

SENATO DELLA REPUBBLICA

XIV LEGISLATURA

N. 3754

DISEGNO DI LEGGE

approvato dalla XIII Commissione permanente (Agricoltura) della Camera dei deputati il 25 gennaio 2006, in un testo risultante dall'unificazione dei disegni di legge

d'iniziativa dei deputati COLLAVINI, AMORUSO, BIONDI, CAMO, CATANOSO, CUCCU, D'AGRÒ, DI TEODORO, FONTANINI, FRAGALÀ, FRATTA PASINI, GALLO, IANNUCILLI, LAVAGNINI, LORUSSO, LUCCHESI, MANCUSO Filippo, MARINELLO, MASINI, MESSA, MILANESE, NAN, NICOTRA, ONNIS, PATRIA, PEZZELLA, PITTELLI, ROMOLI, ROSSO, RUSSO Antonio, SANZA, SCALTRITTI, STEFANI, STRADELLA, TARANTINO, TARDITI, VASCON, VERDINI, VITO Alfredo e ZAMA (31); PREDÀ, RAVA, SEDIOLI, BORRELLI, OLIVERIO, SANDI, STRAMACCONI, NANNICINI, ROSSIELLO, CAPITELLI e FRANCI (2743)

(V. Stampati Camera nn. 31 e 2743)

Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza il 26 gennaio 2006

Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente
l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino

DISEGNO DI LEGGE

CAPO I

DEFINIZIONI E DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 1.

(Definizioni)

1. Ad integrazione delle definizioni previste dall'articolo 1, paragrafi 2 e 3, e dall'allegato I del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, sono stabilite le definizioni dei seguenti prodotti nazionali:

a) per «vino passito» o «passito» si intende un vino sottoposto ad appassimento, anche parziale, naturale sulla pianta o dopo la raccolta. L'appassimento può essere realizzato mediante uno o più procedimenti e tecniche, anche con l'ausilio di specifiche attrezzature. Nella produzione dei vini passiti non è consentita alcuna pratica di arricchimento del titolo alcolometrico naturale delle uve prima o dopo l'appassimento. La definizione di vino passito si applica ai vini da uve stramature, nonchè ai vini ad indicazione geografica tipica e ai vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), per i quali è prevista tale tipologia nei singoli disciplinari di produzione. I vini passiti possono essere ottenuti da uve di tutte le varietà autorizzate alla produzione di vino, fatte salve eventuali limitazioni presenti nei disciplinari dei vini ad indicazione geografica tipica e a denominazione di origine. La menzione «vino passito liquoroso» o «passito liquoroso» è riservata ai vini liquorosi ad indicazione geografica tipica e a denominazione

di origine i cui disciplinari prevedono tale tipologia. La menzione «vino passito» o «passito», ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 1, lettera *b*), del regolamento (CE) n. 753/2002 della Commissione, del 29 aprile 2002, e successive modificazioni, sostituisce la denominazione «vino da uve stramature» e può essere accompagnata in etichetta dalla menzione «vendemmia tardiva». La menzione «passito» o «vino passito» può inoltre essere sostituita in etichetta dalle menzioni tradizionali «Vin santo», «vino santo», «vin-santo» esclusivamente nel caso di VQPRD, i cui disciplinari prevedono tali menzioni;

b) 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;

c) 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;

d) per «mosto muto» si intende il mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite dalle disposizioni vigenti;

e) 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 elissoide 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 ad 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.

Art. 2.

(Vitigno autoctono italiano)

1. È 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 ampelo-

grafica 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 Comitato nazionale per la classificazione delle varietà di viti, costituito con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 28 dicembre 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 21 del 25 gennaio 2002.

4. Il Comitato di cui al comma 3, esaminata 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 alla legge 10 febbraio 1992, n. 164.

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.

Art. 3.

(Produzione di mosto cotto)

1. Ad integrazione di quanto previsto dall'allegato IV del citato regolamento (CE) n. 1493/1999, 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. È altresì ammessa, previa comunicazione al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, la produzione di mosto cotto, denominato anche saba, sapa o simili. L'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, nell'autorizzare la produzione, determina le condizioni e le modalità operative che l'operatore deve rispettare.

Art. 4.

(Vini spumanti)

1. La detenzione di anidride carbonica in bombole, in altri recipienti e allo stato solido, sia negli stabilimenti di produzione sia nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, nei quali si producono vini spumanti e vini frizzanti, è subordinata ad apposita comunicazione da inviare al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi contestualmente all'introduzione del prodotto negli stabilimenti e nei locali. Con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali possono essere stabilite le prescrizioni volte a prevenire ogni abuso nella detenzione di anidride carbonica.

2. È vietato produrre, nonché detenere nello stesso stabilimento di produzione di vini spumanti, i vini spumanti naturali e i vini spumanti gassificati, anche se già confezionati.

Art. 5.

(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 e di spumanti può essere fatta 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 dal regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, del 10 giugno 1991, e successive modificazioni, soltanto a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla lavorazione, al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi. Il saccarosio, l'acquavite di vino, l'alcol e gli altri prodotti consentiti dal citato regolamento (CEE) n. 1601/91, e successive modificazioni, devono essere conservati in magazzini controllati dal predetto ufficio periferico, salvo che tali prodotti siano sottoposti alla vigilanza dell'autorità finanziaria; anche in tale caso, tuttavia, l'ufficio periferico può controllare i prodotti immagazzinati.

2. Negli stabilimenti in cui si producono essenzialmente vini spumanti sono consentite le elaborazioni dei prodotti indicati dal comma 1, diversi dal vino spumante, 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.

Art. 6.

(Sostanze vietate)

1. Salvo quanto previsto dall'articolo 5, negli stabilimenti enologici e nelle cantine, 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 tradizionali individuati nel provvedimento di cui all'articolo 9, comma 4;

e) qualunque sostanza atta a sofisticare i mosti, i vini e i vini speciali, 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 8, 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, in deroga al comma 1 è consentito detenere: le sostanze di cui alla lettera *a)* del comma 1 nel limite massimo di 3 litri anidri; le sostanze di cui alla lettera *b)* del comma 1 nel limite massimo di 15 chilogrammi; le sostanze di cui alla lettera *c)* del comma 1 nel limite massimo di 3 litri; le sostanze di cui

alla lettera *d*) del comma 1 nel limite massimo di 3 chilogrammi.

Art. 7.

*(Comunicazione per la detenzione
e il confezionamento)*

1. In deroga all'articolo 6, la detenzione e il confezionamento negli stabilimenti enologici e nelle cantine di prodotti non consentiti, qualora essi non si prestino alla sofisticazione o all'inquinamento dei prodotti vinicoli, sono subordinati ad apposita comunicazione inviata all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per il luogo di detenzione. Con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali possono essere stabilite le prescrizioni volte a prevenire ogni abuso nella detenzione e nel confezionamento di prodotti non consentiti.

Art. 8.

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

1. I mosti aventi un titolo alcolometrico 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, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, e previa denuncia al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi. 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 con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il

Ministro della salute, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Con il decreto di cui al comma 1, secondo periodo, sono altresì stabilite le modalità da osservare per l'impiego della sostanza rivelatrice.

Art. 9.

(Determinazione del periodo per le fermentazioni)

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano stabiliscono annualmente, con proprio provvedimento, il periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite. Tale periodo non può comunque superare la data del 31 dicembre dell'anno in cui il provvedimento viene adottato.

2. Con provvedimento analogo a quello previsto dal comma 1, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'allegato V, sezione C, punto 1, e sezione E, punto 6, del citato regolamento (CE) n. 1493/1999, autorizzano annualmente l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti destinati a diventare vini da tavola con o senza indicazione geografica, dei VQPRD e delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità e dei vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (VSQPRD), nonché l'acidificazione delle uve fresche, del mosto parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino prodotti nella zona viticola C1b) alle condizioni previste per le zone viticole C2 e C3b) di cui all'allegato III del medesimo regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni.

3. Le fermentazioni spontanee, che avvengono al di fuori del periodo stabilito ai sensi del comma 1, devono essere immediatamente comunicate, a mezzo telegramma, telefax o

sistemi equipollenti riconosciuti, al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

4. È vietata qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito ai sensi del comma 1, fatta eccezione per quelle effettuate in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati frizzanti, nonché per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati. Con il provvedimento di cui al comma 1 sono altresì individuati i vini tradizionali per i quali sono consentite fermentazioni e rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi del medesimo comma 1.

CAPO II

DISCIPLINA DEL COMMERCIO DEI MOSTI, DEI VINI E DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Art. 10.

(Divieto di detenzione a scopo di commercio)

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

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 14, comma 5;

b) contengono una delle seguenti sostanze:

- 1) bromo organico;

2) cloro organico, salvo le eventuali piccole quantità che possono provenire da residui di pesticidi impiegati nel vigneto, come stabilite con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge;

3) fluoro, oltre i limiti stabiliti con il decreto di cui alla lettera *a*) del comma 1 dell'articolo 11;

4) alcol metilico in quantità superiore a 0,30 millilitri per i vini rossi e a 0,20 millilitri per i vini bianchi, per ogni 100 millilitri di alcol totale. In annate con andamento stagionale sfavorevole, il Ministro delle politiche agricole e forestali può consentire, con proprio decreto, per determinate zone di produzione e per prodotti provenienti da uve di particolari vitigni, la detenzione presso i vinificatori di mosti e di vini rossi aventi un contenuto in alcol metilico superiore a 0,30 millilitri, per ogni 100 millilitri di alcol totale, purché siano rispettate le cautele stabilite con lo stesso decreto;

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 alla normativa vigente.

3. Il vino, la cui acidità volatile espressa in grammi di acido acetico per litro supera i limiti previsti dalla sezione B dell'allegato V del citato regolamento (CE) n. 1493/1999, non può essere detenuto se non previa denaturazione con la sostanza rivelatrice prescritta dal decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali di cui all'articolo 8, comma 1, secondo periodo, della presente legge. La denaturazione deve essere comunicata entro il giorno stesso della sua effettuazione con lettera raccomandata, telefax o sistemi equipollenti riconosciuti al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi; nella comunicazione devono

essere obbligatoriamente indicati la quantità e il luogo di detenzione. Il prodotto denaturato deve essere assunto in carico sui registri obbligatori 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.

Art. 11.

(Divieto di vendita e di somministrazione)

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

a) i cui componenti e gli eventuali loro rapporti non sono compresi nei limiti stabiliti 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, in relazione ai risultati della sperimentazione;

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. È 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 potas-

sio, 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 a 0,20 millilitri per i vini bianchi, per ogni 100 millilitri di alcol totale;

g) contenenti acido citrico in quantità superiore ad 1 grammo per litro;

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

i) 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 alla 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 la sostanza rivelatrice prevista dall'articolo 14, comma 5, ed avviati alla distillazione senza la possibilità di beneficiare di alcuna forma di aiuto.

Art. 12.

(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 eno-

logici 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 aziendale del produttore, purchè 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, come definito nell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 884/2001 della Commissione, del 24 aprile 2001, o, in alternativa, il numero di codice identificativo, denominato «codice ICRF», attribuito dall'Ispettorato centrale repressione frodi allo stabilimento di imbottigliamento.

Art. 13.

(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 co-

munque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino:

a) le bevande indicate nel citato regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni;

b) le bevande a base di prodotti indicati nel citato regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni, e previste dal regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, e dal citato 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.

Art. 14.

(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 vendemmiale determinato annualmente con il provvedimento delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano di cui all'articolo 9, comma 1.

2. Fatta eccezione per i casi di esenzione o di ritiro previo controllo previsti dal citato regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni, e per le vinacce destinate ad altri usi industriali, ivi compresi quelli per l'estrazione dell'enocianina, le vinacce e le fecce di vino comunque ottenute dalla trasformazione delle uve e dei prodotti vinosi devono essere avviate direttamente alle distillerie autorizzate ai sensi dell'articolo 27 del medesimo regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni, e dei relativi regolamenti comunitari applicativi.

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'Ispettorato centrale repressione frodi, 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, soggetto alle modalità di cui al citato regolamento (CE) n. 884/2001, e successive modificazioni.

4. La detenzione di vinacce destinate ad altri usi industriali, diversi dalla distillazione, ivi compresa l'estrazione dell'enocianina, deve essere preventivamente comunicata dai responsabili degli stabilimenti industriali utilizzatori all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi 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. In ogni caso le fecce di vino, prima di essere estratte dalle cantine, devono essere denaturate con la sostanza rivelatrice prescritta dal Ministro delle politiche agricole e forestali con proprio decreto, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con il quale sono altresì stabilite le modalità da osservare per l'impiego della sostanza denaturante.

6. Le operazioni di ottenimento, denaturazione e trasferimento delle fecce di vino sono soggette alla sola comunicazione previ-

sta dall'articolo 10 del citato regolamento (CE) n. 884/2001.

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.

8. È fatto obbligo ai laboratori ufficiali di analisi autorizzati ai sensi delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e ai laboratori di analisi degli organismi di vigilanza di effettuare sistematicamente la prova preliminare di fermentazione e la ricerca dei denaturanti previsti dalla presente legge per ogni prodotto vinoso ufficialmente analizzato, di riportarne il risultato sul certificato di analisi chimica e di segnalarne l'eventuale esito irregolare al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi. Sono esentati da tali obblighi i certificati di analisi rilasciati per uso interno alle aziende committenti.

Art. 15.

(Planimetria dei locali)

1. I titolari di stabilimenti enologici, esentati dall'obbligo di presentare la planimetria dei locali al competente ufficio tecnico di finanza (UTF), hanno l'obbligo di trasmettere al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi la planimetria dei locali dello stabilimento nella quale deve essere specificata la collocazione di tutti i recipienti fissi di capacità superiore a 10 ettolitri. La planimetria è corredata dalla legenda riportante il numero che contraddistingue ogni recipiente e la relativa capacità totale. La planimetria deve riguardare tutti i locali

dello stabilimento e relative pertinenze e deve essere inviata a mezzo di lettera raccomandata ovvero tramite consegna diretta in duplice copia, una delle quali viene restituita all'interessato munita del timbro di accettazione dell'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi ricevente.

2. Gli UTF pongono a disposizione degli uffici periferici dell'Ispettorato centrale repressione frodi, che ne facciano richiesta, le planimetrie loro presentate dai soggetti obbligati.

3. Qualsiasi successiva variazione riguardante i recipienti di cui al comma 1 o l'inizio di lavori di installazione o di eliminazione di vasi vinari deve essere immediatamente comunicata al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi tramite lettera raccomandata, consegna diretta, telefax o sistemi equipollenti riconosciuti. Lo spostamento dei recipienti nell'ambito dello stesso stabilimento è sempre consentito. 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.

4. Ai fini della presente legge si intendono per cantine o stabilimenti enologici i locali e le relative pertinenze destinati alla detenzione di mosti o di vini o di vinelli in recipienti fissi o mobili.

CAPO III

DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DEGLI ACETI

Art. 16.

(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.

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 dall'allegato I, punto 19, del citato regolamento (CE) n. 1493/1999, contenente una quantità di alcol etilico non superiore a 1,5 per cento in volume.

4. I liquidi alcolici 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.

Art. 17.

(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 15.

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

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

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

c) di prodotti alimentari conservati in aceto.

Art. 18.

(Divieti)

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

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

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

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

2. Il divieto di cui al comma 1, lettera b), 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, 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 vinosi 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.

Art. 19.

(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'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 16 e 23;

d) il riferimento al documento che giustifica l'entrata o l'uscita;

e) la trasformazione e lo scarico del prodotto.

2. Sul registro sono tenuti conti distinti per ciascuna materia prima introdotta e per ciascun aceto prodotto da diverse materie prime, ivi compresi gli aceti che utilizzano denominazioni di origine riservate ai vini o denominazioni di origine protette di cui all'articolo 21.

3. Il Ministro delle politiche agricole e forestali, con 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 16, in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche e igienico-sanitarie;

c) qualora si renda necessario, le precauzioni e le limitazioni idonee a evitare possibili forme di frode, restando in ogni caso proibita ogni pratica di colorazione.

Art. 20.

(Immissione in commercio)

1. È vietato porre in commercio per il consumo umano diretto o indiretto aceti non rispondenti a una delle definizioni di cui agli articoli 16 e 23.

2. Gli aceti destinati al consumo diretto devono essere posti in commercio in confezioni originali non manomissibili con chiusura ermetica, congegnata in modo tale che

a seguito dell'apertura essa non risulti più integra. Sulla confezione deve sempre figurare una indicazione atta a individuare chiaramente la ditta che ha operato il riempimento del recipiente. I recipienti devono avere le capacità stabilite dalle disposizioni di cui al decreto-legge 3 luglio 1976, n. 451, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 agosto 1976, n. 614, e successive modificazioni.

Art. 21.

(Utilizzo delle denominazioni di origine riservate ai vini)

1. L'utilizzo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche 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 denominazione di origine per il quale è stata rilasciata la certificazione di idoneità prevista dall'articolo 13 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, o, nel caso di vino ad IGT, 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.

Art. 22.

(Pratiche e trattamenti enologici)

1. Nella produzione e nella conservazione degli aceti, le materie prime e gli aceti possono essere sottoposti alle pratiche e ai trattamenti enologici menzionati nel citato regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni, nonché a quelli impiegati per

la fermentazione acetica secondo buona tecnica igienico-industriale.

2. Nella preparazione degli aceti è inoltre consentita:

a) l'aggiunta di acqua, purchè 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.

Art. 23.

(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 nel decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107. 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 e forestali, di concerto con il Ministro della salute, con proprio decreto, può stabilire eventuali caratteristiche specifiche di composizione e modalità di preparazione degli aceti di cui al comma 1.

Art. 24.

(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 14, comma 5.

CAPO IV

DISCIPLINA DEI PRODOTTI PER USO ENOLOGICO

Art. 25.

(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, che rispondono ai requisiti e alle caratteristiche anche di purezza determinati 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.

2. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, 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. Con il medesimo decreto sono altresì indicate le modalità e le condizioni necessarie per ottenere l'autorizzazione

alla produzione e alla commercializzazione dei citati preparati.

3. L'autorizzazione di cui al comma 2 è rilasciata dal Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute.

Art. 26.

(Prodotti per l'igiene della cantina)

1. Il Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, stabilisce con proprio decreto, da emanare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, quali sostanze e prodotti possono essere 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.

2. I prodotti, preparati con le sostanze o prodotti stabiliti dal decreto di cui al comma 1, 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.

3. 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 diversi da quelli consentiti ai sensi del decreto di cui al comma 1.

Art. 27.

(Detenzione dei prodotti chimici)

1. È vietato vendere per uso enologico e detenere nelle cantine, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e nei depositi enologici, nonché nei locali comunque comuni-

canti con essi anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, prodotti di uso enologico non consentiti ai sensi della presente legge. Nei reagentari dei laboratori annessi è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici non consentiti, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli antifermentativi e gli antibiotici, purchè in quantitativi strettamente necessari al normale lavoro analitico e purchè sul contenitore sia indicata la denominazione chimica del prodotto in modo ben visibile e indelebile, in lingua italiana.

CAPO V

DISPOSIZIONI COMUNI

Art. 28.

(Registri per i produttori, gli importatori ed i grossisti di saccarosio, glucosio e isoglucosio)

1. I produttori, gli importatori ed i grossisti di saccarosio, escluso lo zucchero a velo, di glucosio e di isoglucosio, anche in soluzione, devono tenere aggiornato un registro di carico e scarico assoggettato all'imposta di bollo, con fogli progressivamente numerati e vidimati prima dell'uso dal comune competente in base al luogo di detenzione, e annotarvi tutte le introduzioni e le estrazioni all'atto in cui si verificano.

2. I grossisti che effettuano vendita al minuto devono annotare sul registro di carico e scarico ogni operazione, precisando il nominativo e il recapito dell'acquirente.

3. A tutti gli utilizzatori dei prodotti annotati nei registri di cui ai commi 1 e 2, ad eccezione di quelli che somministrano al pubblico o che producono alimenti in laboratori annessi a esercizi di vendita o di somministrazione, compresi quelli artigiani, e di quelli in possesso di un registro di carico e scarico delle materie prime, vidimato dal

competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, o dell'apposito registro vidimato dall'ufficio dell'Agenzia delle dogane competente per territorio, è fatto obbligo di tenere un registro di carico e scarico con le stesse modalità previste dal comma 1 e di annotarvi giornalmente per prodotti omogenei i quantitativi delle sostanze zuccherine impiegate.

4. I registri istituiti ai sensi dei commi 1 e 3 possono essere tenuti 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, e devono essere conservati per un periodo non inferiore a cinque anni dalla data dell'ultima registrazione.

5. Per coloro che tengono la propria contabilità avvalendosi di sistemi informatizzati, ai sensi del comma 4, le iscrizioni nei registri di carico e scarico possono essere completate settimanalmente.

Art. 29.

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

1. I funzionari e gli agenti delegati per la vigilanza, ai sensi del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni, della legge 30 aprile 1962, n. 283, nonché dell'articolo 10 del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462, possono accedere liberamente anche ai depositi esistenti nei punti franchi, nei magazzini doganali o sottoposti a controllo da parte dell'UTF, per eseguire accertamenti e prelievi di campioni sui prodotti e sulle sostanze di cui alla presente legge.

2. Gli esercenti di cui alla presente legge hanno l'obbligo di esibire la documentazione ufficiale prescritta dalle norme comunitarie e

nazionali, di dare assistenza agli agenti preposti alla vigilanza e di agevolare l'effettuazione delle operazioni di cui al comma 1, fornendo, nei limiti delle normali necessità, anche la manodopera e i mezzi esistenti in azienda.

Art. 30.

(Accessibilità dei dati)

1. I dati delle dichiarazioni annuali di raccolta delle uve e di vinificazione, di giacenza e di denuncia delle uve ai fini delle rivendicazioni della IGT, della DOC e della DOCG, non appena pervenuti ed elaborati nell'ambito del Sistema informativo agricolo nazionale di cui all'articolo 15 della legge 4 giugno 1984, n. 194, senza che da ciò derivino nuovi o ulteriori oneri a carico della finanza pubblica, sono resi disponibili a chiunque ne dimostri interesse e pubblicati sul sito INTERNET del Ministero delle politiche agricole e forestali.

Art. 31.

*(Convalida dei documenti
di accompagnamento)*

1. La convalida dei documenti di accompagnamento redatti per i trasporti di prodotti vinosi in recipienti di capacità superiore a 60 litri, prevista dall'articolo 3, paragrafo 4, terzo comma, secondo trattino, del citato regolamento (CE) n. 884/2001, può essere espletata, in alternativa, mediante:

a) l'apposizione di un timbro di convalida da parte di un incaricato del sindaco del comune competente per il luogo di inizio del trasporto;

b) l'apposizione da parte del mittente di una stampigliatura effettuata da una apparecchiatura automatica di microfilmatura;

c) l'apposizione da parte del mittente di una specifica impronta di una timbratrice ri-

conosciuta munita di un dispositivo non manomissibile recante la data e la numerazione progressiva delle impronte eseguite. La foglia dell'impronta è determinata dall'utilizzatore ed è depositata presso il competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

2. Il Ministro delle politiche agricole e forestali, con proprio decreto, da emanare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, fissa le disposizioni riguardanti l'applicazione della convalida, nonché le caratteristiche della timbratrice riconosciuta.

Art. 32.

(Abrogazioni)

1. Sono abrogati il regio decreto-legge 26 ottobre 1933, n. 1443, convertito, con modificazioni, dalla legge 29 gennaio 1934, n. 332, e il decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 14 dicembre 1933, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 296 del 23 dicembre 1933, in materia di marchio dell'Istituto nazionale per l'esportazione (INE) per l'esportazione dei vini.

CAPO VI

SANZIONI PER VIOLAZIONE DELLE NORME SULLA PRODUZIONE E SULLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

Art. 33.

(Sanzioni per l'utilizzo di prodotti nocivi o non consentiti)

1. Chiunque, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, impiega in tutto o in parte prodotti con effetti poten-

zialmente nocivi alla salute, quali antibiotici, ovvero addiziona altre sostanze antifermentative, acido salicilico, acido malico, sostanze inorganiche o altre sostanze non consentite, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 500 euro per ettolitro di prodotto sofisticato; in ogni caso, la sanzione non può essere inferiore a 5.000 euro.

2. Chiunque, fuori dai casi consentiti, nelle operazioni di vinificazione o di manipolazione dei vini, impiega in tutto o in parte prodotti non consentiti, quali 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 250 euro per ettolitro di prodotto sofisticato; in ogni caso, la sanzione non può essere inferiore a 2.500 euro.

3. Quando, tenuto conto delle proporzioni dell'azienda, della quantità di prodotto, del semplice uso di zucchero o di sostanze zuccherine destinate all'alimentazione umana senza l'uso concorrente di altre sostanze non consentite, e di ogni altra circostanza attenuante in relazione al comportamento del trasgressore, il fatto commesso entro il periodo consentito per le fermentazioni può essere ritenuto di lieve entità, rientrando nei limiti di un aumento del titolo alcolometrico volumico totale del 2 per cento, e riguarda aziende di trasformazione di uva in vino, si applica la sola 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.

Art. 34.

(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 ufficiale di cantina, salvo che il fatto costituisca reato, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 25 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto del quantitativo eccedente. Tale sanzione è elevata rispettivamente a 50 euro, se trattasi di vino da tavola ad IGT o destinato all'ottenimento di tale vino, a 100 euro, se trattasi di vino a DOC o destinato all'ottenimento di tale vino, a 250 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 10, comma 3, e avviato alla distillazione senza la possibilità di beneficiare di alcuna forma di aiuto.

2. Quando il fatto è commesso entro il periodo consentito per la fermentazione, stabilito ai sensi dell'articolo 9, comma 1, e riguarda aziende di trasformazione di uva in mosto o in vino, tenuto conto delle proporzioni dell'azienda, della quantità di prodotto eccedentario e se esso è ottenuto da prodotti della stessa campagna vitivinicola, si applica la sola sanzione amministrativa pecuniaria, di cui al comma 1 del presente articolo, ridotta della metà.

Art. 35.

*(Altre sanzioni relative alla produzione,
detenzione e commercializzazione
di mosti e di vini)*

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

a) chiunque pone in vendita con la denominazione di «vino passito» o «passito» vini che non rispondono alle definizioni di cui all'articolo 1, comma 1, lettera a);

b) chiunque detiene anidride carbonica in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 4, comma 1;

c) chiunque produce o detiene vini spumanti naturali e vini spumanti gassificati in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 4, comma 2.

2. Chiunque pone in vendita in recipienti di cui all'articolo 1, comma 2, vini diversi da quelli per i quali tali contenitori sono riservati, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 150 euro a 1.500 euro.

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

a) chiunque produce mosto cotto in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 3;

b) chiunque detiene nelle cantine mosti aventi un titolo alcolometrico inferiore all'8 per cento in volume e chiunque procede alla vinificazione dei suddetti mosti in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 8;

c) chiunque effettua fermentazioni o rifermentazioni al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 9, comma 1, salvo quanto previsto dal comma 4 del medesimo articolo 9;

d) chiunque effettua operazioni di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale e di acidificazione in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 9, 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 6, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 60.000 euro.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque detiene a scopo di vendita o di somministrazione o comunque di commercio mosti e vini di cui all'articolo 10, commi 1 e 2, e all'articolo 11, comma 1, lettere *a)*, *c)* *f)*, *h)* e *i)*, e comma 2, senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste ai sensi del medesimo articolo 11, comma 3, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 105 euro per ettolitro o frazione di ettolitro detenuto a scopo di vendita o di somministrazione; la sanzione non può essere, in ogni caso, inferiore a 600 euro.

6. Sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 a 3.000 euro:

a) chiunque detiene il vino di cui all'articolo 10, comma 3, primo periodo, 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 10, comma 3, terzo e quarto periodo;

b) chiunque detiene a scopo di vendita o di somministrazione o comunque di commercio mosti e vini di cui all'articolo 11, comma 1, lettere *b)*, *d)*, *e)* e *g)*, senza procedere alla denaturazione e alla distillazione previste ai sensi del medesimo articolo 11, 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 12, comma 4;

d) chiunque detiene vinacce negli stabilimenti enologici al di fuori del periodo stabilito ai sensi dell'articolo 14, 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 prepara il vinello in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 14, comma 7;

g) i laboratori ufficiali di analisi di cui all'articolo 14, comma 8, che violano gli obblighi previsti dal medesimo comma.

7. Le disposizioni di cui agli articoli 10 e 11 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 13 utilizzando nell'etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità della bevanda denominazioni o raffigurazioni che comunque richiama la vite, l'uva, il mosto o il vino, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

9. Chiunque non denatura le fecce di vino, prima che siano estratte dalle cantine, con la sostanza rivelatrice di cui all'articolo 14, 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 100 euro a 5.000 euro.

10. I titolari di cantine o stabilimenti enologici di cui all'articolo 15 che non presentano al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi la planimetria prevista dal comma 1 e dal comma 3, ultimo periodo, del medesimo articolo, sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pecuniaria è determinata in una somma da 100 euro a 1.000 euro.

11. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni emanate con i decreti di cui all'articolo 25, commi 1 e 2,

nonché l'esercizio dell'attività di produzione e di commercializzazione delle sostanze per uso enologico senza la prescritta autorizzazione sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 15.000 euro.

12. Chiunque viola le disposizioni in materia di igiene della cantina di cui all'articolo 26 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 150 euro a 1.500 euro.

13. Chiunque vende per uso enologico o detiene nelle cantine, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e nei depositi enologici, nonché nei locali comunque comunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, prodotti di uso enologico non consentiti dalla presente legge e chiunque detiene nei reagentari dei laboratori annessi prodotti chimici non consentiti in difformità dalle disposizioni di cui all'articolo 27, comma 1, secondo periodo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 5.000 euro a 25.000 euro.

14. Sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da 2.500 euro a 15.000 euro:

a) i produttori, gli importatori e i grossisti di cui all'articolo 28, comma 1, che non tengono il registro di carico e scarico previsto dal medesimo comma o che non vi effettuano le prescritte annotazioni;

b) i grossisti di cui all'articolo 28, comma 2, che non effettuano sul registro di carico e scarico le annotazioni previste dal medesimo comma;

c) gli utilizzatori di cui all'articolo 28, comma 3, che non tengono il registro di carico e scarico previsto dal medesimo comma o che non vi effettuano le prescritte annotazioni;

d) i soggetti di cui all'articolo 28, commi 1, 2 e 3, che non conservano i registri di carico e scarico previsti dalle medesime disposizioni per un periodo non inferiore a cinque anni dalla data dell'ultima registrazione.

15. La sanzione amministrativa pecuniaria di cui al comma 14 è ridotta alla metà nel caso in cui le annotazioni obbligatorie nei registri siano effettuate con un ritardo non superiore a ventiquattro ore e la movimentazione sia dimostrabile e supportata da idonea documentazione.

16. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque rifiuta di esibire agli addetti preposti alla vigilanza la documentazione ufficiale e i registri previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale nel settore vitivinicolo o impedisce il prelevamento di campioni in violazione degli obblighi di cui all'articolo 29, comma 2, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro.

CAPO VII

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

Art. 36.

(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 16, commi 1, 2, 3 e 4, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

2. Salvo quanto disposto dall'articolo 18, comma 2, chiunque produce, detiene, trasporta e pone in commercio aceti che hanno le caratteristiche di cui al medesimo articolo 18, comma 1, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro

per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

3. Chiunque detiene nei locali di cui all'articolo 18, comma 3, prodotti vinosi alterati per agrodolce o per girato o per fermentazione putrida è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 75 euro a 100 euro per quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

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

a) chiunque utilizza la denominazione di «aceto di vino» per prodotti ottenuti mediante l'acetificazione di vini che hanno un contenuto in acido acetico superiore a quello previsto dall'articolo 16, comma 5;

b) chiunque detiene, produce e imbottiglia negli acetifici e nei depositi di aceto prodotti diversi da quelli previsti ai sensi dell'articolo 17, comma 2;

c) chiunque nella preparazione e nella conservazione degli aceti ricorre a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 22;

d) chiunque aggiunge all'aceto sostanze aromatizzanti in violazione di quanto previsto dall'articolo 23, comma 1, e chiunque viola nella composizione e nelle modalità di preparazione degli aceti aromatizzati le prescrizioni stabilite ai sensi del comma 3 del medesimo articolo;

e) chiunque utilizza la denominazione di «aceto di (...) aromatizzato» per prodotti che non possiedono le caratteristiche previste ai sensi dell'articolo 23.

5. Chiunque non effettua la comunicazione prevista ai sensi dell'articolo 17, comma 1, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 600 euro a 3.000 euro. Se la capacità complessiva non denunciata è inferiore a 300 ettolitri, la sanzione amministrativa pe-

cuniaria è determinata in una somma da 100 euro a 1.000 euro.

6. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 6.000 euro a 60.000 euro:

a) chiunque detiene negli stabilimenti e nei locali di cui all'articolo 18, commi 3 e 4, 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 alcol etilico sintetico, nonché prodotti contenenti acido acetico non derivante da fermentazione acetica.

7. È soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 2.500 euro:

a) chiunque viola le disposizioni stabilite con il decreto di cui all'articolo 19, comma 3;

b) chiunque pone in commercio aceti destinati al consumo diretto in confezioni e recipienti che non hanno le caratteristiche previste dall'articolo 20, comma 2.

8. Chiunque utilizza le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 21 nella designazione di un aceto che non possiede le caratteristiche previste dal medesimo articolo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 75 euro per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto riconosciuto irregolare. La sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 500 euro.

9. Chiunque vende o trasporta i sidri, i mosti e gli altri prodotti di cui all'articolo 24, commi 1 e 2, in violazione delle disposizioni previste ai sensi dei medesimi commi, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 6.000 euro.

10. Chiunque trasporta al di fuori degli stabilimenti di produzione i prodotti di cui all'articolo 24, commi 1 e 2, destinati alla di-

stillazione o alla distruzione senza avere provveduto alla denaturazione prescritta ai sensi del medesimo articolo 24, comma 3, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro.

CAPO VIII

MODIFICHE AL DECRETO LEGISLATIVO 10 AGOSTO 2000, N. 260, E ALTRE SANZIONI

Art. 37.

*(Modifiche al decreto legislativo
10 agosto 2000, n. 260)*

1. All'articolo 1 del decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, sono aggiunti, in fine, i seguenti commi:

«10-bis. Chiunque non osserva le modalità e le prescrizioni adottate con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali riguardanti l'aggiunta nei vini destinati alle distillazioni delle sostanze rivelatrici in relazione al regolamento (CE) n. 1493/1999, e successive modificazioni, e al relativo regolamento di applicazione (CE) n. 1623/2000 della Commissione, del 25 luglio 2000, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 5.000 euro.

10-ter. Salvo che il fatto costituisca reato, il produttore che, nelle operazioni relative al magazzinaggio dei mosti e dei vini, non osserva le prescrizioni del titolo III, capo I, del regolamento (CE) n. 1493/1999, e delle relative disposizioni applicative, nonché della legislazione nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 3.000 euro.

10-quater. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini spumanti, previste dall'allegato V, sezioni H e I, e dall'allegato VI, sezione K, del regolamento (CE) n. 1493/

1999, e dalle relative disposizioni applicative, nonché dalla legislazione nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 300 euro a 30.000 euro.

10-*quinquies*. Chiunque non osserva le prescrizioni sull'elaborazione e sulla commercializzazione dei vini liquorosi, previste dall'allegato V, sezione J, e dall'allegato VI, sezione L, del regolamento (CE) n. 1493/1999, e dalle relative disposizioni applicative, nonché dalla legislazione nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 200 euro a 20.000 euro.

10-*sexies*. Chiunque non osserva 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 dai regolamenti (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, e successive modificazioni, e n. 1601/91 del Consiglio, del 10 giugno 1991, e successive modificazioni, nonché dalla legislazione nazionale, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 100 euro a 10.000 euro».

2. Il comma 1 dell'articolo 3 del decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, è abrogato; conseguentemente, alla rubrica del medesimo articolo 3, le parole: «Disposizioni finali ed» sono soppresse.

Art. 38.

(Violazioni del decreto del Ministro per le politiche agricole 13 luglio 1999)

1. Chiunque viola le disposizioni di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 13 luglio 1999, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 213 del 10 settembre 1999, riguardante la produzione e la commercializzazione dei vini ad IGT, a DOC e a DOCG designati con la qualificazione «novello», è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 50 euro a 150 euro per ettolitro o

frazione di ettolitro; la sanzione non può, in ogni caso, essere inferiore a 250 euro.

Art. 39.

(Altre sanzioni)

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

a) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 5;

b) chiunque non provvede alla comunicazione prevista dall'articolo 7;

c) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le fermentazioni spontanee prevista dall'articolo 9, comma 3;

d) chiunque non provvede alla comunicazione concernente le operazioni di denaturazione e alle annotazioni ai sensi di quanto previsto dall'articolo 10, comma 3, secondo, terzo e quarto periodo;

e) chiunque non avvia alle distillerie autorizzate le vinacce e le fecce di vino in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 14, comma 2;

f) chiunque non tiene il registro di carico e scarico previsto dall'articolo 14, comma 3, secondo periodo;

g) chiunque non effettua la comunicazione relativa alla detenzione di vinacce prevista dall'articolo 14, comma 4, ovvero effettua tale comunicazione oltre il termine stabilito dal medesimo comma;

h) chiunque non effettua la comunicazione di cui all'articolo 14, comma 6, relativa alle operazioni di ottenimento, denaturazione e trasferimento delle fecce di vino;

i) chiunque non provvede alle comunicazioni previste dall'articolo 15, comma 3, primo periodo;

l) chiunque non tiene il registro di carico e scarico e chiunque non provvede agli aggiornamenti e alle annotazioni previsti ai sensi dell'articolo 19, commi 1 e 2.

CAPO IX

ALTRE DISPOSIZIONI CONNESSE
ALLE SANZIONI

Art. 40.

(Chiusura degli stabilimenti)

1. Per le infrazioni previste dagli articoli 33, 34, 35, commi 4, 11 e 13, e 36, commi 1, 3 e 4, il prefetto, in caso di reiterazione specifica delle violazioni, su proposta del competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, e dopo avere sentito gli interessati, può disporre la chiusura degli stabilimenti e degli esercizi per un periodo di tempo compreso tra uno e diciotto mesi.

Art. 41.

(Ordinanza di ingiunzione)

1. L'autorità amministrativa di cui all'articolo 17 della legge 24 novembre 1981, n. 689, nell'emettere l'ordinanza di ingiunzione per le infrazioni alle disposizioni previste dalla presente legge, dispone:

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

b) che, nei casi gravi o di reiterazione degli atti, l'estratto dell'ordinanza di ingiunzione 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 ubicata la cantina nella quale è stata commessa l'infrazione.

Art. 42.

*(Costituzione delle associazioni
come parte civile)*

1. Le associazioni dei produttori, le associazioni rappresentative della filiera, 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.

CAPO X

DIFFIDA PER LE INFRAZIONI MINORI

Art. 43.

(Diffida per le infrazioni minori)

1. Al fine di ridurre i contenziosi dovuti a infrazioni minori, quali imprecisioni, errori e omissioni formali o infrazioni di lieve entità, punite con la sanzione amministrativa pecuniaria avente un minimo edittale non superiore a 500 euro, è istituito lo strumento della diffida volto a sanare il fatto accertato attraverso un richiamo formale che comporti, quando possibile, una semplice operazione di regolarizzazione, nonché il declassamento, la distruzione o il cambio di destinazione del prodotto o dei materiali irregolari.

2. L'agente verbalizzante che ha accertato l'infrazione di cui al comma 1, tenuto conto della gravità del fatto e su richiesta dell'avente diritto, anche successiva alla contestazione, può applicare la diffida redigendo apposito verbale nel quale precisa il richiamo effettuato e dispone i tempi e i modi per la regolarizzazione dell'infrazione e ogni altra operazione a cui il contravventore deve attenersi.

3. Nel caso in cui la medesima azienda sia soggetta a diffida per tre volte nell'arco dei cinque anni precedenti all'accertamento, ogni altra infrazione 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 il trasgressore non si attenga alle istruzioni impartite nel verbale di richiamo formale di cui al comma 2 entro i tempi previsti, è applicata la sanzione amministrativa pecuniaria prescritta per il fatto accertato aumentata fino al doppio.

6. La diffida di cui al comma 1 si applica a tutte le sanzioni amministrative previste nel settore vitivinicolo e in particolare alle sanzioni amministrative previste dalla presente legge, dalla legge 10 febbraio 1992, n. 164, dal decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, e successive modificazioni, e da decreti ministeriali di attuazione di norme nazionali o comunitarie.

CAPO XI

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Art. 44.

*(Commissione consultiva per
l'aggiornamento dei metodi
ufficiali di analisi)*

1. Presso il Ministero delle politiche agricole e forestali è istituita la commissione consultiva per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi relativi ai prodotti disciplinati dal regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni,

per gli aspetti per i quali non esistono metodi di analisi comunitari ufficiali o metodi riconosciuti dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), in relazione all'articolo 46, paragrafo 3, terzo comma, lettera c), del citato regolamento (CE) n. 1493/1999.

2. La commissione di cui al comma 1, i cui componenti sono nominati con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, è composta da rappresentanti dei Ministeri delle politiche agricole e forestali, dell'economia e delle finanze, della salute e delle attività produttive, nonché eventualmente di enti o istituti specializzati nei particolari settori.

3. In relazione alle esigenze derivanti dallo svolgimento dei lavori, il Ministro delle politiche agricole e forestali può, con proprio decreto, articolare la commissione di cui al comma 1 in più sottocommissioni, determinandone la composizione.

4. Le mansioni di segreteria della commissione di cui al comma 1 e delle sottocommissioni di cui al comma 3 sono esercitate da funzionari del Ministero delle politiche agricole e forestali.

Art. 45.

(Comitato di coordinamento per il servizio repressione frodi)

1. Presso il Ministero delle politiche agricole e forestali è istituito il comitato di coordinamento per il servizio repressione frodi con il compito di:

a) realizzare una costante collaborazione e un coordinamento tra le varie amministrazioni incaricate della repressione delle frodi;

b) proporre provvedimenti di carattere amministrativo al fine di combattere le frodi in base a indirizzi uniformi;

c) proporre eventuali modifiche alle disposizioni vigenti in materia di vigilanza.

2. Il comitato di cui al comma 1, i cui componenti sono nominati con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, è composto da tre rappresentanti del Ministero delle politiche agricole e forestali, di cui uno con funzioni di presidente, da tre rappresentanti del Ministero dell'economia e delle finanze, da tre rappresentanti del Ministero della salute e da un rappresentante rispettivamente del Ministero dell'interno e del Ministero delle attività produttive.

3. Le mansioni di segreteria del comitato di cui al comma 1 sono esercitate da un funzionario del Ministero delle politiche agricole e forestali con qualifica non inferiore a dirigente di seconda fascia.

Art. 46.

(Assenza di nuovi o maggiori oneri)

1. All'istituzione e al funzionamento della commissione di cui all'articolo 44 e del comitato di cui all'articolo 45 si fa fronte con le risorse finanziarie, umane e strumentali disponibili a legislazione vigente e senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica. La partecipazione all'attività della commissione e del comitato non dà luogo alla corresponsione di alcun compenso o rimborso spese.

Art. 47.

(Abrogazioni)

1. Dalla data di entrata in vigore della presente legge sono abrogate le seguenti disposizioni:

a) il decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 marzo 1956, n. 108, e successive modificazioni;

b) il decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 6 dicembre 1956, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 29 del 1° febbraio 1957;

c) il decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 1° luglio 1957, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 175 del 15 luglio 1957;

d) il decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, e successive modificazioni;

e) il decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 22 settembre 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 241 del 26 settembre 1967, concernente il rivelatore da aggiungere alle materie prime destinate all'acetificazione;

f) il decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 12 marzo 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 92 del 9 aprile 1968;

g) il decreto del Presidente della Repubblica 14 marzo 1968, n. 773;

h) il decreto-legge 28 ottobre 1971, n. 858, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 dicembre 1971, n. 1064, e successive modificazioni;

i) la legge 2 agosto 1982, n. 527, e successive modificazioni;

l) gli articoli 1, 2, 5, 6 e 7 del decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 27 marzo 1986, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 76 del 2 aprile 1986;

m) il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 26 gennaio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 136 del 14 giugno 2001.

2. Ogni riferimento contenuto nella presente legge a regolamenti comunitari deve intendersi riferito anche ai regolamenti emanati successivamente alla data di entrata in vigore della legge stessa con i quali vengono ricodificate le medesime disposizioni.

