

DISCIPLINA ORGANICA DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEL VINO

Nel 2015 l'Italia è tornata ad essere il primo produttore mondiale di vino. Dalle cantine italiane sono usciti 49,9 milioni di ettolitri di vino¹, oltre un quarto dell'intero vecchio continente. L'andamento si dimostra buono anche per le esportazioni, con un incremento del 6 per cento in valore². «In Italia – precisa la Coldiretti – il vino genera quasi 9,5 miliardi di fatturato solo dalla vendita e dà occupazione a 1,25 milioni di persone».

La Camera dei deputati ha approvato in prima lettura un testo unificato sul vino che prende il via da due distinte proposte di legge, sottoscritte da parlamentari di diversi gruppi di maggioranza e opposizione: la prima a firma di Luca Sani e l'altra a firma Nicodemo Oliverio. Il provvedimento ha l'obiettivo di raccogliere in modo il più possibile armonico le norme comunitarie e nazionali, e renderle in un testo unico: si tratta del primo testo di settore³. L'intento non è stato soltanto compilativo, piuttosto si è voluto venire incontro alle richieste avanzate negli anni da parte della filiera, da parte delle aziende e da parte dei produttori. È un lavoro che ha tre grandi obiettivi: un processo di semplificazione che renda maggiormente competitivo questo settore, togliendo tutto ciò che è ridondante e inutile; la importante valorizzazione del prodotto, cogliendo opportunità nuove, con una tutela delle eccellenze; l'assoluta garanzia di trasparenza, con la tutela della qualità e della sicurezza, che viene accresciuta sotto diversi aspetti a tutela dei consumatori.

Il provvedimento considera il comparto viticolo come parte integrante del patrimonio culturale nazionale, conferma la storica classificazione di qualità dei vini e introduce la definizione di «vitigno autoctono», quale «vitigno appartenente alla specie vitis vinifera, di cui è dimostrata l'origine esclusiva in Italia e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale». Tra gli altri aspetti di rilievo, si introducono lo schedario viticolo e l'inventario, si implementano le funzioni e la centralità del Sian, si definisce il sistema delle sanzioni per le violazioni nel settore, si opera in favore di una tutela sempre maggiore del made in Italy in un comparto di grande rilievo per l'economia del Paese.

¹ Fonte: http://ec.europa.eu/agriculture/wine/statistics/harvest-forecast-2015-2016_en.pdf.

² Secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Istat relative ai primi cinque mesi del 2015.

³ Il testo unificato è stato elaborato armonizzando diverse fonti normative: la legge 20 febbraio 2006, n. 82, che riguarda l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino, attuando il dettato europeo, nel decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, nonché del decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, di applicazione del regolamento CE/1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo. Inoltre, vengono recepite le novità introdotte a livello europeo con il regolamento UE/1308/2013.

Per ulteriori approfondimenti si rinvia ai [lavori parlamentari](#) del provvedimento “*Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino*”, testo unificato delle proposte di legge AC 2236 e AC 2618 – relatore Massimo Fiorio (PD) – e ai relativi [dossier](#) del Servizio studi della Camera dei deputati.

PATRIMONIO CULTURALE NAZIONALE

Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un **patrimonio culturale nazionale** da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Con il provvedimento si stabilisce che **solo le varietà da vino iscritte nel Registro nazionale possono essere impiantate per la produzione di prodotti vitivinicoli**. Esse dovranno essere classificate per le relative aree amministrative come varietà idonee alla coltivazione.

Vitigno autoctono italiano

Per **vitigno autoctono italiano** si intende il vitigno appartenente alla specie **vitis vinifera** di origine esclusivamente italiana e la cui presenza è rilevata in aree geografiche delimitate del territorio nazionale, l'utilizzo della definizione è limitata a specifici **vini DCOG, DOC e IGT**⁴. Un decreto ministeriale stabilirà le procedure, le condizioni e le caratteristiche necessarie per il riconoscimento dei vitigni autoctoni, accogliendo così dopo anni la richiesta in tal senso avanzata dai produttori. L'Italia ha una capacità produttiva di vitigni autoctoni importante, molto cresciuta rispetto ad altri Paesi che sono, invece, maggiormente incentrati su produzioni di vitigni internazionali.

Schedario vitivinicolo

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) istituisce uno **schedario vitivinicolo** contenente le informazioni aggiornate sul potenziale vitivinicolo nazionale. La sua gestione è affidata alle Regioni che si avvalgono del Sistema informativo agricolo nazionale (SIAN) mentre la funzione di controllo fa capo all'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA).

PRODUZIONE E PRATICHE ENOLOGICHE

Planimetria dei locali

Alcune semplificazioni sono state effettuate in merito alla planimetria dei locali in cui si articolano gli stabilimenti enologici. I titolari di cantine o stabilimenti enologici di **capacità complessiva superiore a 100 ettolitri**, esentati dall'obbligo di presentare la planimetria

⁴ Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DCOG); Denominazione di Origine Controllata (DOC); Vini a Identificazione Geografica Tipica (IGT); Denominazione di origine (DO).

dei locali all'Agenzia delle dogane e dei monopoli, trasmettono all'ufficio territoriale la planimetria dei locali dello stabilimento e delle relative pertinenze, nella quale deve essere specificata l'ubicazione dei singoli recipienti di capacità superiore a 10 ettolitri.

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

Il periodo vendemmiale e delle fermentazioni

La *ratio* del provvedimento è stata quella di allineare le pratiche enologiche italiane a quelle europee consentite dall'Organizzazione comune del mercato (OCM).

In generale, il periodo entro il quale è consentito raccogliere le uve ed effettuare le fermentazioni e le rifermentazioni dei prodotti vitivinicoli è fissato **dal 1 agosto al 31 dicembre di ogni anno**. La fermentazione e la rifermentazione di un mosto, di un mosto parzialmente fermentato e di un vino nuovo ancora in fermentazione non sono consentite in un periodo successivo a quello fissato. Le fermentazioni e rifermentazioni eventualmente consentite dagli specifici disciplinari DOP e IGP sono immediatamente comunicate all'ufficio territoriale.

È consentita, senza obbligo di comunicazione, qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato e dei vini con la menzione tradizionale vivace, per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati, nonché ai fini della produzione di particolari vini, ivi inclusi i vini passiti e i vini senza indicazione geografica purché individuati, con riferimento all'intero territorio nazionale o a parte di esso, con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le Regioni e le Province autonome interessate.

Produzione di mosto cotto

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

È ammessa la concentrazione a riscaldamento diretto o indiretto del mosto di uve negli stabilimenti enologici purché riguardante i prodotti registrati come DOP o IGP o quelli figuranti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Detenzione di vinacce, centri di raccolta temporanei fuori fabbrica, fecce di vino, preparazione del vinello

La detenzione di vinacce è vietata a decorrere dal trentesimo giorno successivo a quello di ottenimento, elevato al novantesimo giorno per i produttori di quantitativi inferiori a 1.000 ettolitri l'anno.

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

distillerie autorizzate e tra gli utilizzatori dei sottoprodotti della trasformazione dei prodotti vitivinicoli a scopo energetico.

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.

Prodotti a base di mosti e vini, di vini liquorosi, di vini spumanti e di talune bevande spiritose

La preparazione di mosti di uve fresche mutizzati con alcol, di **vini liquorosi, di prodotti vitivinicoli aromatizzati e di vini spumanti**, nonché la preparazione delle **bevande spiritose** può essere eseguita anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è ammesso l'impiego di saccarosio, dell'acquavite di vino, dell'alcol e di tutti i prodotti consentiti⁵, a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla loro effettuazione, all'ufficio territoriale.

Sostanze vietate

Negli stabilimenti enologici nonché nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati (quando non espressamente previsto in altri punti dalla disciplina), 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;
- e. qualunque sostanza atta a sofisticare i mosti e i vini, quali aromi, additivi e coloranti, l'acqua e le altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini nonché in quello della rigenerazione delle resine a scambio ionico non denaturati, fatti salvi i casi consentiti;
- f. vinelli o altri sottoprodotti della vinificazione in violazione di quanto stabilito dalla presente legge;
- g. fatte salve le deroghe previste, mosti, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione e vini aventi un titolo alcolometrico volumico totale inferiore all'8 per cento in volume.

⁵ Regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014.

Commercializzazione

Per quanto riguarda la commercializzazione sono introdotte da un lato le disposizioni che distinguono la **detenzione di vini a scopo commerciale** da quella **a scopo di consumo**, dall'altro i principi che regolano i divieti di vendita e somministrazione.

Altre norme in materia

Vengono definite la disciplina della **produzione di succhi d'uva** con titolo alcolometrico naturale inferiore all'8%, le condizioni per la **detenzione di anidride carbonica**; l'elaborazione di **vini frizzanti** e la definizione di **prodotti vitivinicoli biologici**, nonché la **detenzione dei prodotti enologici e chimici**⁶, salvo per i prodotti richiesti per il funzionamento delle macchine ed attrezzature impiegate per pratiche enologiche autorizzate e per l'impiego dei pezzi di legno di quercia.

TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE, DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE E DELLE MENZIONI TRADIZIONALI

In materia di classificazione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche, ambito di applicazione e ambiti territoriali, la normativa rimane sostanzialmente quella prevista nel d.lgs n. 61/2010. La classificazione, invece, prevede che le produzioni DOP siano quelle che utilizzano le Menzioni nazionali DOC e DOCG mentre, le IGP comprendano la classificazione delle Indicazioni geografiche territoriali (IGT).

Si interviene per definire tutte le specificazioni e Menzioni ("classico", "riserva", "superiore", "novello", "passito", etc..) espressamente previste all'interno dei disciplinari di produzione. Il termine "**gran selezione**" non può essere attribuito congiuntamente alla menzione "superiore" e "riserva", fatta eccezione per le DOCG che contengono tali Menzioni nella loro denominazione.

PROTEZIONE NELL'UNIONE EUROPEA DELLE DOP E IGP

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.

A decorrere dalla data di presentazione alla Commissione europea della domanda di protezione, della domanda di conversione da una DOP ad una IGP, nonché della domanda di modifica del disciplinare di produzione, i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alla domanda presentata purché sussista l'autorizzazione del MIPAAF.

Requisito per il riconoscimento è l'appartenere ad una tipologia di DOC da almeno sette anni, e non più da dieci, come attualmente previsto. La cancellazione della protezione europea è richiesta dal Ministero quando la denominazione non sia stata rivendicata per due campagne vitivinicole.

I **disciplinari di produzione** prevedono l'indicazione della denominazione di origine o indicazione geografica; la delimitazione della zona di produzione; la descrizione delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del vino o dei vini, ed in particolare il titolo

⁶ Che devono contenere esclusivamente sostanze consentite dalle norme europee.

alcolometrico volumico minimo totale richiesto al consumo e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale potenziale delle uve alla vendemmia, la resa massima di uva ad ettaro, nonché la relativa resa di trasformazione in vino o la resa massima di vino per ettaro; le condizioni ambientali e di produzione e il nome e l'indirizzo dell'Organismo di controllo e le relative attribuzioni.

È stato, poi, previsto che le Regioni, in annate climaticamente favorevoli, possono annualmente destinare l'esubero massimo di resa del 20 per cento alla produzione del relativo vino DOP. L'esubero di produzione deve essere vinificato nel rispetto della resa massima di trasformazione prevista nel disciplinare di produzione della DOP e IGP di destinazione.

RIVENDICAZIONE E GESTIONE DELLE PRODUZIONI

La rivendicazione delle produzioni di uve destinate alla produzione di vini con denominazione di origine e indicazione geografica è effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di vendemmia prevista dalla vigente normativa dell'Unione europea mediante i servizi del SIAN.

Riclassificazioni, declassamenti e tagli

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

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

Il prodotto già certificato con la DO o classificato con l'IG deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico-fisici od organolettici ovvero per scelta del produttore o del detentore.

Gestione delle produzioni

Per i vini DOP, in annate climaticamente favorevoli, le Regioni, su proposta dei consorzi e sentite le organizzazioni professionali di categoria **e le organizzazioni professionali delle Regioni** possono destinare l'esubero massimo di resa del **20 per cento 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 possono ridurre la resa massima di vino classificabile come DO ed eventualmente la resa massima di uva ad ettaro e/o la relativa resa di trasformazione in vino per conseguire l'equilibrio di mercato, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria **e le organizzazioni professionali della Regione**, e stabilire la destinazione del prodotto oggetto di riduzione.

Comitato nazionale vini DOP e IGP

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

È composto dal presidente e da membri nominati dal Ministro e dalle Camere di commercio e associazioni di categoria.

Il Comitato:

- a. esprime il proprio parere secondo le modalità previste nella legge, nonché, su richiesta del Ministero, su ogni altra questione relativa al settore vitivinicolo;
- b. collabora con i competenti organi statali e regionali all'osservanza della presente legge e dei disciplinari di produzione relativi ai prodotti con denominazione di origine o con indicazione geografica.

Consorzi di tutela per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche protette

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

- a. avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti consultivi relativi alla denominazione interessata, nonché collaborativi nell'applicazione della 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 della denominazione interessata sotto il profilo tecnico dell'immagine;
- c. collaborare, secondo le direttive impartite dal Ministero, alla tutela e alla salvaguardia della DOP o della IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti comunque vietati dalla legge; collaborare altresì con le Regioni per lo svolgimento delle attività di competenza delle stesse;
- d. svolgere, nei confronti dei soli associati, le funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi della relativa denominazione;
- e. effettuare, nei confronti dei soli associati, attività di vigilanza prevalentemente alla fase del commercio, in collaborazione con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e in raccordo con le Regioni.

Il Consorzio deve rispondere al criterio minimo della rappresentatività (35% dei viticoltori e 51% della produzione media certificata), includere uno statuto e prevedere strutture e risorse adeguate alle funzioni. Nel caso specifico in cui il Consorzio sia rappresentato da almeno il 40% dei viticoltori e dal 66% della produzione media certificata, le funzioni diventano più articolate (ad esempio politiche di gestione delle produzioni, organizzazione e coordinamento di attività di commercializzazione). In ogni caso, le attività di vigilanza e controllo dovranno essere svolte in collaborazione e sotto il coordinamento dell'ICQRF.

Concorsi enologici

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.

ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE E PUBBLICITÀ

Il provvedimento disciplina l'etichettatura e la presentazione dei prodotti vitivinicoli in relazione alla protezione delle DOP e IGP, delle Menzioni tradizionali e delle altre indicazioni riservate ai prodotti vitivinicoli DOP e IGP, stabilendo tra l'altro che lo sciroppo e il succo di uve, le bevande spiritose a base di prodotti vitivinicoli, il mosto cotto o il vino cotto e le bevande a base di mosto cotto o vino cotto non possono essere poste in vendita utilizzando nella propria etichettatura, presentazione e pubblicità termini o raffigurazioni che comunque richiamano la vite, l'uva, il mosto o il vino.

Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche, le Menzioni tradizionali, le unità geografiche più grandi, le sottozone e le unità geografiche più piccole e le altre indicazioni riservate alle rispettive DOP e IGP **non possono riportare il riferimento ad una zona geografica di qualsiasi entità per i vini senza DOP o IGP**, salvo il caso in cui siano inclusi in nomi veritieri propri, ragioni sociali o indirizzi di ditte; in tali casi, se contengono termini geografici riservati a vini DOP e IGT e possono creare confusione con essi, devono essere indicati in caratteri che non superino in dimensione quelli indicati per la denominazione del prodotto.

Presenza di due o più varietà di vite

Qualora nell'etichettatura siano nominate due o più varietà di vite, o i loro sinonimi, per qualificare le relative tipologie di vini, le varietà di uve devono essere riportate in ordine decrescente di percentuale rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute; esse inoltre devono rappresentare **percentuale superiore al 15 per cento del totale delle uve utilizzate**, salvo alcuni casi individuati; figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Contenitori

La normativa disciplina inoltre i sistemi di chiusura dei contenitori, le definizioni, caratteristiche e uso di contenitori particolari, il tipo di contenitori e contrassegno per i vini DOP e IGP.

DISCIPLINA DEGLI ACETI

Si disciplina la denominazione, la produzione e la commercializzazione degli **aceti**. Negli stabilimenti di produzione e in quelli di imbottigliamento dell'aceto deve essere tenuto un registro di carico e scarico con fogli progressivamente numerati e preventivamente vidimato dall'ufficio territoriale.

Viene semplificata l'iscrizione nel registro di carico, prevedendo che gli imprenditori agricoli con una **produzione annua inferiore a 10 ettolitri sono dichiarati esenti dalla relativa tenuta**. Previste delle norme per la produzione (inclusa l'aromatizzazione degli aceti), detenzione, trasporto e messa in commercio degli aceti.

Nella denominazione di vendita di un aceto può essere consentito il riferimento alla denominazione di un vino a DOP o IGP purché l'elaborazione dell'aceto avvenga esclusivamente dal relativo vino DOP o IGP. È comunque vietato l'uso dei termini DOC, DOP, DOCG, IGT o IGP.

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI E CONTROLLI

Registri per i produttori, gli importatori ed i grossisti di talune sostanze zuccherine

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

Per i titolari di stabilimenti enologici con produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri, l'obbligo di tenuta dei registri si considera assolto con la presentazione della dichiarazione di produzione e la dichiarazione di giacenza.

CONTROLLI E VIGILANZA

Il MIPAAF è designato quale autorità nazionale competente incaricata di controllare l'osservanza delle norme dell'Unione europea nel settore vitivinicolo. Il Ministero designa i laboratori autorizzati a eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo, che soddisfano i requisiti generali per il funzionamento dei laboratori di prova.

I controlli sulle imprese del settore vitivinicolo confluiscono nel Registro unico dei controlli ispettivi.

Autorità pubbliche e organismi di controllo privati effettuano i controlli sul rispetto dei disciplinari sui vini a denominazione di origine o a indicazione geografica. Tali autorità svolgono funzioni di organismi di certificazione. Presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali è istituito l'elenco degli organismi di controllo per le DOP e IGP del settore vitivinicolo.

Le strutture di controllo possono svolgere la loro attività per una o più produzioni riconosciute. La struttura di controllo autorizzata per la specifica DOP o IGP può avvalersi, sotto la propria responsabilità, delle strutture e del personale di altri soggetti autorizzati iscritti nell'elenco. Con decreto ministeriale sono stabilite le eventuali modalità per l'individuazione dell'organismo unico e i relativi rapporti tra questo e l'organismo autorizzato per la specifica DO o IG e l'autorità competente, nonché i criteri di rappresentatività.

Nei casi in cui l'utilizzatore della denominazione d'origine o indicazione geografica sia immesso nel sistema di controllo di più strutture di controllo, gli organismi interessati devono di comune accordo individuare la struttura responsabile di tutte le attività di certificazione e controllo e attuare l'interscambio delle informazioni attraverso una base dati condivisa.

Analisi chimico-fisica e organolettica

Ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, la verifica, a cui devono essere sottoposte le relative partite da parte del competente organismo di controllo, comporta l'espletamento dell'analisi chimico-fisica ed organolettica che attesti la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari.

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

Accesso dei funzionari e degli agenti delegati per la vigilanza

Gli organi di controllo possono accedere liberamente agli stabilimenti ed ai depositi, compresi i depositi esistenti nei punti franchi, nei magazzini doganali o sottoposti a controllo da parte degli Uffici doganali, per eseguire accertamenti e prelievi di campioni sui prodotti e sulle sostanze; i titolari degli stabilimenti e dei depositi hanno l'obbligo di esibire la documentazione giustificativa, di dare assistenza agli agenti preposti alla vigilanza e di agevolare l'effettuazione delle operazioni, fornendo, nei limiti delle normali necessità, anche la manodopera e i mezzi esistenti in azienda.

Tutela del made in Italy

L'Agenzia delle dogane rende disponibili sul proprio sito internet le informazioni relative alle importazioni di prodotti vitivinicoli; nell'ambito del SIAN è prevista una sezione aperta al pubblico in cui sono contenuti i dati utili per assicurare una corretta informazione ai consumatori.

SISTEMA SANZIONATORIO

Il provvedimento disciplina i casi di violazioni in materia di potenziale vitivinicolo e di vinificazione e distillazione. Si prevedono **sanzioni** per chi impiega in tutto o in parte alcol, zuccheri o materie zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva da vino nonché per chi detiene prodotti vitivinicoli non giustificati.

Altre sanzioni sono previste per le violazioni in materia di designazione e di presentazione, per chiunque organizza concorsi enologici relativi a vini DOP e IGP, nonché a vini spumanti di qualità, senza essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale, per violazione delle disposizioni sulla produzione e sulla commercializzazione degli aceti e in materia di adempimenti amministrativi e controlli.

Viene introdotta la fattispecie del **ravvedimento operoso**, prevedendo la riduzione delle sanzioni amministrative pecuniarie nel caso di violazioni riguardanti comunicazioni formali e qualora non sia già iniziato un procedimento da parte dell'organismo di controllo.

Viene trasportato nel settore agroalimentare, specificatamente nel settore del vino, uno strumento già in essere nella legislazione fiscale: la possibilità per un operatore, per un'azienda, per un produttore che si trovi in una situazione non regolare, di mettersi volontariamente in regola attraverso una riduzione fino a un ottavo della sanzione. È una novità importante, una novità che viene introdotta per la prima volta nel sistema agroalimentare.

Strade del vino

Infine, per le aziende agricole vitivinicole che insistono lungo le “Strade del Vino” è consentita la somministrazione delle produzioni agroalimentari tradizionali e delle produzioni designate con denominazioni DOP o IGP delle regioni cui appartengono le strade dei vini, purché non cucinate contestualmente alla somministrazione del vino.

Le pratiche derivanti dall'esercizio dell'Enoturismo, ossia l'accoglienza e l'ospitalità dei turisti presso le cantine, le visite alle cantine ed ai vigneti, le degustazioni dei vini presso le cantine, la somministrazione degli alimenti non cucinati e legati alle tipicità territoriali in cui insistono le cantine ed i vigneti, si considerano **produttive di reddito agrario**.