

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



**Testo unico: razionalizzazione, semplificazione,
innovazione**

13 maggio 2017

Legge 12 dicembre 2016, n. 238

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

Gazzetta Ufficiale n. 302 del 28/12/2016

Entrata in vigore il 12 gennaio 2017

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

Finalità:

riunire in un unico testo le numerose disposizioni nazionali riguardanti la produzione e la commercializzazione dei vini.

ovvero:

riorganizzare il settore vitivinicolo

- modificando degli adempimenti cui sono tenute le imprese;
- adeguando il coordinamento e controllo svolti dalle Autorità pubbliche secondo criteri di semplificazione, corresponsabilizzazione degli operatori, razionalizzazione dei controlli.

Testi abrogati

- a) il decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260;*
- b) la legge 20 febbraio 2006, n. 82, (ad eccezione delle disposizioni di cui all'articolo 11 e all'articolo 16, comma 3, che restano in vigore per i dodici mesi successivi alla data di entrata in vigore del DDL);*
- c) il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;*
- d) il comma 1-bis dell'articolo 2 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.*

Art. 1

(Patrimonio culturale nazionale)

1. 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*.

Art. 2 (Ambito di applicazione)

Il presente legge reca le norme nazionali per la produzione, la commercializzazione, le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione, la gestione, i controlli e il sistema sanzionatorio dei prodotti vitivinicoli Omissis....

Art. 6 Vitigno autoctono italiano.

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

L'articolo, pertanto, ridefinisce il vitigno italico mantenendone il limitato uso della dicitura nel sistema di etichettatura esclusivamente per i vini a DOCG, DOC e IGT i cui disciplinari di produzione consentano l'impiego di tali vitigni.

Art. 7 (Salvaguardia dei vigneti eroici o storici)

Vigneti eroici o storici : sono così definiti i vigneti di territori dove le particolari condizioni ambientali e climatiche, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche.

Il legislatore con questo articolo fornisce indicazioni e strumenti necessari a promuovere interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia di tali vigneti

Art. 7 (Salvaguardia dei vigneti eroici o storici)

Segue:

È in corso di emanazione lo specifico DM concordato fra MIPAAF, Ministero dei Beni culturali e Ministero dell'ambiente, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e previo parere delle Commissioni parlamentari competenti, con il quale individueranno i territori e definiranno le tipologie di interventi finanziabili.

In particolare con il DM verranno stabiliti i criteri per:

- a) individuare i territori;
- b) definire le tipologie degli interventi;
- c) individuare i proprietari o i conduttori, a qualsiasi titolo, dei vigneti di cui al comma 1;
- d) individuare l'ordine di priorità;
- e) affidare alle regioni i controlli.

Art. 10

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

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

Comma 4. Sono consentite, senza obbligo di comunicazione, al di fuori del periodo stabilito al comma 1, qualsiasi fermentazione o rifermentazione effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti,purché individuati,con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le regioni e le province autonome interessate.

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

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** possono essere effettuate anche in stabilimenti dove si producono mosti o vini nella cui preparazione non è ammesso l'impiego di saccarosio, dell'acquavite di vino, dell'alcool a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate, entro il quinto giorno antecedente alla loro effettuazione, all'ufficio territoriale dell'ICQRF.

Il saccarosio, l'acquavite di vino, l'alcool e gli altri prodotti consentiti sono detenuti in locali a ciò appositamente destinati, comunque accessibili al controllo dell'ufficio territoriale ICQRF e dichiarati nella planimetria, ove prevista.

Art. 15 (Sostanze vietate)

- acquavite, alcol e altre bevande spiritose;
- zuccheri in quantità superiore a 10 chilogrammi;
- sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, aceti, nonché sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;
- 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;
- vinelli o altri sottoprodotti della vinificazione;
- qualunque sostanza atta a sofisticare i mosti e i vini, come aromi, additivi e coloranti;
- acqua e altre sostanze ottenute nei processi di concentrazione dei mosti o dei vini o in quello di rigenerazione delle resine a scambio ionico.

Art. 21 (sostanze ammesse)

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

Titolo III

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

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

Ovvero

"**denominazione di origine**", il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, di un paese che serve a designare un prodotto vitivinicolo conforme ai seguenti requisiti:

- 1) la qualità e le caratteristiche del prodotto sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani;
- 2) le uve da cui è ottenuto il prodotto provengono esclusivamente da tale zona geografica;
- 3) la produzione avviene in detta zona geografica;
- 4) il prodotto è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*;

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

Ovvero

"**indicazione geografica**", l'indicazione che si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali e debitamente giustificati, a un paese, che serve a designare un prodotto di cui all'articolo 92, paragrafo 1, conforme ai seguenti requisiti:

- 1) possiede qualità, notorietà o altre peculiarità attribuibili a tale origine geografica;
- 2) le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85 % esclusivamente da tale zona geografica;
- 3) la produzione avviene in detta zona geografica e
- 4) il prodotto è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*;

Il nome della **DOP** o della **IGP** non può essere impiegato per designare prodotti simili o alternativi ai vini che hanno tale denominazione o, comunque, in modo tale da ingenerare, nei consumatori, confusione nella individuazione dei prodotti.

Le **DOP** si classificano in:

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

Le **IGP** comprendono le indicazioni geografiche tipiche (**IGT**).

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

Solo le DO possono prevedere, al loro interno, l'indicazione di sottozone.

Le sottozone possono essere riconosciute come DOC autonome e possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale.

Specificazioni, menzioni

Classico per i vini non spumanti DO – riservato ai vini della zona di origine più antica.

Riserva riservata a vino DOC e DOCG sottoposti ad un determinato periodo di invecchiamento (2 anni vini rossi, 1 anno vini bianchi, 3 vini spumanti con rifermentazioni in bottiglia).

Superiore - Attribuita a vini DOC/DOCG aventi **caratteristiche qualitative più elevate del prodotto “base”**.

Gran selezione - vini DOCG ottenuti esclusivamente da uve della stessa azienda imbottigliatrice e con caratteristiche chimico – fisiche e organolettiche almeno pari alla menzione riserva.

Novello

Passito o vino passito

Vigna

Vitigni e annata di produzione

I vini a DO e i vini a IG possono utilizzare nell'etichettatura **nomi di vitigni** o loro sinonimi, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.

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

Riconoscimento

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 UE secondo una particolare procedura stabilita con decreto Mipaaf

Sono riconosciuti DOCG i vini già riconosciuti a DOC da almeno 7 anni, ritenuti di particolare pregio.

Disciplinari di produzione

Deve essere presentato unitamente alla domanda di protezione della DOP o della IGP e DEVE riportare le indicazioni relative

- la denominazione di origine o l'indicazione geografica
- la delimitazione della zona di produzione
- la descrizione delle caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini
- la resa massima di uva ad ettaro
- l'indicazione della o delle varietà di uva da vino, con riferimento alle eventuali percentuali
- le caratteristiche “strutturali”, relative alla forma di allevamento, i sistemi di potatura, sesto d'impianto
- le condizioni di produzione e le caratteristiche ambientali
- gli elementi che esaltano il legame con il territorio.

Art. 41 (ConSORZI di tutela)

Costituito tra tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione e persegue le seguenti finalità:

- Avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti **consultivi** relativi alla denominazione interessata;
- Espletare attività di assistenza tecnica, di proposta, di studio di valutazione economico congiunturale della DOP o IGP nonché ogni altra attività volta alla valorizzazione del prodotto;
- Collaborare **alla tutela ed alla salvaguardia** della DOP o della IGP da abusi, concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione, ecc.;
- Collaborare con le regioni e pp.aa. per lo svolgimento delle attività di loro competenza;
- 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 denominazione, nonché azioni di vigilanza da espletare prevalentemente nella fase di commercio (in collaborazione con ICQRF);
- E' possibile la presenza di un consorzio per più DO od IG purché le zone di produzione ricadano nello stesso ambito territoriale e sia assicurata l'autonomia decisionale in tutte le istanze consortili per ciascuna DO ed IG.

Art. 41 (Consorzi di tutela)

E' confermata la figura degli *agenti vigilatori*, legati ad uno o più consorzi di tutela, con qualifica di agente di pubblica sicurezza, per l'accertamento delle violazioni nell'esercizio delle proprie funzioni di controllo (Comma 6).

I consorzi di tutela potranno promuovere e favorire attività di *enoturismo* anche in collaborazione con enti e organismi pubblici (Comma 11).

Un Decreto del Ministro, stabilirà le condizioni per consentire ai consorzi di svolgere le loro attività e funzioni e stabilirà le eventuali cause di *incompatibilità* degli organi amministrativi dei consorzi, comprese quelle relative ai rapporti di lavoro dei dirigenti dei consorzi (Comma 12).

Titolo IV

ETICHETTATURA PRESENTAZIONE E PUBBLICITA'

Divieto di indicare qualunque riferimento geografico per i vini non a IG.

Sono forniti dettagli in merito ai metodi da utilizzare per indicare, in maniera corretta e non forviante, nell'etichetta di prodotti generici, l'ubicazione dell'azienda vitivinicola ricadente in area DOP – IGP.

I vini a DOGC devono essere immessi sul mercato con i contrassegni di stato previsti che possano essere stampati, oltre che dal Poligrafico dello Stato, anche da tipografie autorizzate

Titolo VI

Adempimenti amministrativi e controlli

Art. 58 (Coordinamento degli adempimenti amministrativi)

I registri vitivinicoli sono tenuti telematicamente.

Per i titolari di stabilimenti enologici con produzione annua pari o inferiore a 50 ettolitri con annesse attività di vendita diretta o ristorazione, l'obbligo si considera assolto con la presentazione della dichiarazione di produzione e la dichiarazione di giacenza .

La produzione annua è intesa quale dato previsionale, stimato dal produttore in piena autonomia (eventualmente, ma non necessariamente, basandosi su propri dati produttivi storici), facendo riferimento a qualsiasi quantitativo introdotto nello stabilimento ed avviato alla trasformazione.

Art. 59

(Coordinamento degli adempimenti amministrativi)

La gestione di tutti gli adempimenti sarà incardinata nel SIAN, che costituirà lo strumento informatico unico, semplificato e coordinato nella gestione degli adempimenti. Rappresenterà, pertanto, lo “sportello unico degli adempimenti” per i produttori.

Controlli e vigilanza dei prodotti vitivinicoli

Art. 63

(Coordinamento e programmazione dei controlli)

Nel Registro unico dei controlli ispettivi - RUCI - confluiscono tutti i controlli sulle **imprese del settore vitivinicolo, a prescindere se siano o no imprese agricole.**

La consultazione immediata del RUCI è consentita al personale di tutte le amministrazioni, organi e organismi che effettuano i controlli sulle imprese agricole e sulle imprese vitivinicole.

In sede di preparazione delle singole ispezioni è pertanto necessario verificare se sul soggetto da ispezionare siano state già operate ispezioni da parte di altri organismi di controllo.

Un sistema complesso...



Gli organismi privati riconosciuti dal MIPAAF effettuano i controlli rilasciano apposita certificazione per i vini a Denominazione.

Gli organismi che intendono svolgere l'attività di controllo e certificazione dei vini, presentano la relativa istanza all'ICQRF - Ufficio VICO I e devono presentare e mantenere nel corso della loro attività pena la sospensione e, nei casi più gravi, la revoca dell'autorizzazione.

L'ICQRF esercita le funzioni statali di vigilanza sull'operato degli OdC svolgendo la propria attività sull'intero territorio nazionale, a differenza delle Regioni che hanno competenza in merito solo all'interno dei propri confini territoriali.

Modifica del testo unico sui controlli: Art. 64 e 65

Il sistema di certificazione e controllo dei vini a Do/Ig viene modificato al fine di perseguire una maggiore efficienza.

E' introdotta l'analisi dei rischi e semplificazioni in tema di analisi chimico - fisiche e organolettiche.

Con il Testo Unico nasce l'“unica struttura di controllo” per azienda, consentendo così la coesistenza di più organismi di certificazione nella singola denominazione che interscambiano i dati mediante le funzionalità del SIAN.

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



Grazie dell'attenzione

Contatti:

Direzione Generale PREF

tel . +39 06 4665 6629

pref.segreteria@politicheagricole.it