIONI

Articolo 7.

Altre categorie di vini e mosti

1. Ad integrazione delle definizioni previste dalla vigente normativa comunitaria, sono stabilite le definizioni dei seguenti prodotti nazionali:

- a) per "mosto cotto" si intende il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto o dal mosto muto a riscaldamento diretto o indiretto e a normale pressione atmosferica;
- b) per "filtrato dolce" si intende il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti;
- c) per "mosto muto" si intende il mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite dalle disposizioni vigenti;
- d) per "enocianina" si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce delle uve nere di *Vitis Vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure reso solido con trattamenti fisici.

2. Sono altresì stabilite le seguenti definizioni:

- a) 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. Il recipiente denominato "pulcianella" è riservato ai vini bianchi o rosati diversi da quelli frizzanti, spumanti, liquorosi e aromatizzati;
- b) 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;
- c) 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 a indicazione geografica tipica (IGT), a denominazione di origine controllata (DOC) e a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare recipienti diversi.

Articolo 8.

Vitigno autoctono italiano

1. E' definito "vitigno autoctono italiano" il vitigno la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale.

2. Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano accertano la coltivazione di vitigni autoctoni italiani sul territorio di competenza. A tale fine esse verificano la permanenza della

coltivazione per un periodo di almeno cinquanta anni, la diffusione sul territorio, il nome, la descrizione ampelografica e le caratteristiche agronomiche dei vitigni.

3. Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano trasmettono la documentazione di cui al comma 2 al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

4. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali esamina la documentazione e accertata la sua rispondenza alle prescrizioni di cui ai commi 1 e 2, provvede alla iscrizione del vitigno di cui al comma 1 nel Registro nazionale delle varietà di viti, di cui all'articolo 11 del decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1969, n. 1164, con l'indicazione "vitigno autoctono italiano".

5. Il vitigno di cui al comma 1 è iscritto con l'indicazione del nome storico tradizionale, di eventuali sinonimi, delle principali caratteristiche di colore dell'acino e della zona di coltivazione di riferimento.

6. L'uso del vitigno di cui al comma 1 e dei suoi sinonimi può essere soggetto a limitazione nella designazione e nella presentazione di specifici vini a DOCG, a DOC e a IGT, nell'ambito dei relativi disciplinari di produzione di cui al decreto legislativo 61 dell'8 aprile 2010.

7. Alle attività previste dal presente articolo si provvede nell'ambito degli ordinari stanziamenti di bilancio e con le dotazioni umane e strumentali disponibili a legislazione vigente, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Articolo 9

Produzione di mosto cotto

1. Ad integrazione di quanto previsto dall'allegato IA del Reg. 606/09 e successive modificazioni, negli stabilimenti enologici è permessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto o del mosto muto per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono mosto cotto per l'aceto balsamico di Modena e per l'aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia.

2. E' altresì ammessa, previa comunicazione al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, la produzione di mosto cotto, denominato anche saba, sapa o similari. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali determina con proprio provvedimento le condizioni e le modalità operative per l'autorizzazione alla produzione.

Articolo 10.

Altre bevande derivate dall'uva

1. Salvo quanto previsto da altre disposizioni vigenti in materia, nessuna bevanda diversa dalle seguenti può essere posta in vendita utilizzando nella propria etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino:

- a) le bevande indicate nel regolamento (UE) n.1308/2013 e successive modificazioni;
- b) le bevande a base di prodotti indicati nel regolamento (UE) n. 1308/2013 e successive modificazioni, e previste dal regolamento (CE) n. 110/2008 e successive modificazioni e dal regolamento (CEE) n. 1601/91, e successive modificazioni;
- c) lo sciroppo o il succo d'uva;
- d) le bevande spiritose di uva, vino o vinaccia;
- e) l'uva allo spirito o ad una bevanda spiritosa;
- f) le marmellate o le gelatine o le confetture di uva.

Articolo 11.

Bevande di fantasia

1. Le «bevande di fantasia a base di vino», le «bevande di fantasia provenienti dall'uva», qualsiasi altra bevanda a base di mosto o di vino, i succhi non fermentati della vite, i prodotti vitivinicoli aromatizzati, nonché i vini spumanti gassificati ed i vini frizzanti gassificati non possono utilizzare nella loro designazione e presentazione le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche, fatta eccezione per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e l'aceto di vino, nonché per i vini aromatizzati che già utilizzano la denominazione d'origine o l'indicazione geografica ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale.

CAPO II

SCHEMARIO VITICOLO

Articolo 12.

Schedario viticolo e inventario del potenziale produttivo

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

2. Ogni unità vitata idonea alla produzione di uva da vino deve essere iscritta allo schedario di cui al comma 1.

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. I vigneti destinati a produrre vini DOCG, DOC e IGT sono rivendicati dai conduttori per le relative denominazioni ai sensi della specifica normativa dell'unione europea e nazionale.

5. Lo schedario viticolo di cui al paragrafo 1 è gestito dalle Regioni e Province autonome secondo modalità concordate nell'ambito dei servizi SIAN sulla base dei dati riferiti al fascicolo aziendale agricolo costituito ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, in coerenza con le linee guida per lo sviluppo del Sistema informativo agricolo nazionale approvate con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali in data 11 marzo 2008. Le Regioni e le Province autonome rendono disponibili i dati dello schedario nel sistema SIAN agli Organi preposti ai controlli, compresi altri enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, nonché ai Consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 11 in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

6. Con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, DM 16 dicembre 2010 e ss.mm, 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, nonché per la gestione dei dati contenuti nello schedario stesso ai fini della rivendicazione produttiva.

Capo III
PRODUZIONE DEI MOSTI, DEI VINI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA
VINIFICAZIONE

TITOLO I
NORME GENERALI

Articolo 13.

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 e/o alla detenzione dei prodotti del settore vitivinicolo, come definiti nella vigente normativa comunitaria, nonché dei vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli, ad eccezione degli stabilimenti in cui tali prodotti sono detenuti per essere utilizzati come ingrediente nella preparazione di altri prodotti alimentari
2. I titolari di stabilimenti enologici di capacità complessiva superiore a 100 ettolitri, esentati dall'obbligo di presentare la planimetria dei locali alla Agenzia delle Dogane e dei Monopoli hanno l'obbligo di trasmettere al competente ufficio periferico dell'ICQRF la planimetria dei locali dello stabilimento nella quale deve essere specificata la prima collocazione di tutti i recipienti di capacità superiore a 10 ettolitri. La planimetria è corredata dalla legenda riportante per ogni recipiente il numero identificativo che lo contraddistingue e la sua capacità.
3. La planimetria deve riguardare tutti i locali dello stabilimento e relative pertinenze e deve essere inviata a mezzo di lettera raccomandata o PEC ovvero tramite consegna diretta in duplice copia, una delle quali viene restituita all'interessato munita del timbro di accettazione dell'ufficio periferico dell'ICQRF ricevente.
4. L' Agenzia delle Dogane e dei Monopoli mette a disposizione degli uffici periferici dell'ICQRF, che ne facciano richiesta, le planimetrie loro presentate dai soggetti obbligati.
5. Qualsiasi successiva variazione riguardante la capacità complessiva dichiarata ai sensi del comma 2, come l'inizio di lavori di installazione o di eliminazione di vasi vinari o cambi di destinazione d'uso, deve essere immediatamente comunicata al competente ufficio periferico dell'ICQRF tramite lettera raccomandata, consegna diretta, telefax, PEC o sistemi equipollenti riconosciuti.
6. Lo spostamento dei recipienti nell'ambito dello stesso stabilimento è sempre consentito senza obbligo di comunicazione.
7. Deve essere presentata una nuova planimetria qualora siano intervenute sostanziali variazioni nell'assetto dello stabilimento, tali da rendere difficoltosa la verifica ispettiva da parte degli organismi di vigilanza.

Articolo 14.

Determinazione del periodo vendemmiale e delle fermentazioni

1. Il periodo entro il quale è consentito raccogliere uva ed effettuare le fermentazioni e le rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli è fissato dal 1 agosto al 31 dicembre di ogni anno. Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano possono adottare annualmente specifici provvedimenti modificativi del periodo indicato.

2. Con proprio provvedimento, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi della vigente normativa comunitaria 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 produzioni di vini con o senza IGP e DOP, nonché delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, con o senza IGP o DOP.
3. Le fermentazioni, che avvengono al di fuori del periodo stabilito ai sensi del comma 1, devono essere immediatamente comunicate, a mezzo telegramma, telefax, PEC o sistemi equipollenti riconosciuti, al competente ufficio periferico dell'ICQRF.
4. Salvo quanto previsto dal successivo comma 5 è consentita, senza obbligo di comunicazione, qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito al comma 1 effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, dei mosti parzialmente fermentati in versione frizzante, e dei vini con la menzione tradizionale vivace nonché per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati.
5. Con il provvedimento di cui al comma 1 sono altresì individuati i particolari vini per i quali, al di fuori del periodo stabilito ai sensi del medesimo comma 1, è consentito effettuare le fermentazioni e/o rifermentazioni dei mosti e dei vini.

Articolo 15.

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 al comma 1 e 5 dell'art.14.
2. Fatta eccezione per i casi di esenzione o di ritiro sotto controllo previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale, e per le vinacce destinate ad altri usi, ivi compresi quelli per l'estrazione dell'enocianina, le vinacce e le fecce di vino comunque ottenute dalla trasformazione delle uve e dei prodotti vitivinicoli devono essere avviate direttamente alle distillerie riconosciute.
3. È consentita alle distillerie l'istituzione di centri di raccolta temporanei fuori fabbrica previa autorizzazione, valida per una campagna vitivinicola, rilasciata dal competente ufficio periferico dell'ICQRF al quale deve essere presentata domanda in carta da bollo con specificazione della sede e dell'ubicazione dei locali interessati, nonché del quantitativo presunto di sottoprodotti oggetto di richiesta. L'introduzione dei sottoprodotti nei locali di deposito è comunque subordinata alla tenuta di un registro di carico e scarico, redatti secondo le norme comunitarie e nazionali in vigore per i prodotti vitivinicoli.
4. La detenzione di vinacce destinate ad usi diversi dalla distillazione, ivi compresa l'estrazione dell'enocianina, deve essere preventivamente comunicata dai responsabili degli stabilimenti industriali utilizzatori all'ufficio periferico dell'ICQRF competente in base al luogo di detenzione delle vinacce. La comunicazione, in carta libera e valida per una campagna vitivinicola, deve pervenire all'ufficio periferico con qualsiasi mezzo almeno entro il quinto giorno antecedente alla prima introduzione di vinaccia e deve contenere il nome o la ragione sociale dell'impresa, la sede legale, la partita IVA, l'indirizzo dello stabilimento di detenzione delle vinacce e la quantità complessiva che si prevede di introdurre nel corso della campagna vitivinicola di riferimento.
5. Le fecce di vino, prima di essere estratte dalle cantine, devono essere denaturate con le sostanze rivelatrici prescritte con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali DM 31 luglio 2006 e ss.mm con il quale sono altresì stabilite le modalità da osservare per l'impiego delle sostanze denaturanti.

6. Le fecce e le vinacce possono essere utilizzate per usi alternativi alla distillazione così definiti con Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, DM 27 novembre 2008 e ss.mm.

7. 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.

Articolo 16.

Comunicazione preventiva di lavorazioni

1. La preparazione di mosti di uve fresche mutizzati con alcol, di vini liquorosi, di vini aromatizzati, di bevande aromatizzate a base di vino, di cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli, di vini spumanti elaborati con saccarosio, altri prodotti vinicoli autorizzati con decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, può essere effettuata anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è consentito l'impiego di saccarosio, dell'acquavite di vino, dell'alcol e di tutti i prodotti consentiti dalla vigente normativa comunitaria per la preparazione di tali prodotti, soltanto a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla lavorazione, al competente ufficio periferico dell'ICQRF. Il saccarosio, l'acquavite di vino, l'alcol e gli altri prodotti consentiti devono essere conservati in luoghi deputati ed accessibili al controllo del predetto ufficio periferico.

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

Articolo 17.

Sostanze vietate

1. Salvo quanto previsto dall'articolo 16 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 6 comma 7;
- e) qualunque sostanza atta a sofisticare i mosti e i vini, quali aromi, additivi, coloranti, salvo i casi consentiti;
- f) vinelli o altri sottoprodotti della vinificazione in violazione di quanto stabilito dalla presente legge;

g) salvo le deroghe previste dall'articolo 19, 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 o di suoi collaboratori o impiegati, nonché strutture ricettive e/o destinate alle ristorazione ed altre attività connesse di preparazione di prodotti alimentari, in deroga al comma 1 è consentito detenere: le sostanze di cui alle lettere a, b), c), d) ed e) nei limiti strettamente necessari allo svolgimento delle attività di cui sopra.

Articolo 18.

Comunicazione per la detenzione e il confezionamento

1. In deroga all'articolo 17, la detenzione e il confezionamento nelle cantine di prodotti alimentari non consentiti, qualora essi non si prestino alla sofisticazione o all'inquinamento microbiologico dei prodotti vitivinicoli, sono subordinati ad apposita comunicazione inviata all'ufficio periferico dell'ICQRF competente per il luogo di detenzione.

Articolo 19.

Succhi d'uva da mosti con tasso alcolometrico inferiore all'8 per cento

1. I mosti aventi un titolo alcolometrico totale inferiore all'8 per cento in volume, destinati alla preparazione di succhi d'uve e di succhi d'uve concentrati, possono essere detenuti nelle cantine senza la prescritta denaturazione, a condizione che siano rispettate le modalità definite con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali e previa denuncia al competente ufficio periferico dell'ICQRF. 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, stabilita decreto emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 4 aprile 2007.

Articolo 20.

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.

2. Negli stabilimenti indicati al comma 1, la detenzione di anidride carbonica in bombole, in altri recipienti e allo stato solido, è subordinata ad apposita comunicazione da inviare al competente ufficio periferico dell'ICQRF contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali.

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

Articolo 21

Elaborazione dei vini frizzanti

1. Per l'elaborazione dei vini frizzanti, con o senza DOP o IGP, e del vino frizzante gassificato, così come definiti dalla vigente normativa comunitaria, sono stabilite le seguenti disposizioni nazionali.

2. Costituzione della partita. La costituzione della partita è disciplinata dalle vigenti disposizioni comunitarie.

Per i vini frizzanti a DOP o IGP i prodotti costituenti la partita sono ottenuti nel rispetto dei singoli disciplinari di produzione.

3. Presa di spuma. 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 può essere utilizzato unicamente:

- mosto d'uva;
- mosto d'uva parzialmente fermentato;
- vino nuovo ancora in fermentazione;
- mosto concentrato;
- mosto concentrato rettificato;
- i prodotti di cui sopra anche in miscela tra loro.

L'aggiunta di mosto concentrato e di mosto concentrato rettificato per la presa di spuma non è considerata né come dolcificazione, né come arricchimento.

L'aggiunta dei prodotti di cui sopra per la presa di spuma non deve aumentare il titolo alcolometrico volumico totale originario della partita di più di 0,9% vol.

4. Dolcificazione. Le disposizioni in materia di dolcificazione, applicabili al vino frizzante e al vino frizzante gassificato, sono quelle contenute nelle vigenti disposizioni comunitarie, fatte 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.

5. Ai fini dell'attività di controllo e vigilanza nell'ambito degli stabilimenti di produzione e/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 comunitarie, 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 comunitaria, è dato dalla media dei risultati ottenuti dall'analisi di n. 4 esemplari di campione prelevati dalla stessa partita.

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

TITOLO II
VINO BIOLOGICO

Articolo 22.

Disposizioni nazionali

Le produzioni biologiche nel settore vitivinicolo devono essere conformi al regolamento (CE) n. 834/2007 e ss.mm. al regolamento (CE) n. 889/2008 e ss.mm. e al regolamento (CE) n. 1235/2008 e ss.mm.

Il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali con appositi decreti emana le disposizioni e le modalità per l'attuazione.

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

Articolo 23.

Sostanze ammesse

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

I requisiti e le caratteristiche anche di purezza delle sostanze ammesse sono determinati con decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali da emanare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, sono stabilite le norme relative alla produzione, al confezionamento, alla conservazione e alla etichettatura delle sostanze destinate ad uso enologico, nonché dei prodotti ottenuti dalla loro miscelazione o diluizione in idoneo supporto.

Articolo 24.

Prodotti per l'igiene della cantina

1. I prodotti e sostanze usati per la pulizia e per il risanamento dei recipienti di prodotti vinosi, nonché degli attrezzi, delle pareti, dei pavimenti e degli accessori di cantina devono riportare in etichetta la denominazione dei componenti attivi e la dizione «da usare esclusivamente per l'igiene della cantina» in caratteri ben chiari, indelebili, in lingua italiana, di formato non inferiore a un centimetro e del colore adottato per l'iscrizione più evidente.

2. È vietato produrre, vendere e detenere negli stabilimenti enologici, nelle cantine e nei locali comunicanti anche attraverso cortile, a qualunque uso destinati, negli spacci di vendita all'ingrosso e al dettaglio di mosti e di vini, sostanze e prodotti per l'igiene della cantina difformi da quanto previsto al comma 1.

Articolo 25.

Detenzione dei prodotti enologici e chimici

1. È vietato vendere per uso enologico, detenere negli stabilimenti enologici e nei locali comunque comunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nonché impiegare in enologia, prodotti di uso enologico non consentiti dalle vigenti norme comunitarie e nazionali.
2. In deroga è consentito detenere, in quantità limitata allo stretto necessario e opportunamente tracciati, prodotti diversi da quelli di cui all'articolo 23, richiesti per il funzionamento o la rigenerazione di macchine e attrezzature impiegate per pratiche enologiche autorizzate e per la depurazione.
3. Nei locali dei laboratori annessi alle cantine è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici e reagenti contenenti sostanze non consentite, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli antifermentativi e gli antibiotici, purché in quantitativi compatibili con il normale lavoro analitico. Sul contenitore dei reagenti deve essere indicata la denominazione o la formula chimica della sostanza in modo ben visibile e indelebile.
4. E' consentito detenere negli stabilimenti enologici per la elaborazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli le sostanze espressamente ammesse dalle vigenti norme nazionali e comunitarie.

Articolo 26.

Impiego dei pezzi di legno di quercia

1. L'uso di pezzi di legno di quercia, previsto come pratica enologica dalla vigente normativa comunitaria, è disciplinato dal DM 2 novembre 2006 e ss.mm.

CAPO IV

PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE ED INDICAZIONE GEOGRAFICA

TITOLO I

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

Articolo 27.

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

1. Il conferimento della protezione delle DOP e IGP, nonché delle menzioni specifiche tradizionali DOCG, DOC e IGT avviene contestualmente all'accoglimento della rispettiva domanda di protezione da parte della Commissione Europea, in conformità alle disposizioni concernenti l'individuazione dei soggetti legittimati alla presentazione della domanda, il contenuto della domanda stessa e nel rispetto della procedura nazionale preliminare e della procedura comunitaria previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) applicativo n. 607/2009.

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

Articolo 28.

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

1. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita è riservato ai vini già riconosciuti a DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno dieci anni, che siano ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che siano stati rivendicati, nell'ultimo biennio, da almeno il cinquantuno per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'art. 12 e che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa denominazione. Nel caso di passaggio di tutta una denominazione da DOC a DOCG anche le sue zone caratteristiche e/o tipologie vengono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento.
2. Il riconoscimento della denominazione di origine controllata è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa, ad IGT da almeno cinque anni e che siano stati rivendicati nell'ultimo biennio da almeno il trentacinque per cento dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il trentacinque per cento della produzione dell'area interessata. Il riconoscimento a vini non provenienti dalle predette zone è ammesso esclusivamente previo parere favorevole del Comitato di cui all'articolo 36. Inoltre, le zone espressamente delimitate e le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome qualora le relative produzioni abbiano acquisito rinomanza commerciale e siano state rivendicate, nell'ultimo biennio, da almeno il cinquantuno per cento dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo di cui all'articolo 12 e che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa area delimitata o sottozona.
3. Il riconoscimento della indicazione geografica tipica è riservato ai vini provenienti dalla rispettiva zona viticola a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il venti per cento dei viticoltori interessati e del venti per cento della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio.
4. Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza.
5. Il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della IGT precedentemente rivendicata.
6. L'uso delle DOCG, DOC non è consentito per i vini ottenuti sia totalmente che parzialmente da vitigni che non siano stati classificati fra gli idonei alla coltivazione o che derivino da ibridi interspecifici tra la *Vitis vinifera* ed altre specie americane od asiatiche.
7. Per i vini ad IGT è consentito l'uso delle varietà iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di Vite.

Articolo 29.

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

1. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 106 del regolamento (UE) n. 1308/2013 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali richiede la cancellazione della protezione comunitaria quando le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche siano state rivendicate in percentuali inferiori al 35 per cento della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per le DOCG, al 20 per cento per le DOC, al 10 per cento per le IGT, calcolate sulla media degli ultimi tre anni; con la rivendicazione di una denominazione è fatto salvo il requisito anche per le altre denominazioni utilizzabili per la stessa superficie vitata.

2. Nei casi previsti dal comma 1, lo Stato membro potrà presentare alla Commissione europea apposita richiesta per convertire la DOP in IGP nel rispetto delle norme comunitarie vigenti e in conformità alle disposizioni procedurali stabilite con il decreto di cui all'articolo 27, comma 2.

TITOLO II

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Articolo 30.

Disciplinari di produzione

1. Nei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP proposti unitamente alla domanda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura di cui all'articolo 7, devono essere stabiliti:

a) la denominazione di origine o indicazione geografica;

b) la delimitazione della zona di produzione;

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

d) la resa massima di uva e di vino ad 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 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 e dello sciroppo di dosaggio per la presa di spuma dei vini spumanti è aumentativa di tale resa. In assenza di disposizioni specifiche nel disciplinare, le regioni o province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito nel presente capoverso.

Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva e 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 IGT a partire da un vino DOC, ove vengano rispettate le condizioni ed i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 33, comma 1.

Superata la percentuale del 20 per cento, tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della denominazione di origine.

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

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

g) le condizioni di produzione ed in particolare le caratteristiche naturali dell'ambiente, quali il clima, il terreno, la giacitura, l'altitudine, l'esposizione;

h) gli elementi che evidenziano il legame con il territorio, ai sensi dell'articolo 94, paragrafo 2, lettera g) del regolamento Ue n. 1308/2013.

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

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

c) il periodo minimo di invecchiamento, in recipienti di legno o di altro materiale, e di affinamento in bottiglia;

d) l'imbottigliamento in zona delimitata;

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

3. La previsione dell'eventuale imbottigliamento in zona delimitata di cui al comma 2, lettera d), può essere inserita nei disciplinari di produzione, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, alle seguenti condizioni:

a) la delimitazione della zona di imbottigliamento deve corrispondere a quella della zona di vinificazione e/o elaborazione, ivi comprese le eventuali deroghe di cui al comma 2, lettera b);

b) in caso di presentazione di domanda di protezione per una nuova DOP o IGP, la stessa richiesta deve essere rappresentativa di almeno il 66 per cento della superficie dei vigneti, oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio;

c) in caso di presentazione di domanda di modifica del disciplinare intesa ad inserire la delimitazione della zona di imbottigliamento, in aggiunta alle condizioni di cui alla lettera b), la richiesta deve essere avallata da un numero di produttori che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le ditte imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata per un periodo di cinque anni prorogabile, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Comitato nazionale vini DOP e IGP, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della specifica DOP o IGP per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica in questione;

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

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

Articolo 31.

Modifica dei disciplinari di produzione DOP e IGP

1. Per la modifica dei disciplinari DOP e IGP si applicano per analogia le norme previste per il riconoscimento, conformemente alle disposizioni previste dalla normativa comunitaria vigente e dal decreto di cui all'articolo 27, comma 2

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

TITOLO III

GESTIONE DELLA PRODUZIONE E POLITICHE DI MERCATO

Articolo 32.

Modalità di rivendicazione delle produzioni

1. La rivendicazione delle produzioni delle uve e dei vini DO e IG è effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di vendemmia e/o alla dichiarazione di produzione prevista dal regolamento (CE) n. 436/2009, mediante i servizi del SIAN, sulla base dei dati dello schedario viticolo. I dati delle dichiarazioni sono rese disponibili, mediante i servizi del SIAN, alle regioni o province autonome ed agli altri enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, agli organi dello Stato preposti ai controlli, nonché ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 37 in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

2. Con il decreto ministeriale di cui all'articolo 12, sono determinati i criteri per la presentazione della dichiarazione di cui al comma 1.

Articolo 33

Riclassificazioni, declassamenti, tagli

1. E' consentita la coesistenza in una stessa area di produzione di vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che a cura dell'avente diritto venga operata annualmente, secondo le prescrizioni dei relativi disciplinari di produzione, la scelta vendemmiale. Tale scelta può riguardare denominazioni di pari o inferiore livello, ricadenti nella stessa zona di produzione.

Qualora dal medesimo vigneto vengano rivendicate contemporaneamente più produzioni a DOCG e/o DOC e/o IGT, la resa massima di uva e di vino ad ettaro non può comunque superare il limite più restrittivo tra quelli stabiliti tra i differenti disciplinari di produzione.

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

a) le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche insistano sulla medesima area viticola;

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

c) la resa massima di produzione di quest'ultima sia uguale o superiore rispetto a quella di provenienza.

3. Chiunque può effettuare la riclassificazione di cui al comma 2 del prodotto atto a divenire DO o IG, che deve, per ciascuna partita, essere annotata obbligatoriamente nei registri e comunicata all'ente di controllo autorizzato.

4. Il prodotto già certificato con la DO o IG deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico fisici e/o organolettici oppure può esserlo per scelta del produttore e/o detentore.

Per tali fini il soggetto interessato deve, per ciascuna partita, annotare tale operazione nei registri e inviare formale comunicazione all'organismo di controllo autorizzato indicando la quantità di prodotto da declassare e la sua ubicazione con individuazione del lotto e, in caso di perdita dei requisiti chimico-fisici e/o organolettici, deve essere inviato al citato organismo un certificato di analisi chimica e/o organolettica attestante la presenza di difetti che rendano necessario il declassamento dell'intera partita. Il prodotto ottenuto dal declassamento può essere commercializzato con altra DO o IG o con 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 34.

7. Fatte salve le deroghe previste dagli specifici disciplinari di produzione ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 607/2009, il trasferimento al di fuori della zona di produzione delimitata delle partite di mosti e di vini atti a divenire DOP o IGP comporta la perdita del diritto alla rivendicazione della DOP o della IGP per le partite medesime.

8. In casi eccezionali, non contemplati 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 precedente comma, previa specifica autorizzazione rilasciata dal Ministero.

Articolo 34.

Analisi chimico-fisica e organolettica

1. Ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC, i medesimi, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisica ed organolettica che certifichi la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari.

La positiva certificazione 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 dall'articolo 26 del regolamento (CE) n. 607/2009 e quelli caratteristici della DOCG, DOC e IGT in questione indicati nel rispettivo disciplinare di produzione.

3. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione, tra cui quelle istituite presso le Camere di commercio, indicate dalla competente struttura di controllo, per le relative DOCG e DOC e riguarda il colore, la limpidezza, l'odore e il sapore indicati dal rispettivo disciplinare di produzione.

4. Presso il Comitato di cui all'articolo 36 sono istituite le commissioni di appello, rispettivamente per l'Italia settentrionale, per l'Italia centrale e per l'Italia meridionale ed insulare incaricate della revisione delle risultanze degli esami organolettici effettuati dalle commissioni di cui al comma 3.

5. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, DM 11 novembre 2011 e ss.mm, sono stabilite le procedure e le modalità per:

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

b) l'espletamento degli esami analitici mediante controlli sistematici e degli esami organolettici mediante controlli sistematici per le DOC con produzione annuale certificata superiore a 10.000 hl e mediante controlli a campione per le DOC con produzione annuale certificata inferiore a 10.000 hl.

c) l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione per i vini IGT;

d) per le operazioni di prelievo dei campioni.

6. Con il decreto ministeriale di cui al comma 5 sono stabilite le modalità per la determinazione dell'analisi complementare dell'anidride carbonica nei vini frizzanti e spumanti e definiti i criteri per il riconoscimento delle commissioni di degustazione di cui al comma 3 e la nomina dei loro membri, nonché per la nomina ed il funzionamento delle commissioni di cui al comma 4.

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

Articolo 35.

Politiche di mercato

1. Le Regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 37 e sentite le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente favorevoli possono annualmente aumentare sino ad un massimo del 20 per cento le rese massime di uva e di vino stabilite dal disciplinare. Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo delle rese previsto dal disciplinare di produzione oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato. Le Regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente sfavorevoli, possono ridurre le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata;

2. Le Regioni possono ridurre la resa massima di vino classificabile come DO ed eventualmente la resa massima di uva e/o di vino per ettaro 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 con quantitativi di vino della medesima denominazione/tipologia giacente in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

3. Le Regioni, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potranno stabilire altri sistemi di regolamentazione della raccolta e dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotto disponibili.

TITOLO IV

COMITATO NAZIONALE VINI DOP E IGP

Articolo 36.

Comitato nazionale vini DOP ed IGP

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

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

- a) tre funzionari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- b) tre membri esperti, particolarmente competenti in materie tecnico/scientifico/legislative attinenti al settore della viticoltura ed enologia;
- c) due membri designati dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano di cui all'articolo 12 della legge 23 agosto 1988, n. 400, in rappresentanza ed in qualità di coordinatori delle regioni e delle province autonome;
- d) un membro designato dall'unione nazionale delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in rappresentanza delle camere stesse;
- e) un membro designato dall'Associazione enologi enotecnici italiani;
- f) un membro designato dalla Federazione nazionale dei consorzi volontari di cui dell'articolo 37, in rappresentanza dei consorzi stessi;
- g) tre membri designati dalle organizzazioni sindacali degli agricoltori maggiormente rappresentative;
- h) due membri designati dalle organizzazioni di rappresentanza e tutela delle cantine sociali e cooperative agricole;
- i) un membro designato dalle organizzazioni sindacali degli industriali vinicoli;
- l) un membro designato dalle organizzazioni sindacali dei commercianti grossisti vinicoli.

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

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

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

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

6. Il comitato:

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

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

7. Le funzioni di segreteria tecnica e amministrativa del comitato sono assicurate da funzionari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nominati con decreto ministeriale.

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

Articolo 37.

Consorzi di tutela

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

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

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

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

d) svolgere, nei confronti dei soli associati, le funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione, nonché azioni di vigilanza da espletare prevalentemente alla fase del commercio, in collaborazione con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e in raccordo con le regioni e province autonome.

2. E' consentita la costituzione di consorzi di tutela per più denominazioni di origine ed indicazioni geografiche purché le zone di produzione dei vini interessati, così come individuate dal disciplinare di produzione, ricadano nello stesso ambito territoriale provinciale, regionale o interregionale, e purché per ciascuna denominazione di origine o indicazione geografica sia assicurata l'autonomia decisionale in tutte le istanze consortili.

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

a) sia rappresentativo, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 13, di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento della produzione certificata dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della relativa DO o IG riferita agli ultimi due anni salvo deroga a un anno nel caso di passaggio di DOC a DOCG e da IGT a DOC;

b) sia retto da uno statuto che rispetti i requisiti individuati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e consenta l'ammissione, senza discriminazione, di viticoltori singoli o associati, vinificatori e imbottigliatori autorizzati, e che ne garantisca una equilibrata rappresentanza negli organi sociali, che sarà definita con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

c) disponga di strutture e risorse adeguate ai compiti.

4. Il consorzio riconosciuto, che intende esercitare nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli della DOP o IGP, le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla denominazione è tenuto a dimostrare, tramite verifica effettuata dal Ministero sui dati inseriti nel sistema di controllo ai sensi dell'articolo 55, la rappresentatività nella compagine sociale del consorzio di almeno il 40 per cento dei viticoltori e di almeno il 66 per cento della produzione certificata, di competenza dei vigneti dichiarati a DO o IG negli ultimi 2 anni salvo deroga a un anno nel caso di passaggio di DOC a DOCG e da IGT a DOC. Il consorzio così autorizzato è riconosciuto quale Organizzazione Interprofessionale, ai sensi dell'art. 157 paragrafo 1 e dell'art. 158 paragrafo 1 e 2 del Reg.(CE) n. 1308/2013, e nell'interesse di tutti i produttori anche non aderenti, può:

a) definire, previa consultazione dei rappresentanti di categoria della denominazione interessata, l'attuazione delle politiche di Governo dell'offerta, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto DOP e IGP, e contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata, nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto;

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

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

d) svolgere azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione da espletare prevalentemente alla fase del commercio.

5. Le attività di cui alla lettera d), del comma 4, sono distinte dalle attività di controllo e sono svolte nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria e sono svolte sotto il coordinamento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e in raccordo con le regioni e province autonome. L'attività di vigilanza di cui alla lettera d), del comma 4 è esplicita prevalentemente nella fase del commercio e consiste nella verifica che le produzioni certificate rispondano ai requisiti previsti dai disciplinari, e che prodotti simili non ingenerino confusione nei consumatori e non rechino danni alle produzioni DOP e IGP. Agli agenti vigilatori incaricati dai consorzi, nell'esercizio di tali funzioni, può essere attribuita la qualifica di agente di pubblica sicurezza nelle forme di legge ad opera dell'autorità competente ed i consorzi possono richiedere al Ministero il rilascio degli appositi tesserini di riconoscimento, sulla base della normativa vigente. Gli agenti vigilatori già in possesso della qualifica di agente di pubblica sicurezza mantengono la qualifica stessa, salvo che intervenga espresso provvedimento di revoca. Gli agenti vigilatori in nessun modo possono effettuare attività di vigilanza sugli organismi di controllo né possono svolgere attività di autocontrollo sulle produzioni. Il consorzio è autorizzato ad accedere al SIAN per acquisire le informazioni strettamente necessarie ai fini dell'espletamento di tali attività per la denominazione di competenza. I costi derivanti dalle attività di cui al comma 4 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 che saranno stabiliti con regolamento del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

6. I costi sostenuti dai Consorzi autorizzati ai sensi del comma 4, per le attività svolte, sono a carico di tutti i soci del consorzio, nonché di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo, anche se non aderenti al consorzio, secondo criteri di trasparenza da definire nel decreto attuativo sull'attività dei Consorzi di tutela del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali DM 16 dicembre 2010 e ss.mm.

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

8. Il consorzio riconosciuto ai sensi del comma 4 può proporre l'inserimento, nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o della IGP, il marchio consortile precedentemente in uso, ovvero un logo di nuova elaborazione. Il logo che identifica i prodotti DOP e IGP è detenuto, 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.

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

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

TITOLO VI

CONCORSI ENOLOGICI

Articolo 38.

Concorsi enologici

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

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

3. Le disposizioni per la disciplina del riconoscimento degli organismi di cui al comma 1, della partecipazione al concorso ivi compresa la composizione delle commissioni di degustazione, del regolamento di concorso, nonché del rilascio, gestione e controllo del corretto utilizzo delle distinzioni attribuite, sono stabilite con apposito decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, DM 16 dicembre 2010 e ss.mm.

CAPO V PRODUZIONE ACETI

Articolo 39

Denominazione degli aceti

1. La denominazione di «aceto di (...)», seguita dall'indicazione della materia prima da cui deriva, è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantità non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, da emanare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge. Per materia prima si intende il prodotto agricolo primario oppure, in alternativa, il suo derivato alcolico o zuccherino ottenuto mediante il normale processo di trasformazione.

Per gli aceti destinati ad utilizzi diversi da quelli di cui al precedente comma 1, il limite massimo dell'acidità totale, espressa in acido acetico, è elevato fino a 20 grammi per 100 millilitri.

2. Con successivi decreti del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, può essere modificata e integrata l'individuazione delle caratteristiche, delle sostanze ed elementi, nonché dei limiti di cui al comma 1.

3. In deroga al comma 1 del presente articolo, l'aceto di vino è il prodotto definito dalla vigente normativa comunitaria, contenente una quantità di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume.

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

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

Articolo 40

Acetifici e depositi di aceto

1. Gli acetifici e i depositi di aceto allo stato sfuso sono soggetti a comunicazione relativa ai recipienti secondo le modalità previste dall'articolo 3 comma 2.

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

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

Articolo 41

Produzione e divieti

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

- a) che, all'esame organolettico, chimico o microscopico, risultano alterati per malattia o comunque avariati o difettosi per odori o per sapori anormali in misura tale da essere inadatti al consumo umano diretto o indiretto;
- b) che contengono aggiunte di alcol etilico, di acido acetico sintetico, o liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione di sostanze coloranti o di acidi minerali;
- c) ottenuti a partire da diverse materie prime miscelate tra loro o dal taglio di aceti provenienti da materie prime diverse.
2. Il divieto di cui al comma 1, lettera b), del presente articolo, non si applica agli aceti provenienti da alcol etilico denaturato ai sensi dell'articolo 6 del regolamento di cui al decreto del Ministro delle finanze 9 luglio 1996, n. 524 e successive modifiche o integrazioni, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto e unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la predetta denaturazione.
3. Negli stabilimenti di produzione di aceti e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:
- a) acido acetico, nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti;
- b) prodotti vitivinicoli alterati per agrodolce o per girato o per fermentazione putrida.
4. Il divieto di cui al comma 3, lettera a), si estende ai locali in cui si preparano o detengono prodotti alimentari e conserve alimentari all'aceto.
5. È vietata in ogni caso la distillazione dell'aceto.
6. È vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in commercio o comunque utilizzare per uso alimentare diretto o indiretto alcol etilico sintetico, nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.
7. In deroga al divieto previsto dal comma 4, sono consentiti la detenzione dell'acido acetico nei panifici e negli stabilimenti dolciari, nonché l'uso dello stesso nella preparazione degli impasti per la panificazione e per la pasticceria, a condizione che in tali panifici o stabilimenti o nei locali con essi comunque comunicanti, anche attraverso cortili, non si detengano aceto o prodotti contenenti aceto e non si effettuino altre lavorazioni in cui l'acido acetico possa in tutto o in parte sostituirsi all'aceto.

Articolo 42

Pratiche e trattamenti enologici consentiti

1. Nella produzione e nella conservazione degli aceti, le materie prime e gli aceti possono essere sottoposti alle pratiche e ai trattamenti enologici menzionati nella normativa comunitaria relativa al settore vitivinicolo, ivi compresa la pratica della concentrazione, nonché a quelli impiegati per la fermentazione acetica secondo buona tecnica igienico-industriale, restando, in ogni caso, proibita ogni pratica di colorazione.
2. Nella preparazione degli aceti è inoltre consentita:
- a) l'aggiunta di acqua, purché sia effettuata soltanto negli acetifici;
- b) la decolorazione con il carbone per uso enologico;
- c) l'aggiunta di caramello negli aceti diversi da quello di vino.

Articolo 43

Sostanze aromatizzanti

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

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

3. Il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, può stabilire eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

Articolo 44

Registro

1. Negli stabilimenti di produzione o di imbottigliamento dell'aceto deve essere tenuto un registro aggiornato di carico e scarico con fogli progressivamente numerati e preventivamente vidimato dal competente ufficio periferico dell'ICQRF Ispettorato centrale repressione frodi. Sul registro, tenuto eventualmente anche tramite supporto informatico secondo le modalità stabilite con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, devono essere annotati, di volta in volta:

- a) la data dell'operazione;
- b) il quantitativo entrato o uscito delle materie prime con la specificazione della singola natura delle materie prime;
- c) il prodotto ottenuto adottando l'esatta denominazione rispettivamente prevista dagli articoli 39 e 43;
- d) il riferimento al documento che giustifica l'entrata o l'uscita;
- e) la trasformazione e lo scarico del prodotto.

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.

2. Sul registro sono tenuti conti distinti per ciascuna materia prima introdotta e per ciascun aceto prodotto, sia esso ottenuto da un'unica materia prima che da eventuali miscele di materie prime o aceti diversi, ivi compresi gli aceti che utilizzano denominazioni di origine nella loro denominazione nomi di varietà, nomi geografici o denominazioni di origine protetta ovvero indicazioni geografiche protette, di cui all'articolo 46.

3. Il Ministro delle politiche agricole e forestali, con proprio decreto emanato di concerto con il Ministro delle attività produttive e con il Ministro della salute, può fissare:

- a) le eventuali ulteriori caratteristiche dei liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola che possono essere impiegati per la preparazione di aceti;
- b) le eventuali diverse caratteristiche degli aceti, oltre a quelle previste dall'articolo 39, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie;
- c) qualora si renda necessario, le precauzioni e le limitazioni idonee a evitare possibili forme di frode, restando in ogni caso proibita ogni pratica di colorazione.

Articolo 45

Immissione in commercio

1. È vietato porre in commercio per il consumo umano diretto o indiretto aceti non rispondenti a una delle definizioni di cui agli articolo 39.

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

3. Sulla confezione deve sempre figurare una indicazione atta a individuare chiaramente la ditta che ha operato il riempimento del recipiente.

Articolo 46

Utilizzo delle DOP e IGP

1. L'utilizzo delle DOP e delle IGP riservate ai vini nella designazione di un aceto di vino può essere consentito a condizione che l'elaborazione di quest'ultimo avvenga esclusivamente a partire da un vino a DOP denominazione di origine per il quale è stata rilasciata la certificazione di idoneità di cui all'articolo 34 comma 1 o, nel caso di vino ad IGT, in presenza di altra documentazione idonea.

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

Articolo 47.

Trasporto di sidri, mosti e aceti

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

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

3. Nei casi previsti dai commi 1 e 2 i prodotti destinati alla distilleria o alla distruzione possono essere estratti dagli stabilimenti solo previa denaturazione ai sensi dell'articolo 15 comma 5.

CAPO VI

COMMERCIALIZZAZIONE E ETICHETTATURA

TITOLO I

COMMERCIO DEI MOSTI, DEI VINI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Articolo 48.

Divieto di detenzione a scopo di commercio

1. E' vietata la detenzione a scopo di commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che hanno subito trattamenti e aggiunte non consentiti o che provengono da varietà di vite non iscritte ad uva da vino nel Registro nazionale delle varietà di vite, secondo le regole ivi previste.

2. Il divieto di cui al comma 1 si applica altresì ai mosti e ai vini che:

a) all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultano alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, salvo che siano denaturati secondo le modalità previste dall'articolo 15, comma 5;

b) contengono una delle seguenti sostanze:

- 1) bromo organico;
- 2) cloro organico,
- 3) fluoro,
- 4) alcol metilico in quantità superiore a 0,30 millilitri per i vini rossi e rosati e a 0,20 millilitri per i vini bianchi per ogni 100 millilitri di alcol totale;

c) all'analisi chimica risultano contenere residui di ferro-cianuro di potassio e suoi derivati a trattamento ultimato, o che hanno subito tale trattamento in violazione del Decreto 30 luglio 2003 e ss.mm.

3. Il vino, la cui acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro supera i limiti previsti dall' All'allegato 1 C del Reg. (CE) n. 606/2009¹, non può essere detenuto se non previa denaturazione con la sostanza rivelatrice prescritta dal decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 04 aprile 2007. Il prodotto denaturato deve essere assunto in carico sui registri obbligatori entro il giorno stesso della denaturazione in un apposito conto separato e può essere ceduto e spedito soltanto agli acetifici o alle distillerie.

Tale disposizione si applica anche ai vini nei quali è in corso la fermentazione acetica.

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

Articolo 49.

Divieto di vendita e di somministrazione

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

a) i cui componenti e gli eventuali loro rapporti non sono compresi nei limiti stabiliti dal decreto 29 dicembre 1986;

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

c) che, sottoposti alla prova preliminare di fermentazione secondo i metodi ufficiali di analisi, non risultano fermentescibili. E' fatta eccezione per i mosti d'uva mutizzati con alcol, i vini liquorosi e i vini aromatizzati;

d) contenenti oltre 1 grammo per litro di cloruri espressi come cloruro di sodio, fatta eccezione per il vino Marsala, i vini liquorosi e i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i quali tale limite è elevato a 2 grammi per litro;

e) contenenti oltre 2 grammi per litro di solfati espressi come solfato neutro di potassio, fatta eccezione per il vino Marsala, i vini liquorosi e i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i quali tale limite è elevato a 5 grammi per litro;

f) contenenti alcol metilico in quantità superiore a 0,25 millilitri per i vini rossi e rosati e a 0,20 millilitri per i vini bianchi per ogni 100 millilitri di alcol totale;

g) contenenti bromo e cloro organici salvo, per quest'ultimo, quanto stabilito all'articolo 10, comma 2, lettera b), numero 2);

- h) che all'analisi chimica rivelano presenze di ferro-cianuro di potassio o di suoi derivati.
2. In aggiunta ai casi di cui al comma 1, con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, possono essere individuate, in base all'accertata pericolosità per la salute umana, ulteriori sostanze che i mosti e i vini venduti, posti in vendita o messi altrimenti in commercio o somministrati non possono contenere ovvero non possono contenere in misura superiore ai limiti stabiliti con il medesimo decreto.
3. I prodotti che presentano caratteristiche in violazione delle disposizioni di cui al comma 1 e al comma 2, nonché' all'articolo 10, commi 1 e 2, devono essere immediatamente denaturati con il cloruro di litio secondo quanto previsto dal Decreto 31 luglio 2006.

TITOLO II

CONTENITORI

Articolo 50.

Recipienti, bottiglie e sistemi di chiusura

1. I mosti e i vini in bottiglia o in altri recipienti di contenuto non superiore a 60 litri, muniti di chiusura e di etichetta, si intendono posti in vendita per il consumo, anche se detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici dei produttori e dei commercianti all'ingrosso.
2. Non è considerato posto in vendita per il consumo il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori e i commercianti all'ingrosso, nonché' il vino contenuto in bottiglie o in recipienti fino a 60 litri, in corso di lavorazione, elaborazione o confezionamento, oppure destinato al consumo familiare o a aziendale del produttore, purché' la partita dei recipienti sia ben distinta dalle altre e su di essa sia presente un cartello che ne specifichi la destinazione o il tipo di lavorazione in corso e, in tale caso, il lotto di appartenenza.
3. Ai fini della presente legge non costituisce chiusura la chiusura provvisoria di fermentazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti preparati con il sistema della fermentazione in bottiglia.
4. Il sistema di chiusura riconosciuto dei recipienti di capacità inferiore a 60 litri deve recare, in modo indelebile e ben visibile dall'esterno, il nome, la ragione sociale o il marchio dell'imbottigliatore o del produttore come definiti nell'articolo 56 del regolamento (CE) n. 607/2009, o, in alternativa, il numero di codice identificativo, attribuito dall'ICQRF.

Articolo 51.

Recipienti e contrassegno per i vini DOP e IGP

1. Le disposizioni relative al colore, forma, tipologia, capacità materiali e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini a denominazione di origine sono stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.
2. La chiusura con tappo «a fungo», trattenuto da un fermaglio, è riservata ai vini spumanti, salvo deroghe giustificate dalla tradizione per i vini frizzanti e che comportino comunque una differenziazione del confezionamento fra i vini spumanti e frizzanti della stessa origine.
3. Tali deroghe sono limitate in ambito nazionale al confezionamento della categoria “vino frizzante” – così come definita dalla normativa comunitaria vigente – e della categoria “mosto di uve parzialmente fermentato” – così come definito dalla medesima normativa comunitaria – recanti una DOP o IGP. Per tali categorie è consentito l'uso del tappo “a fungo”, qualora sia previsto dagli specifici disciplinari di produzione e a condizione che l'eventuale capsula di

copertura del tappo “a fungo” non superi l’altezza di 7 cm. Gli specifici disciplinari DOP e IGP possono stabilire disposizioni più restrittive.

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

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

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

7. Il contrassegno di cui al comma 6 è utilizzato anche per il confezionamento dei vini DOC. Per tali vini in alternativa, è consentito l’utilizzo del lotto, ai sensi dell’articolo 118 del regolamento (UE) n. 1308/2013 in applicazione della direttiva (UE) n. 91/2011, attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta alla struttura titolare del piano dei controlli. I consorzi di tutela, di cui all’articolo 37, oppure in loro assenza le regioni e province autonome competenti, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facoltà di utilizzo del lotto.

8. Con il Decreto 19 aprile 2011 e ss.mm del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sono stabilite le caratteristiche, le diciture, nonché le modalità per la fabbricazione, l’uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni.

TITOLO III *ETICHETTATURA*

Articolo 52

Designazione, presentazione e protezione dei vini DOP e IGP

1. Per la designazione, presentazione e protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli sono direttamente applicabili le specifiche disposizioni stabilite dalla normativa comunitaria, nonché le disposizioni nazionali attuative.

Articolo 53

Impiego delle denominazioni geografiche

1. Dalla data di iscrizione nel «registro comunitario delle DOP e IGP», le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche non possono essere usate se non in conformità a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione.

2. A partire dalla stessa data di cui al comma 1 è vietato qualificare, direttamente o indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine o l’indicazione geografica in modo non espressamente consentito dai decreti di riconoscimento.

3. Ai sensi del regolamento (CE) n. 607/2009, articolo 56, non si considera impiego di denominazione di origine, al fine della presente legge, l’uso di nomi geografici inclusi in

veritieri nomi propri, ragioni sociali ovvero in indirizzi di ditte, cantine, fattorie e simili. Nei casi in cui detti nomi contengono in tutto o in parte termini geografici riservati ai vini DOCG, DOC e IGT o possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per la designazione e presentazione di prodotti vitivinicoli qualificati con altra denominazione di origine o indicazione geografica o per altre categorie di prodotti vitivinicoli, è fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino i tre millimetri di altezza per due di larghezza, con riferimento al carattere alfabetico “x”, e in ogni caso non siano superiori alla metà, sia in altezza che in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto e per l’indicazione della ditta o ragione sociale del produttore, commerciante o imbottigliatore..

4. Il riconoscimento di una denominazione di origine o di una indicazione geografica esclude la possibilità di impiegare i nomi geografici nei marchi e nelle denominazioni di ditta, e comporta l’obbligo per i nomi propri aziendali, esistenti alla data del riconoscimento di una nuova DOP o IGP, di minimizzare i caratteri alle condizioni previste al comma 3. Sono fatte salve le eccezioni previste dalla normativa comunitaria.

5. 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.

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

7. Non è necessaria l’autorizzazione di cui al comma 6 qualora il riferimento ad una denominazione geografica protetta o ad una indicazione geografica protetta in prodotti composti elaborati o trasformati sia riportato esclusivamente fra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato.

CAPO VII CONTROLLI

TITOLO I NORME GENERALI

Articolo 54

Coordinamento e programmazione dei controlli

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è l’autorità nazionale preposta al coordinamento e programmazione dell’attività di controllo per le aziende del settore vitivinicolo nel rispetto delle indicazioni di cui art. 14 del D.Lgs n. 5/2012.

2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali indirizza e coordina i controlli effettuati dalle amministrazioni coinvolte nel processo di controllo in modo da evitare duplicazioni e sovrapposizioni per le aziende. A tal fine il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali:

a) elabora il “Piano annuale dei controlli per le aziende del settore vitivinicolo”,

- b) istituisce il “Registro Unico dei Controlli per le aziende del settore vitivinicolo”.
3. Entro 6 mesi dall’entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, saranno emanate le modalità applicative delle attività di cui al comma 2.

Articolo 55

Controlli e vigilanza vini DOP e IGP

1. L’attività di controllo prevista dalla vigente legislazione dell’unione europea, è svolta da autorità di controllo pubbliche designate e da organismi privati autorizzati con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari.
 2. Le autorizzazioni di cui al comma 1 alle autorità di controllo pubbliche designate e agli organismi di controllo privati devono preventivamente prevedere la valutazione della conformità alla norma europea EN 45011.
 3. Gli organismi di controllo privati di cui al comma 2 devono essere accreditati alla predetta norma europea EN 45011.
 4. Le autorizzazioni di cui al comma 1 possono essere sospese o revocate in caso di:
 - a) perdita dei requisiti di cui ai commi 2 e 3;
 - b) violazione della normativa comunitaria e nazionale in materia;
 - c) mancato rispetto delle disposizioni impartite con il decreto di autorizzazione.
 5. La revoca o la sospensione dell’autorizzazione può riguardare anche una singola produzione riconosciuta.
 6. Le strutture che intendano proporsi per il controllo delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche riconosciute, devono presentare apposita richiesta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
 7. E’ istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali un elenco delle strutture di controllo che soddisfino i requisiti di cui ai commi 2 e 3, denominato «Elenco delle strutture di controllo per le denominazioni di origine protetta (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP) del settore vitivinicolo» pubblicato sul sito del Ministero.
 8. La scelta della struttura di controllo è effettuata, tra quelle iscritte all’elenco di cui al comma 7, dai soggetti proponenti le registrazioni, contestualmente alla presentazione dell’istanza di riconoscimento della denominazione di origine o dell’indicazione geografica e, per le denominazioni o indicazioni già riconosciute, dai consorzi di tutela incaricati dal Ministero. In assenza di consorzi la scelta è effettuata dai produttori, singoli o associati che rappresentino almeno il 51 per cento della produzione controllata.
 9. In assenza della scelta di cui al comma 8, le regioni e le province autonome, nelle cui aree geografiche ricadono le produzioni, sentite le organizzazioni rappresentative della filiera vitivinicola, indicano al Ministero le strutture di controllo individuandole tra quelle iscritte nell’elenco di cui al comma 7.
 10. Le strutture di controllo possono svolgere la loro attività per una o più produzioni riconosciute ai sensi della vigente normativa dell’unione europea.
- Ogni produzione riconosciuta è soggetta al controllo di una sola struttura di controllo. La struttura di controllo autorizzata per la specifica DO o IG può avvalersi, e sotto la propria responsabilità, delle strutture e del personale di altri soggetti iscritti all’elenco di cui al comma 7, purché le relative attività risultino dallo specifico piano di controllo.

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

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

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

12. Tutti i soggetti partecipanti alla filiera delle produzioni DOP o IGP sono automaticamente inseriti nel sistema di controllo al momento della rivendicazione di ciascuna produzione tutelata.

La struttura di controllo terrà un apposito elenco dei soggetti iscritti. Tale elenco deve essere consultabile, tramite il SIAN.

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

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

15. Le strutture di controllo autorizzate sono tenute ad inserire nel SIAN con cadenza mensile i dati relativi all'attività di controllo della specifica DO o IG, che sono resi disponibili, per quanto di competenza, alle regioni o province autonome, agli altri enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione, al controllo ed alla vigilanza delle rispettive DO o IG, agli organi dello Stato preposti ai controlli, nonché ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 37.

16. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono determinate le modalità di presentazione delle richieste e dei criteri per il rilascio delle autorizzazioni di cui al comma 1, la gestione del flusso delle informazioni e l'eventuale modifica delle modalità applicative di cui al comma 10, le modalità di collaborazione tra enti autorizzati, nonché gli schemi tipo dei piani di controllo prevedendo azioni adeguate, proporzionate e differenziate in base alla classificazione qualitativa dei vini DOCG, DOC e IGT.

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

Articolo 56.

Autorità nazionali competenti nel settore vitivinicolo

1. Fatte salve eventuali altre disposizioni del presente atto relative alla designazione delle competenti autorità nazionali, l'Amministrazione competente designa una o più autorità incaricate di controllare l'osservanza delle norme dell'Unione europea nel settore vitivinicolo, ai sensi dell'articolo 146 del reg. UE n. 1308/2013.

L'Amministrazione competente designa, in particolare, i laboratori autorizzati a eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo. I laboratori designati soddisfano i requisiti generali per il funzionamento dei laboratori di prova contenuti nella norma ISO/IEC 17025.

2. L'Amministrazione competente comunica alla Commissione europea il nome e l'indirizzo delle autorità e dei laboratori di cui al comma 1.

CAPO VIII SISTEMA SANZIONATORIO

Articolo 57.

Ravvedimento operoso

1) Le sanzioni amministrative pecuniarie, previste nella presente legge, sono ridotte, sempreché non sia già stato redatto processo verbale di constatazione, ovvero di diffida ai sensi del successivo art. 58 e non siano iniziati accessi, ispezioni e verifiche, ovvero altre attività amministrative di accertamento delle quali l'autore o i soggetti solidalmente obbligati al pagamento della sanzione abbiano avuto formale conoscenza:

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

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

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

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

Articolo 58.

Diffida per le infrazioni minori

1. Per le violazioni delle disposizioni della presente legge, e dei relativi decreti di applicazione, punite con una sanzione amministrativa pecuniaria avente un importo minimo edittale non superiore a seicento euro, è istituito lo strumento della diffida volto a sanare l'irregolarità accertata attraverso un richiamo formale che comporti, una semplice operazione di regolarizzazione, nonché il declassamento, la distruzione o il cambio di destinazione del prodotto o dei materiali irregolari.

2. L'Organo che ha accertato l'irregolarità di cui al comma 1, redige apposito processo verbale nel quale precisa l'irregolarità riscontrata e dispone i tempi e i modi per la regolarizzazione della stessa e ogni altra attività a cui l'autore della violazione deve attenersi, informando l'avente diritto della possibilità di chiedere l'applicazione della diffida secondo le modalità indicate con apposito verbale di diffida.

3. Nel caso in cui la medesima azienda sia soggetta a diffida per tre volte nell'arco dei cinque anni precedenti alla constatazione, ogni altra irregolarità della medesima indole deve essere contestata, rendendosi inapplicabile ogni ulteriore diffida.

4. Sono, in ogni caso, esclusi dalla possibilità di applicazione della diffida i reati e le violazioni per fatti riguardanti falsi, frodi o prodotti pregiudizievoli per la salute, anche se puniti con sanzione amministrativa pecuniaria.

5. Nell'ipotesi in cui l'autore della violazione non si attenga alle istruzioni impartite nel verbale di diffida formale di cui al comma 2 entro i tempi previsti, è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria prescritta per la violazione constatata e accertata aumentata fino al doppio.

6. La diffida di cui al comma 1 si applica a tutte le sanzioni amministrative pecuniarie previste nel settore vitivinicolo di cui al precedente comma 2. In ogni caso, il verbale di contestazione di illecito amministrativo punito con sanzione amministrativa pecuniaria, o di irrogazione della sanzione, anche ove non contestuali, devono riportare l'indicazione degli estremi identificativi del verbale di diffida, che ne costituisce elemento essenziale.

Articolo 59.

Violazioni in materia di vinificazione e distillazione

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

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

3. Chiunque procede alla vinificazione di uve appartenenti a varietà che non siano classificate, come varietà di uve da vino nella classificazione delle varietà di viti per la Provincia o Regione in cui tali uve sono state raccolte, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duecentocinquanta ad euro duemilacinquecento; nel caso di reiterazione dell'illecito, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro millecinquecento ad euro quindicimila.

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

5. Chiunque viola i divieti di sovrappressione delle uve, di pressatura delle fecce, ovvero l'obbligo di eliminazione dei sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione delle uve, previsti dalla vigente normativa comunitaria, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro quindici ad euro settantacinque per ogni 100 chilogrammi di prodotto. Chiunque viola il divieto di rifermentazione delle vinacce per scopi diversi dalla distillazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro quarantacinque a euro duecentocinquanta per ogni cento chilogrammi di prodotto e, comunque, non inferiore ad euro duecentocinquanta; nel caso di reiterazione dell'illecito la sanzione amministrativa pecuniaria si raddoppia e si applica la sanzione accessoria della chiusura dell'impianto da tre mesi ad un anno.

6. Chiunque viola l'obbligo di consegna alla distillazione dei prodotti vitivinicoli derivanti da superfici abusivamente piantate, a decorrere dal primo settembre 1998, con uve classificate come uve da vino, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro cinquanta per

ogni ettolitro o frazione di esso. Alla medesima sanzione soggiace chi sottopone a rifermentazione le vinacce ottenute dai prodotti di cui al capoverso precedente per scopi diversi dalla distillazione.

7. Chiunque viola i limiti, le condizioni e le altre prescrizioni in materia di pratiche e trattamenti enologici, previsti dalla vigente normativa comunitaria, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro settemilacinquecento ad euro quarantacinquemila.

La stessa sanzione si applica in caso di violazione della normativa comunitaria e nazionale riguardo l'avvio al consumo umano diretto di prodotti vitivinicoli non ammessi a tale consumo sulla base della normativa comunitaria.

In materia di pratiche e trattamenti enologici previsti dalla vigente normativa comunitaria, e qualora il fatto riguardi esclusivamente variazioni non superiori al dieci per cento dei limiti nella relativa normativa comunitaria, l'inosservanza di obblighi di presentazione all'autorità competente delle previste dichiarazioni o l'omessa annotazione di operazioni sui registri di cantina o sui documenti commerciali, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di euro duemila.

8. Chiunque non osserva le disposizioni nazionali emanate in attuazione della relativa disciplina normativa comunitaria e nazionale in materia di aggiunta, nei vini destinati alle distillazioni, delle sostanze rivelatrici è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cento euro a cinquemila euro.

In caso di mancata aggiunta della sostanza rivelatrice, la sanzione è pari a cinquemila euro.

9. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini spumanti e frizzanti, previste dalla vigente legislazione comunitaria, nonché dalla relativa legislazione nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a novemila euro.

10. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini liquorosi, previste dalla vigente legislazione comunitaria, nonché dalla legislazione nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento ad euro diecimila.

11. Chiunque non osserva le norme per la elaborazione e le prescrizioni sulla definizione, designazione e presentazione delle bevande spiritose, dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli stabilite dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a cinquemila euro.

Articolo 60.

Violazioni in materia di designazione e presentazione

1. Fatte salve le norme sulla protezione dei vini a DOP e IGP e relative menzioni di cui ai successivi commi 2, 3, 4 chiunque detiene o vende in violazione alle disposizioni stabilite nella vigente normativa comunitaria e nazionale in materia di designazione, denominazione, presentazione, i prodotti disciplinati dalla Organizzazione comune di mercato nel settore vitivinicolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento ad euro cinquemila.

2. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con denominazioni di origine protette o con indicazioni geografiche protette, di seguito anche indicate in modo unitario con la dicitura «denominazioni protette» o «denominazioni di origine», che non rispettano i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2000 euro a 20.000 euro.

Nei casi meno gravi, l'autorità competente a decidere può applicare una sanzione non inferiore a 1000 euro in caso di ricorso ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 689/81, tenuto conto dell'art. 11 della stessa legge.

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 su due giornali tra i più diffusi nella regione, dei quali uno quotidiano ed uno tecnico.

Qualora la non rispondenza al disciplinare si riferisca a lievi carenze dei requisiti organolettici o a lievi differenze analitiche che non potranno essere superiori a 0,5% volume per il titolo alcolometrico, a 0,5 g/l per l'acidità totale, a 1 g/l per l'estratto non riduttore, è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 4.500 euro.

3. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque nella designazione e presentazione dei vini DOP e IGP usurpa, imita o evoca una denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio, anche se l'origine vera del prodotto è indicata, o se la denominazione protetta è una traduzione non consentita o è accompagnata da espressioni quali gusto, uso, sistema, genere, tipo, metodo o simili, ovvero impiega accrescitivi, diminutivi o altre deformazioni delle denominazioni stesse o comunque fa uso di indicazioni illustrative o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro.

In caso il richiamo o l'evocazione costituisca una informazione veritiera, benché non consentita, e sia nettamente separata dalle indicazioni obbligatorie, nell'ambito descrittivo della storia del vino, provenienza delle uve, condizioni tecniche di elaborazione, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento a euro quattromilacinquecento.

La stessa sanzione si applica in caso di inosservanza alle modalità di indicazioni previste dal disciplinare e dall'articolo 53 comma 3 del presente decreto.

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

5. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque utilizza sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità, nell'informazione ai consumatori o sui documenti relativi ai vini a DOP e IGP, indicazioni non consentite, false o ingannevoli relative alla provenienza, alle menzioni geografiche aggiuntive, alle menzioni tradizionali protette, alle sottozone, al vitigno, all'annata, e alle altre caratteristiche definite nei disciplinari è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da mille euro a diecimila euro.

La stessa sanzione amministrativa pecuniaria si applica a chi utilizza recipienti non conformi a quanto prescritto nei disciplinari di produzione o impiega recipienti che possono indurre in errore sull'origine.

6. Chiunque viola le disposizioni di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole, alimentari e forestali 13 agosto 2012 e ss.mm, riguardante la produzione e la commercializzazione dei vini ad IGP, ovvero a DOP designati con la qualificazione "novello", è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquanta euro a centocinquanta euro per ettolitro o frazione di ettolitro; la sanzione non può in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.

7. Chiunque contraffà o altera i contrassegni di cui all'articolo 51, commi 6 e 7, o acquista, detiene o cede ad altri ovvero usa contrassegni alterati o contraffatti, è soggetto, in aggiunta alle sanzioni per la violazione degli articoli 468 e 469 del Codice penale, alla sanzione amministrativa pecuniaria da trentamila euro a centomila euro.

8. Chiunque immette al consumo vini a denominazione protetta non apponendo sui recipienti i prescritti contrassegni di cui all'articolo 51, comma 7, ove previsti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da diecimila euro a cinquantamila euro. Qualora l'irregolarità

riguardi meno di cinquanta contrassegni la sanzione amministrativa pecuniaria è fissata a 1000 euro.

9. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, e dell'articolo 53, comma 4, chiunque adotta denominazioni di origine o indicazioni geografiche come ditta, ragione o denominazione sociale, ovvero le utilizza in associazione ai termini «cantina», «fattoria» e simili, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da mille euro a diecimila euro.

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

11. Chiunque, nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto trasformato utilizza il riferimento ad una DOP ovvero ad una IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino DOP o IGP, senza l'autorizzazione del relativo consorzio di tutela riconosciuto, ovvero, in caso di mancanza del consorzio, dell'autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a ventimila euro.

12. La sanzione di cui al comma 11 non si applica qualora il riferimento alla DOP ovvero alla IGP sia contenuta, nei prodotti composti, esclusivamente tra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato.

13. Alle violazioni sulla designazione e presentazione dei prodotti vitivinicoli disciplinati dalla presente Legge, anche quando previste da altre norme orizzontali comunitarie e nazionali, si applicano esclusivamente le sanzioni previste nel presente capo.

Articolo 61.

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

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

3. Chiunque, essendo tenuto alla presentazione della dichiarazione di giacenza, di vendemmia e di produzione vitivinicola, presenta la stessa in ritardo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fino a millecinquecento euro.

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

4. Chiunque viola gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri e alla documentazione prevista come ufficiale dalla vigente normativa, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento ad euro quindicimila. Si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro centocinquanta ad euro quattromila nel caso di

indicazioni non essenziali ai fini della identificazione dei soggetti interessati, della quantità e qualità del prodotto o nel caso di quantitativo di prodotto, oggetto di irregolarità, inferiore a cento ettolitri o a dieci tonnellate o, per i prodotti confezionati, a dieci ettolitri.

Articolo 62.

Violazioni in materia di potenziale vitivinicolo

1. Il produttore che viola il divieto di impianto dei vigneti con varietà di uve da vino, previsto dalla vigente normativa comunitaria, o viola le disposizioni relative ai diritti /autorizzazioni di nuovo impianto, ai diritti/ autorizzazioni di reimpianto, ai diritti/autorizzazioni di nuovo impianto prelevato da una riserva, dalla medesima normativa, che disciplina l'uso di detti diritti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duemilacinquecento ad euro cinquemila per ogni ettaro, o frazione di ettaro della superficie vitata, per ogni anno di mancato avvio alla distillazione dei prodotti vitivinicoli ottenuti dalle superfici interessate. Ove il trasgressore non esegua l'estirpazione delle viti entro il termine fissato dall'autorità regionale, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico del trasgressore la relativa spesa.

Articolo 63.

Prodotti non consentiti

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

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

3. In relazione al comma precedente, qualora l'uso di zucchero o sostanze zuccherine destinate all'alimentazione umana riguarda piccole quantità di prodotti vitivinicoli inferiori al 10% della produzione vitivinicola dell'impresa relativa alla campagna in corso e comunque non superiori a 500 ettolitri di prodotto trattato nel corso della stessa campagna vitivinicola, è effettuato nel periodo consentito per le fermentazioni di cui all'articolo 14 comma 1, rientra nel limite di un aumento del titolo alcolometrico totale di 1,5% vol. e non implica l'utilizzo concorrente di altre sostanze non consentite dalla presente legge, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni ettolitro o quintale di prodotto globalmente sofisticato.

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

Articolo 64.

Sanzioni per la detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati

1. Fatti salvi i limiti e le tolleranze stabiliti dalle vigenti norme comunitarie e nazionali e previa riconciliazione dei conti distinti delle varie tipologie di vini con le necessarie riclassificazioni di prodotto, chiunque detiene quantitativi di prodotti vitivinicoli non giustificati dalla documentazione di cantina, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di venticinque euro per quintale o frazione di quintale di prodotto del quantitativo eccedente. Tale sanzione è elevata rispettivamente a cinquanta euro, se trattasi di vino ad IGP o destinato all'ottenimento di tale vino, a cento euro, se trattasi di vino a DOC o destinato all'ottenimento di tale vino, a duecentocinquanta euro, se trattasi di vino a DOCG o destinato all'ottenimento di tale vino. In ogni caso, un quantitativo di prodotto, corrispondente per qualità e per quantità alle eccedenze riscontrate, deve essere denaturato ai sensi delle disposizioni di cui all'articolo 15 comma 5, e avviato alla distillazione.
2. Quando il fatto è commesso entro il periodo consentito per la fermentazione, stabilito ai sensi dell'articolo 14, comma 1, si applica la sola sanzione amministrativa pecuniaria, di cui al comma 1 del presente articolo, ridotta fino alla metà.

Articolo 65.

Altre sanzioni

1. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a quindicimila euro:
 - a) chiunque detiene anidride carbonica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 20;
 - b) chiunque produce o detiene vini spumanti naturali, vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini spumanti gassificati in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 20;
 - c) chiunque produce o detiene vini frizzanti in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 21, paragrafo 3, ultimo capoverso.
2. Chiunque pone in vendita in recipienti di cui all'articolo 7, vini diversi da quelli per i quali tali contenitori sono riservati, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da centocinquanta euro a millecinquecento euro.
3. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da trecento euro a tremila euro:
 - a) chiunque produce mosto cotto in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 9;
 - b) chiunque procede alla vinificazione dei mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 19;
 - c) chiunque effettua fermentazioni o rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 14 salvo quanto previsto dai commi 3, 4 e 5 del medesimo articolo;
 - d) chiunque effettua operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 14, comma 2.
4. Chiunque detiene negli stabilimenti enologici e nelle cantine, nonché nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili, le sostanze vietate ai sensi dell'articolo 23, 24 e 25 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a ventimila euro.
5. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o somministra o comunque pone in commercio mosti e vini:
 - non rispondenti alle corrispondenti definizioni della normativa comunitaria e nazionale, o
 - che all'analisi chimica risultino alterati in modo tale da risultare inadatti al consumo umano, salva la eventuale denaturazione degli stessi, o
 - che contengano fluoro, alcool metilico, residui di ferro-cianuro di potassio e suoi derivati, ovvero

- altre sostanze, rilevate a mezzo analisi chimico organolettica la cui presenza li renda inadatti al consumo umano diretto
 - in limiti superiori a quelli definiti con apposito decreto del Ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di centocinque euro per ettolitro o frazione di ettolitro detenuto a scopo di vendita o di somministrazione; la sanzione non può essere, in ogni caso, inferiore a seicento euro.
- 6- E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a tremila euro:
- a) chiunque detiene il vino di cui all'articolo 48, comma 3, senza procedere alla denaturazione con le modalità stabilite dal medesimo periodo e chiunque cede o spedisce il prodotto denaturato, nonché vini nei quali è in corso la fermentazione acetica a stabilimenti diversi dagli acetifici o dalle distillerie, in violazione di quanto previsto dal citato articolo 48, comma 3, terzo periodo;
 - b) chiunque detiene a scopo di vendita o di somministrazione o comunque di commercio mosti e vini di cui all'articolo 49 lettere d) ed e) senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste ai sensi del medesimo articolo 49, comma 3;
 - c) chiunque adotta un sistema di chiusura dei recipienti di capacità inferiore a 60 litri che non presenta le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 50, comma 4;
 - d) chiunque detiene vinacce negli stabilimenti enologici al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 15, comma 1;
 - e) chiunque istituisce centri di raccolta temporanei fuori fabbrica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 14, comma 3, primo periodo;
 - f) chiunque elabora il vinello in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 15, comma 6;
7. Le disposizioni di cui agli articoli 48 e 49 e le relative sanzioni non si applicano al commerciante che vende o pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i prodotti di cui alla presente legge in confezione originale, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.
8. Chiunque pone in vendita bevande diverse da quelle indicate dall'articolo 10 utilizzando nell'etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità della bevanda denominazioni o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da millecinquecento euro a quindicimila euro.
9. Chiunque non denatura le fecce di vino, prima che siano estratte dalle cantine, con le sostanze rivelatrici di cui all'articolo 15, comma 5, e chi impiega la sostanza denaturante in difformità dalle modalità previste ai sensi del medesimo comma, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cento euro a cinquemila euro.
10. I titolari di cantine o stabilimenti enologici che non presentano al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione la planimetria prevista dall'articolo 13 sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a tremila euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria è determinata in una somma da cento euro a mille euro.
11. Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 23 sulle sostanze per uso enologico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da millecinquecento a cinquemila euro.
12. Chiunque viola le disposizioni in materia di igiene della cantina di cui all'articolo 24 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da centocinquanta euro a mille euro.
13. Chiunque detiene nelle cantine, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e nei depositi enologici, nonché nei locali comunque comunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, prodotti di uso enologico non consentiti dalla presente legge ovvero dai relativi decreti e chiunque detiene nei reagentari dei laboratori annessi prodotti chimici non consentiti in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 25 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a diecimila euro.

Articolo 66.

Sanzioni per violazione delle disposizioni sulla produzione e sulla commercializzazione degli aceti

1. Chiunque utilizza la denominazione di "aceto di vino" per prodotti che non abbiano le caratteristiche previste dall'articolo 39, comma 3, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da settantacinque euro a cento euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.
2. Chiunque produce, detiene, trasporta e pone in commercio aceti che:
 - all'esame organolettico, chimico o microscopico, risultano alterati o comunque inadatti al consumo umano diretto od indiretto, ovvero
 - contengono aggiunte di alcool etilico, acido acetico sintetico o liquidi acetici comunque derivanti da procedimenti di distillazione di sostanze coloranti o da acidi minerali, fatta eccezione per gli aceti provenienti da alcool etilico denaturato ai sensi del decreto ministeriale n. 524 del 1996, limitatamente alla presenza di acido acetico glaciale aggiunto, unicamente fino al valore per lo stesso previsto per la denaturazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da settantacinque euro a cento euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.
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 settantacinque euro a cento euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a duecentocinquanta euro.
4. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a tremila euro:
 - a) chiunque utilizza la denominazione di "aceto di vino" per prodotti ottenuti mediante l'acetificazione di vini che hanno un contenuto in acido acetico superiore a quello previsto dall'articolo 39 comma 6;
 - b) chiunque detiene, produce e imbottiglia negli acetifici e nei depositi di aceto prodotti diversi da quelli previsti ai sensi dell'articolo 40;
 - c) chiunque nella preparazione e nella conservazione degli aceti ricorre a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 42;
 - d) chiunque aggiunge all'aceto sostanze aromatizzanti in violazione di quanto previsto dall'articolo 43 e chiunque viola nella composizione e nelle modalità di preparazione degli aceti aromatizzati le prescrizioni stabilite ai sensi del medesimo articolo;
 - e) chiunque utilizza la denominazione di "aceto di (...) aromatizzato" per prodotti che non possiedono le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 43.
5. Chiunque non effettua la comunicazione prevista ai sensi dell'articolo 40 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seicento euro a tremila euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria è determinata in una somma da cento euro a mille euro.
6. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a ventimila euro:
 - a) chiunque detiene negli stabilimenti e nei locali di cui all'articolo 40 acido acetico, nonché ogni altra sostanza atta a sofisticare gli aceti, salvo quanto previsto ai sensi del comma 7 del medesimo articolo;
 - b) chiunque effettua la distillazione dell'aceto;
 - c) chiunque trasporta, detiene per la vendita, mette in commercio o comunque utilizza per uso alimentare diretto o indiretto alcool etilico sintetico, nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.

7. E' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a duemilacinquecento euro chiunque viola le disposizioni stabilite con il decreto di cui all'articolo 39, commi 1 e 2;

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

9. Chiunque vende o trasporta i sidri, i mosti e gli altri prodotti di cui all'articolo 47 in violazione delle disposizioni previste ai sensi dei medesimi commi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da millecinquecento euro a tremila euro.

10. Chiunque trasporta al di fuori degli stabilimenti di produzione i prodotti di cui all'articolo 15 comma 4, destinati alla distillazione o alla distruzione senza avere provveduto alla denaturazione prescritta ai sensi del medesimo articolo 15 comma 4 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cento euro a cinquemila euro.

11. Chiunque non tiene il registro di carico e scarico e chiunque non provvede agli aggiornamenti e alle annotazioni è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cento euro a mille euro

Articolo 67.

Inosservanza degli obblighi di comunicazione

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

a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 16;

b) chiunque non provvede alla comunicazione prevista dall'articolo 18;

c) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni prevista dall'articolo 14, comma 3;

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

e) chiunque non avvia alle distillerie autorizzate le vinacce e le fecce di vino in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 15, comma 2;

f) chiunque non tiene il registro di carico e scarico previsto dall'articolo 15, comma 3, secondo periodo;

g) chiunque non effettua la comunicazione relativa alla detenzione di vinacce prevista dall'articolo 15, comma 4, ovvero effettua tale comunicazione oltre il termine stabilito dal medesimo comma;

h) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 15, comma 5, primo periodo;

Articolo 68

Chiusura degli stabilimenti

1. Fermo restando quanto previsto in materia dall'articolo 8 del Decreto Legislativo n. 507/1999, in caso di reiterata violazione, nel quinquennio antecedente, delle disposizioni di cui agli articoli 63, 64 e 65 accertata con provvedimenti esecutivi, il Prefetto, su proposta del competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, e dopo avere sentito gli interessati, può disporre la chiusura temporanea degli stabilimenti e degli esercizi per un periodo di tempo compreso tra uno e diciotto mesi.

Articolo 69.

Sanzioni accessorie

1. L'autorità amministrativa di cui all'articolo 17 della legge 24 novembre 1981, n. 689, ovvero il Giudice con la sentenza di condanna, nell'emettere l'ordinanza di ingiunzione per le infrazioni alle disposizioni previste dalla presente legge, può disporre:

a) che siano poste a carico del responsabile delle violazioni anche le spese di analisi da corrispondere agli istituti di analisi incaricati;

b) che, in caso di applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria di ammontare non inferiore ad euro ventimila, l'estratto dell'ordinanza di ingiunzione, ovvero della sentenza sia pubblicato a spese del responsabile delle violazioni almeno su due giornali di grande diffusione, uno dei quali scelto fra i quotidiani locali, e che sia affisso all'albo della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia e all'albo del comune in cui risiede il responsabile delle violazioni e dove è ubicato lo stabilimento nella quale è stata commessa la violazione.

Articolo 70.

Costituzione delle associazioni come parte civile

1. Le associazioni dei produttori, le associazioni rappresentative della filiera, i consorzi di tutela di cui all'art.37, le associazioni dei consumatori e le altre associazioni interessate possono costituirsi parte civile, indipendentemente dalle prove di danno immediato e diretto, nei procedimenti penali per violazioni alle disposizioni della presente legge.

Articolo 71.

Piano dei controlli vini Dop e Igp

1. Il soggetto a carico del quale la struttura di controllo autorizzata accerta una non conformità classificata grave nel piano dei controlli di una denominazione protetta, approvato con il corrispondente provvedimento autorizzatorio, in assenza di ricorso avverso detto accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro, la cui applicazione e riscossione rimane sospesa in caso di impugnazione giudiziale del provvedimento.

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 capo.

3. Il soggetto che pone in essere un comportamento diretto a non consentire l'effettuazione dell'attività di controllo, ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica da parte degli incaricati della struttura di controllo, qualora non ottemperi, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere formulata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fino a mille euro.

4. Il soggetto inserito nel sistema del controllo di una Denominazione di origine protetta o di una Indicazione geografica protetta che non assolve in modo totale o parziale, nei confronti del Consorzio di tutela incaricato, agli obblighi di cui all'articolo 37, comma 6 e comma 7 della presente legge è sottoposto alla sanzione amministrativa pari all'importo pecuniario accertato. Il soggetto sanzionato oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, dovrà provvedere a versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

5. Il soggetto immesso nel sistema di controllo che non assolve, in modo totale o parziale, agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell'attività di controllo per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso e che, a richiesta dell'ufficio periferico territorialmente competente del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, non esibisce idonea documentazione attestante l'avvenuto

pagamento di quanto dovuto, è soggetto alla sanzione amministrativa pari all'importo pecuniario accertato. Il soggetto sanzionato, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, dovrà provvedere a versare le somme dovute, comprensive degli interessi legali, direttamente al creditore.

6. Per l'illecito previsto ai commi 3, 4 e 5 oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria si applica, con apposito provvedimento amministrativo, la sanzione della sospensione del diritto ad utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

Articolo 72.

Inadempienze della struttura di controllo

1. Fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti, alla struttura di controllo autorizzata che non adempie alle prescrizioni o agli obblighi impartiti dalle competenti autorità pubbliche, comprensivi delle disposizioni del piano di controllo e del relativo tariffario concernenti una denominazione protetta, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a cinquantamila euro.

2. Alle strutture che continuano a svolgere attività incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio, non ottemperando, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e fatta salva la facoltà del predetto Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento autorizzatorio si applica, in aggiunta alla sanzione amministrativa pecuniaria prevista, l'obbligo di risarcimento del danno provocato dalla condotta illegittima.

3. La struttura di cui al comma 1 che, nell'espletamento delle attività di controllo su una denominazione protetta, discrimina tra i soggetti da immettere o tra quelli immessi nel sistema di controllo di tale denominazione, oppure pone ostacoli all'esercizio del diritto a detto accesso, è sottoposta, fatti salvi l'applicazione delle norme penali e l'obbligo di risarcimento del danno in sede di giudizio civile, alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a sessantamila euro.

Articolo 73.

Tutela dei Consorzi incaricati dei controlli

1. L'uso della denominazione protetta nella ragione o denominazione sociale di una organizzazione diversa dal consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria di ventimila euro ed alla sanzione accessoria dell'inibizione all'uso della ragione o denominazione sociale.

2. 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 delle politiche agricole, alimentari e forestali, in assenza di consorzio di tutela incaricato, sono sottoposti alla sanzione amministrativa pecuniaria di ventimila euro ed alle sanzioni derivanti dalla violazione dell'articolo 347 del Codice Penale

Articolo 74.

Inadempienze dei Consorzi di tutela

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

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

- a) discriminare tra i soggetti associati appartenenti ad uno stesso segmento della filiera, ovvero appartenenti a segmenti diversi, quando la diversità di trattamento non è contemplata dallo statuto del consorzio stesso;
- b) porre ostacoli all'esercizio del diritto all'accesso al consorzio.

Articolo 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 38, e successive disposizioni applicative, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a ventimila euro.

Articolo 76.

Competenza all'irrogazione delle sanzioni

1. La competenza ad irrogare le sanzioni amministrative previste dal presente decreto è attribuita

.....
.....