

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE
GIACOMO de GHISLANZONI CARDOLI

La seduta comincia alle 9,20.

(La Commissione approva il processo verbale della seduta precedente).

Sulla pubblicità dei lavori.

PRESIDENTE. Avverto che, se non vi sono obiezioni, ai sensi dell'articolo 65, comma 2, del regolamento, la pubblicità dei lavori sarà assicurata anche mediante l'attivazione dell'impianto audiovisivo a circuito chiuso.

(Così rimane stabilito).

Discussione del testo unificato delle proposte di legge Collavini ed altri; Preda ed altri: Testo unico delle norme nazionali di attuazione del regolamento comunitario concernente l'OCM del mercato del vino (31-2743).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del testo unificato delle proposte di legge Collavini ed altri; Preda ed altri: « Testo unico delle norme nazionali di attuazione del regolamento comunitario concernente l'OCM del mercato del vino ».

Ricordo che la Commissione ha esaminato le proposte di legge in oggetto in sede referente, predisponendo un testo unificato. È stato quindi richiesto il trasferimento di tale testo in sede legislativa da più dei quattro quinti dei componenti

della Commissione ed è stato deliberato dall'Assemblea nella seduta di martedì 17 gennaio 2006. Invito il relatore, onorevole Collavini, ad introdurre la discussione, eventualmente anche richiamandosi alla relazione già svolta in sede referente, e a proporre alla Commissione di adottare come testo base il testo unificato come risultante dall'esame degli emendamenti svolto in sede referente. Contestualmente il relatore potrà illustrare le modifiche derivanti dalle condizioni formulate nei pareri delle Commissioni competenti in sede consultiva e dalla condizione contenuta nell'assenso del Governo al trasferimento in sede legislativa.

Dichiaro aperta la discussione sulle linee generali.

MANLIO COLLAVINI, *Relatore*. Signor presidente, non mi soffermo ad illustrare il contenuto del testo, richiamando in proposito quanto già è stato detto nel corso dei lavori in sede referente. Voglio solo evidenziare che il provvedimento al nostro esame è frutto di un lungo e approfondito lavoro, svolto dalla Commissione agricoltura, ed è condiviso e sollecitato con convinzione da tutti gli operatori della filiera. Ricordo che la Commissione agricoltura ha approvato nella seduta del 12 luglio 2005 emendamenti volti a recepire i pareri delle altre Commissioni ed ulteriori emendamenti da me proposti in qualità di relatore. Sul nuovo testo, che propongo di adottare come testo base, la Commissione affari costituzionali ha espresso parere favorevole e la Commissione bilancio ha espresso il proprio nulla osta.

La Commissione giustizia ha espresso parere favorevole, a condizione che sia

riformulato il testo dell'articolo 39 con la precisa indicazione delle violazioni per le quali è prevista la sanzione da 100 a 1000 euro. La Commissione giustizia ha altresì formulato alcune osservazioni concernenti il testo delle disposizioni sanzionatorie, l'opportunità di fissare un termine per l'emanazione dei decreti ministeriali previsti dal provvedimento, l'opportunità di chiarire l'espressione «con effetti potenzialmente nocivi alla salute», contenuta nel comma 1 dell'articolo 33. La modifica del comma 4-*bis* dell'articolo 15 concerne l'aceto balsamico di Modena.

La Commissione finanze ha espresso parere favorevole con due condizioni: in primo luogo, si richiede di chiarire l'ambito di applicazione della previsione di cui all'articolo 28, comma 4, che riguarda la possibilità di tenere anche tramite supporto informatico i registi di carico e scarico; in secondo luogo, si richiede di chiarire il significato dell'espressione contenuta nell'articolo 29, comma 1, nella quale si fa riferimento a «magazzini vincolati alla finanza».

Infine il Governo, nel concedere il proprio assenso al trasferimento in sede legislativa, ha richiesto che venga modificato il testo dell'articolo 30, in modo da garantire che dall'attuazione di tale articolo non derivino nuovi o ulteriori oneri per la finanza pubblica.

In qualità di relatore ho predisposto una serie di emendamenti che hanno la finalità principale di recepire le condizioni e le osservazioni formulate dal Governo e dalle altre Commissioni. A tali emendamenti se ne aggiungono altri, rivolti a perfezionare il testo del provvedimento senza modificarne in alcun modo i contenuti sostanziali. Segnalo in particolare che l'emendamento dell'articolo 30 recepisce la condizione posta dal Governo nel concedere l'assenso al trasferimento in sede legislativa. Gli emendamenti agli articoli 28 e 29 recepiscono le due condizioni poste dalla Commissione finanze, mentre quello interamente sostitutivo dell'articolo 39 risponde alle condizioni poste dalla Commissione giustizia. Altri emendamenti, in particolare quelli interamente sostitutivi

degli articoli 35 e 36, accolgono pressoché integralmente le osservazioni della Commissione giustizia. Infine, vi sono diversi emendamenti che migliorano il testo senza peraltro introdurre modifiche sostanziali. Auspico pertanto che sugli emendamenti predisposti vi sia il consenso del Governo e siano approvati dalla Commissione, in modo da poter pervenire in tempi più rapidi, grazie al trasferimento in sede legislativa, alla definitiva approvazione del provvedimento.

PRESIDENTE. Prendo atto che il rappresentante del Governo si riserva di intervenire in sede di replica.

Nessuno chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali.

Propongo di adottare come testo base per il seguito della discussione il testo unificato delle proposte di legge in oggetto, risultante dagli emendamenti approvati dalla Commissione in sede referente nella seduta del 12 luglio 2005 (*vedi allegato 1*).

Se non vi sono obiezioni, rimane così stabilito.

(Così rimane stabilito).

Richiamandomi a quanto deciso in sede di ufficio di presidenza, integrato dai rappresentanti dei gruppi, propongo di fissare alle ore 9,40 il termine per la presentazione degli emendamenti.

(Così rimane stabilito).

Sospendo pertanto la seduta.

La seduta, sospesa alle 9,30, è ripresa alle 9,40.

PRESIDENTE. Avverto che, entro il termine fissato, sono stati presentati emendamenti a firma del relatore, contenuti nel fascicolo che è in distribuzione (*vedi allegato 2*).

Passiamo all'esame degli emendamenti.

Avverto che gli emendamenti saranno posti in votazione in linea di principio e, se approvati, saranno trasmessi alle competenti Commissioni in sede consultiva

per l'acquisizione dei prescritti pareri. Quanto agli effetti della votazione in linea di principio, ricordo che essa assume carattere sostanziale e definitivo solo in caso di reiezione delle proposte emendative, mentre, in caso di approvazione, l'effetto che ne consegue è di mera natura procedurale, valendo essa ai fini della trasmissione per i pareri. Una volta acquisito il parere favorevole di tali Commissioni, si potrà procedere all'approvazione definitiva degli emendamenti e degli articoli, nonché alla votazione finale del provvedimento.

Invito il rappresentante del Governo ad esprimere il proprio parere sugli emendamenti presentati dal relatore.

TERESIO DELFINO, *Sottosegretario di Stato per le politiche agricole e forestali*. Credo di non poter esprimere il parere perché non ho ricevuto gli elementi necessari per una valutazione compiuta. Quindi, mi rimetto alla Commissione, riservandomi di valutarne in modo più approfondito il contenuto nel momento in cui la Commissione si pronuncerà su tali emendamenti in via definitiva.

PRESIDENTE. Voglio ricordare che gli emendamenti sono stati trasmessi al Governo nella mattinata di ieri.

Nessuno chiedendo di parlare, passiamo ai voti.

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 3.11 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 5.11 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 6.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 7.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 8.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 9.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 10.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 13.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 15.4 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 15.5 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 18.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 26.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 28.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 29.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 30.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 32.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 34.2 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 35.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 36.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 39.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 44.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 45.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento 46.1 del relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione in linea di principio l'emendamento Tit. 1 del relatore.

(È approvato).

Sono stati pertanto approvati in linea di principio gli emendamenti presentati dal relatore, che saranno trasmessi alle Commissioni affari costituzionali, giustizia, bilancio e finanze, ai fini dell'espressione del parere. Una volta acquisito il parere delle suddette Commissioni si procederà all'approvazione definitiva degli emendamenti, alla votazione degli articoli, e, successivamente, alla votazione finale del provvedimento.

Rinvio il seguito dell'esame del provvedimento ad altra seduta.

La seduta termina alle 9,45.

IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO RESOCONTI
ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE

DOTT. FABRIZIO FABRIZI

*Licenziato per la stampa
il 6 febbraio 2006.*

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

ALLEGATI

ALLEGATO 1

Testo unico delle norme nazionali di attuazione del regolamento comunitario concernente l'OCM del mercato del vino (C. 31 Collavini e C. 2743 Preda).

TESTO UNIFICATO ADOTTATO COME TESTO BASE

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 nonché 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 ed 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 28 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 », « vinsanto » 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 ed 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 resa solida 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. 1-bis.

(*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 ampelografica e le caratteristiche agronomiche dei vitigni.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano trasmettono la documentazione di cui al comma 2 al 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.

6-bis. Alle attività del presente articolo si provvede nell'ambito degli ordinari stanziamenti di bilancio e con le dotazioni umane e strumentali disponibili a legisla-

zione vigente, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

ART. 2.

(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.

1-bis. È altresì ammessa, previa comunicazione al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, la produzione di mosto cotto, denominato anche saba, sapa o similari. 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. 3.

(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 contestualmente all'introduzione del prodotto al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi, il quale può fissare le prescrizioni volte a prevenire ogni abuso.

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. 4.

(Comunicazione preventiva di lavorazioni).

1. La preparazione di mosti di uve fresche mutizzati con alcole, 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'alcole 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'alcole 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. 5.

(Sostanze vietate).

1. Salvo quanto previsto dall'articolo 4, negli stabilimenti enologici e nelle cantine

nonché nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

a) acquavite, alcole 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 indicati nel provvedimento di cui all'articolo 8;

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 a quanto stabilito dalla presente legge;

g) salvo le deroghe previste dall'articolo 7, mosti, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione e vini aventi un titolo alcolometrico volumico totale inferiore all'8 per cento in volume, a meno che non siano denaturati ai sensi dell'articolo 7, comma 1;

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) nel limite massimo di 10 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. 6.

(Comunicazione per la detenzione e il confezionamento).

1. In deroga all'articolo 5, la detenzione e il confezionamento negli stabilimenti vinicoli 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, il quale può indicare le prescrizioni volte a prevenire ogni abuso.

ART. 7.

(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.

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. 8.

(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.

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 contemplate per quanto riguarda 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 spontanea-

mente nei vini imbottigliati. Analoga eccezione si applica per le fermentazioni e le rifermentazioni destinate alla produzione dei vini espressamente indicati nel provvedimento delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano di cui al comma 1.

CAPO II

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

ART. 9.

(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 al Registro nazionale delle varietà di vite ad uva da vino, secondo le regole ivi previste.

2. Lo stesso divieto di cui al comma 1 si applica 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 13, 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;

3) fluoro, oltre i limiti stabiliti con il decreto di cui alla lettera a) del comma 1 dell'articolo 10;

4) alcole 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 alcole 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 alcole metilico superiore a 0,30 millilitri, per ogni 100 millilitri di alcole 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 con il decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali di cui all'articolo 7, 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 quale devono essere indicati almeno 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. 10.

(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) *(soppresso)*

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

d) 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 alcole, vini liquorosi e vini aromatizzati;

e) 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 alcole, per i quali tale limite è elevato a 2 grammi per litro;

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

g) contenenti alcole 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 alcole totale;

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

i) contenenti bromo e cloro organici salvo, per quest'ultimo, quanto stabilito all'articolo 9, comma 2, lettera *b)*, numero 2);

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

m) contenenti qualsiasi altra sostanza oltre i limiti di volta in volta riconosciuti non pregiudizievoli per la salute pubblica con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute.

2. I prodotti che presentano caratteristiche in violazione al comma 1 nonché all'articolo 9, commi 1 e 2, devono essere immediatamente denaturati con la sostanza rivelatrice prevista dall'articolo 13, comma 5, ed avviati alla distillazione in esenzione da ogni forma di aiuto.

ART. 11.

(Recipienti, bottiglie e sistemi di chiusura).

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

2. Non è considerato posto in vendita per il consumo il vino in bottiglia in corso di invecchiamento presso i produttori ed 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 purché la partita dei recipienti sia ben distinta dalle altre e su di essa sia presente un cartello che ne specifichi la destinazione o il tipo di lavorazione in corso e, in tale caso, il lotto di appartenenza.

3. Ai fini della presente legge non costituisce chiusura la chiusura provviso-

ria di fermentazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti preparati con il sistema della fermentazione in bottiglia.

3-bis. Il sistema di chiusura riconosciuto dei recipienti di capacità inferiore ai 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. 12.

(Altre bevande derivate dall'uva).

1. Salvo quanto previsto da altre disposizioni, vigenti in materia, nessuna bevanda diversa dalle seguenti può essere posta in vendita utilizzando nella propria etichettatura, designazione, presentazione e pubblicità denominazioni o raffigurazioni che comunque richiama 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 dai regolamenti (CEE) n. 1576/89 del Consiglio, del 29 maggio 1989, e 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. 13.

(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 datare dal ventesimo 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 8.

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 compreso quelli per la 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 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 repres-

sione frodi competente per il 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 rilevatrice 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 prevista 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. 14.

(Planimetria dei locali).

1. I titolari di stabilimenti vinicoli, esentati dall'obbligo di presentare la planimetria dei locali al ufficio tecnico di finanza (UTF) competente, hanno l'obbligo di trasmettere all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente 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 dall'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 stabili-

mento, tali da rendere difficoltosa la verifica ispettiva da parte degli organismi di vigilanza.

4. Ai fini della presente legge si intendono per stabilimenti vinicoli, 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. 15.

(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 alcool etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elementi in quantità non superiore ai limiti di volta in volta 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. 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 alcool etilico non superiore a 1,5 per cento volumi.

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