



Manuale pratico di legislazione vitivinicola per gli operatori della Regione Toscana



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità





Regione Toscana

Diritti Valori Innovazione Sostenibilità

ARSIA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione nel Settore Agricolo-Forestale
via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze
telefono 055 2755.1 fax 055 2755216 - 055 2755.231
www.arsia.toscana.it
email posta@arsia.toscana.it

A cura di

Alvaro Fruttuosi - ARSIA
Varo Bucciantini - ARSIA
Bernardo Conticelli

Coordinamento

Alessandra Alberti - CIPA.AT S.R. Toscana
Luigi Pratesi - ERATA

Autori

Roberto Bruchi
Palma Esposito



Manuale pratico di legislazione vitivinicola per gli operatori della Regione Toscana

Presentazione

Il complicato impianto legislativo del settore vitivinicolo, derivante da norme di fonte europea, nazionale e regionale, rende certamente difficile per gli operatori avere informazioni precise e puntuali e riuscire a comprendere la reale ricaduta pratica delle leggi nell'attività lavorativa.

Questa pubblicazione vuole quindi presentare le norme, scorporate da tecnicismi legislativi, in maniera semplice e diretta, mettendo in evidenza essenzialmente quelle che sono le ricadute operative e proporsi come un utile e pratico strumento di consultazione quotidiana destinato a produttori, tecnici e operatori del settore del vino.

Il testo desidera accompagnare, attraverso un percorso schematico, l'operatore nelle diverse fasi di produzione dalla vigna alla cantina fino all'imbottigliamento, riassumendo di volta in volta le principali norme di riferimento che possono risultare utili per essere in regola con le leggi vigenti e saper utilizzare le opportunità che la legislazione prospetta.

Dalle norme relative alle misure di intervento sul mercato, passando per le norme sulle pratiche enologiche e sui registri di cantina fino alle norme relative all'imbottigliamento e all'etichettatura dei prodotti a DOP/IGP e di quelli senza indicazione geografica, la legislazione vitivinicola regola tutte le fasi produttive della filiera di settore che abbiamo desiderato qui schematizzare, partendo dalle norme a carattere europeo e scendendo fino al dettaglio delle norme previste dalla Regione Toscana.

Questa pubblicazione rappresenta un contributo per l'aggiornamento dei tecnici che operano in un comparto produttivo che sostiene in modo rilevante non soltanto l'economia di questo settore agricolo ma dell'intera regione.

Maria Grazia Mammuccini
Direttore ARSIA

Sommario

Introduzione	9
1. Normativa europea	11
1.1 Misure di intervento sul mercato	11
1.1.1 Inserimento di misure che fanno parte degli <i>enveloppe nazionali</i> (Programmi di sostegno)	11
1.1.2 Ripristino Premio estirpazione	11
1.1.3 Fine del Regime dei diritti di impianto	11
1.1.4 Distillazione dei sottoprodotti: le prestazioni viniche	11
1.1.5 Esonero dalle prestazioni obbligatorie	11
1.1.6 Ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione	12
1.1.7 Caratteristiche delle uve da vino	12
1.2 Pratiche e trattamenti enologici	12
1.2.1 Limiti e condizioni per l'arricchimento nella zona viticola CII	12
1.2.2 Limite massimo di anidride solforosa per i vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi	13
1.2.3 Limite massimo di anidride solforosa dei vini spumanti	13
1.2.4 Limite massimo di anidride solforosa dei vini liquorosi e i VL a Dop	13
1.3 Documentazione e registri	13
1.3.1 Codici da indicare sul documento di accompagnamento	13
1.3.2 Registri di cantina	13
1.4 Norme relative all'etichettatura	14
1.4.1 Indicazioni obbligatorie	14
1.4.2 Indicazioni facoltative	15
1.4.3 Utilizzo delle altre indicazioni veritiere e documentabili	16
1.4.4 Menzioni tradizionali	16
1.4.5 Deroga per lo smaltimento etichette	16
1.5 Norme relative alla chiusura di vini imbottigliati	16
1.5.1 Volumi nominali	17
1.6 Il sistema delle DOP/IGP per i prodotti vitivinicoli	17
1.6.1 Protezione dei nomi relativi alle DOP e IGP	18
1.6.2 Protezione delle indicazioni geografiche	18
1.6.3 Sistema dei controlli	18
1.6.4 Vinificazione nell'area geografica delimitata di un vino a DOP/IGP	19
1.6.5 Coesistenza di diverse DOP/IGP nell'ambito di una stessa area di produzione	19
1.6.6 Vini senza DOP e IGP con indicazione della varietà e dell'annata	19

2. Normativa nazionale	21
2.1 Classificazione delle Do e delle Ig	21
2.2 Riconoscimento delle Do e delle Ig	22
2.3 Cancellazione delle Do e delle Ig	22
2.4 Disciplinari di produzione	22
2.5 Definizioni varie	23
2.6 Analisi chimico-fisica e organolettica	23
2.7 Comitato nazionale vini DOP e IGP	24
2.8 Consorzi di tutela	24
2.9 Recipienti e contrassegni per i vini DOP	24
2.10 Le verifiche e il piano dei controlli dei vini a DOP	25
3. Normativa regionale toscana	27
3.1 Provvedimenti nazionali e regionali applicativi	27
3.1.1 Schedario viticolo	28
3.1.2 Registro informatico pubblico dei diritti di reimpianto	28
3.1.3 Riserva regionale dei diritti di impianto e reimpianto	29
3.1.4 Riserva regionale dei diritti di impianto e reimpianto su superfici vitate di particolare pregio	29
3.1.5 Richiesta di concessione di diritti di nuovo impianto	29
3.1.6 Dichiarazione per l'estirpazione delle superfici vitate e concessione di diritti di reimpianto	30
3.1.7 Dichiarazione per il reimpianto con diritto iscritto nel registro	30
3.1.8 Dichiarazione per il reimpianto con diritto anticipato	30
3.1.9 Dichiarazione per il sovrainnesto	31
3.1.10 Trasferimento dei diritti di reimpianto	31
3.1.11 Albi dei vigneti per vini a Do ed Elenchi delle vigne per vini a IGT	31
3.1.12 Atti di pianificazione per l'iscrizione delle superfici vitate agli Albi dei vini a Do	31
3.1.13 Trasferimento di titolarità o conduzione delle superfici vitate	31
3.1.14 Estirpazione delle superfici vitate e obbligo di non circolazione dei prodotti o invio alla distillazione	31
3.1.15 Controllo	32
3.1.16 Sanzioni amministrative pecuniarie per inosservanza degli obblighi di estirpazione	32
3.1.17 Sanzioni amministrative pecuniarie per violazione delle norme sul potenziale viticolo	33
3.1.18 Misure di stabilizzazione del mercato attraverso norme di commercializzazione	34

Introduzione

Il settore vitivinicolo è regolato da un complesso reticolo di norme di matrice comunitaria, nazionale e regionale, la cui conoscenza e applicazione da parte dei singoli operatori risulta spesso difficile e faticosa.

Si tratta di normative orizzontali e verticali emanate dai vari livelli istituzionali che cambiano frequentemente e che necessitano di essere conosciute in modo preciso e puntuale, per saperne cogliere le opportunità che offrono ed evitare il rischio di incorrere in contestazioni e sanzioni da parte degli organi di controllo.

A partire dal 2006 è stato intrapreso a livello comunitario un percorso di riforma dell'organizzazione comune del mercato vitivinicolo; questa scelta si poneva l'obiettivo, attraverso precisi cambiamenti introdotti nella legislazione di settore, di conferire equilibrio al mercato, condurre verso la progressiva eliminazione delle misure di intervento sul mercato rivelatesi spesso inefficaci e onerose e permettere di destinare i fondi a misure più propositive e dinamiche che aumentassero la competitività dei vini europei.

Lo scopo era quello di garantire una maggiore efficacia economica nell'utilizzazione degli stanziamenti finanziari attualmente assegnati al settore vitivinicolo, sostituendo strumenti politici inefficienti sotto il profilo dei costi con un quadro normativo più sostenibile e coerente.

Il percorso di riforma, partendo dalla constatazione che il *surplus* produttivo attuale non riguarda più soltanto i vini da tavola ma anche i VQPRD e che, mentre l'Europa adotta politiche restrittive per contenere la produzione, i Paesi terzi produttori non attuano simili politiche limitative ponendo dunque il problema del confronto e della competitività con questi ul-

timi, ha perciò perseguito gli obiettivi di migliorare la competitività dei produttori di vino dell'Unione Europea, rafforzare la notorietà dei vini europei di qualità, recuperare vecchi mercati e conquistarne di nuovi all'interno dell'Unione Europea e ovunque nel mondo e di istituire un regime vitivinicolo basato su regole semplici, chiare ed efficaci che possano permettere di riequilibrare lo squilibrio esistente tra la domanda e l'offerta.

La riforma si è conclusa con l'adozione del Regolamento CE 479/08 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo che ha abrogato il precedente Regolamento CE 1493/99.

Tale regolamento, portatore di un forte cambiamento delle norme di settore, è rimasto in vigore fino al 31 luglio 2009 quando il contenuto normativo è stato traslato all'interno del Regolamento CE 1234/07 sulla OCM Unica.

Si segna un passaggio storico in quanto la nuova OCM Vino è stata inglobata nella OCM Unica relativa agli altri prodotti agro-alimentari, sancendo così per la prima volta nella storia della Comunità Europea la fine della separazione dell'organizzazione comune di mercato del settore vitivinicolo dalle organizzazioni comuni di mercato degli altri prodotti agro-alimentari che da ora in avanti avranno regole comuni e saranno raccolte all'interno dello stesso documento legislativo.

A partire dal 1° agosto 2009 anche il settore vitivinicolo è dunque regolato dal Regolamento CE 1234/07 nella sua versione consolidata.

Questa pubblicazione si pone l'obiettivo di dare agli agricoltori, in modo pratico e schematico, tutte le necessarie informazioni sulla riforma della legislazione europea per il settore

vino, al fine di avere un quadro puntuale ed esaustivo della portata e delle principali novità introdotte dal Regolamento comunitario.

Si è scelto inoltre di completare il *Manuale* riportando le principali novità apportate nella normativa nazionale dal D.Lgs. n. 61 dell'8 aprile 2010 che ha sostituito la Legge 164/92

sulle Denominazioni di Origine e le Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini a livello italiano in applicazione della nuova OCM vino e le principali informazioni relative alla legislazione regionale emanata dalla Regione Toscana in attuazione della normativa comunitaria e nazionale per il settore vitivinicolo.

1. Normativa europea

Le norme generali per il settore vitivinicolo sono oggi comprese nel Regolamento CE 1234/07 del Consiglio e completate dai regolamenti attuativi Regolamento CE 555/08, Regolamento CE 436/09, Regolamento CE 606/09, Regolamento CE 607/09 della Commissione.

Si desidera riassumere di seguito, in via schematica, le principali novità introdotte dalla riforma comunitaria che possono interessare direttamente gli operatori del settore vitivinicolo.

1.1 Misure di intervento sul mercato

1.1.1 Inserimento di misure che fanno parte degli envelope nazionali (Programmi di sostegno)

La portata economica e la loro applicazione effettiva sono diverse in base alle esigenze e alle valutazioni di ogni singolo Stato membro. Queste misure si distinguono in:

- **Misure permanenti**
 - Pagamento unico – aiuto disaccoppiato¹;
 - Promozione Paesi terzi;
 - Ristrutturazione e riconversione vigneti;
 - Vendemmia in verde;
 - Fondi di mutualizzazione¹;
 - Assicurazione raccolto¹;
 - Investimenti;
 - Distillazione sottoprodotti;
- **Misure transitorie**
 - Distillazione alcool uso bocca;
 - Distillazione di crisi;
 - Arricchimenti.

1.1.2 Ripristino Premio estirpazione
Solo per la durata di tre campagne.

1.1.3 Fine del Regime dei diritti di impianto

Si applica solo fino al 31 dicembre 2015, ma gli Stati membri possono prorogarlo fino al 2018.

- Nuova **classificazione vini di qualità**;
- nuovi **meccanismi di protezione e riconoscimento vini DOP e IGP**;
- semplificazione **etichettatura**;
- novità su **pratiche enologiche** consentite.

1.1.4 Distillazione dei sottoprodotti: le prestazioni viniche

Il nuovo regime non prevede più, per i produttori, il prezzo minimo garantito per le vinacce e le fecce consegnate in distilleria, ma solo un importo forfetario – pari a 0,016 €/kg – da riconoscere al produttore nel caso in cui questo sostenga direttamente i costi di trasporto.

1.1.5 Esonero dalle prestazioni obbligatorie

Per i produttori che non hanno proceduto alla vinificazione o ad altra trasformazione delle uve in cantine sociali e che, nel corso della campagna viticola in causa, ottengono un quantitativo di vino o mosto pari o inferiore a 25 hl.

Per i produttori di vini spumanti di qualità di tipo aromatico elaborati con mosti acquistati e sottoposti a trattamenti di stabilizzazione.

In questo caso, le vinacce e/o fecce dovranno essere rese inutilizzabili per il consumo umano, senza dover fare alcuna comunicazione.

1. Non inserite nel Piano italiano

1.1.6 Ritiro sotto controllo dei sottoprodotti della vinificazione

Secondo la normativa nazionale italiana vigente in materia, i produttori che sono tenuti a ritirare i sottoprodotti della vinificazione adempiono al loro obbligo con la consegna, totale o parziale, in distilleria degli stessi o mediante il ritiro sotto controllo per i seguenti usi alternativi:

- **uso agronomico diretto**, mediante la distribuzione dei sottoprodotti nei terreni agricoli, nel limite di 3.000 kg per ettaro di superficie agricola risultante nel fascicolo aziendale;
- **uso agronomico indiretto**, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di fertilizzanti;
- **uso energetico**, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti quale biomassa per la produzione di biogas o per alimentare impianti per la produzione di energia;
- **uso farmaceutico**, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di farmaci;
- **uso cosmetico**, mediante l'utilizzo dei sottoprodotti per la preparazione di cosmetici.

Spetta alla Regione stabilire tempi e modalità di distribuzione dei sottoprodotti per uso agronomico in relazione al mantenimento della fertilità e della struttura delle superfici agricole utilizzate, prevedendo eventuali esclusioni o limitazioni di superfici da destinare all'intervento.

Al ritiro sotto controllo si applicano le disposizioni nazionali previste dal D.Lgs. 152/06 contenente norme in materia ambientale.

I produttori che destinano i sottoprodotti a usi alternativi sono tenuti a darne comunicazione tramite compilazione dell'apposito modello, che deve essere trasmesso almeno entro il quarto giorno antecedente l'inizio delle operazioni di ritiro, all'Ufficio periferico dell'ICQRF territorialmente competente per fax o posta elettronica.

La comunicazione deve contenere almeno:

- la natura e la quantità dei sottoprodotti;
- il luogo in cui sono depositati;
- il tipo di destinazione;
- il giorno e l'ora dell'inizio delle operazioni destinate a renderli inutilizzabili per il consumo umano o dell'inizio del trasporto verso lo stabilimento di utilizzazione dei sottoprodotti;
- nel caso di uso agronomico dei sottoprodotti, l'impegno del produttore alla loro distribuzione sui terreni agricoli presenti nei fascicoli aziendali;

- nel caso di utilizzazione dei sottoprodotti da parte di soggetto diverso dal produttore, devono essere indicati anche gli estremi della ditta destinataria.

Le comunicazioni devono contenere il codice del registro di carico e scarico tenuto dal produttore (attribuito dall'ICQRF) e devono essere conservate per cinque anni.

I controlli sono svolti dall'ICQRF (per verificare che i produttori assolvano l'obbligo di consegna ai distillatori nel rispetto delle leggi comunitarie e nazionali), dalla Regione o da un organismo da essa individuato e dagli Uffici competenti dell'Agenzia delle Entrate (presso i distillatori e gli utilizzatori di alcool grezzo).

1.1.7 Caratteristiche delle uve da vino

Le uve utilizzabili per la vinificazione devono provenire da varietà classificate idonee dalla Regione e devono avere un contenuto zuccherino adeguato.

A particolari condizioni è consentito detenere in cantina mosti con gradazioni naturali inferiori a 8% vol. se destinati alla preparazione di succhi d'uva.

Per i vini a IGP e per quelli a DOP vanno rispettate le gradazioni minime prescritte dai singoli disciplinari di produzione.

Per l'ottenimento di vino senza IGP e DOP, va rispettata la gradazione minima effettiva di 9% vol, dopo le eventuali operazioni di arricchimento.

1.2 Pratiche e trattamenti enologici

Per l'autorizzazione di pratiche enologiche, la Commissione europea si basa sulle pratiche enologiche raccomandate e pubblicate dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), che diventa così l'organismo di riferimento per tali decisioni e per i metodi di analisi da autorizzare al fine di determinare la composizione dei prodotti vitivinicoli.

In virtù di queste novità, sono state inserite a livello europeo nuove pratiche già autorizzate in sede OIV, quali la **dealcolazione**, ovvero la possibilità di sottrarre alcool al vino nel limite massimo di 2 gradi (non autorizzata dall'Italia).

1.2.1 Limiti e condizioni per l'arricchimento nella zona viticola CII

- L'aumento del titolo alcolometrico naturale non può superare il **limite dell'1,5% vol**;

- l'aggiunta del mosto concentrato non può aumentare il volume iniziale del prodotto base di **oltre il 6,5%**;
- l'operazione di arricchimento non può portare il titolo alcolometrico totale del prodotto arricchito:
 - se atto a vino a IGP o a vino generico, a **oltre il 13% vol**;
 - se atto a DOP, a **oltre il 14% vol**.

1.2.2 Limite massimo di anidride solforosa per i vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi

Al momento dell'immissione al consumo, non superiore a:

- **150 mg/l** per i *vini rossi* (200 mg/l per i vini con tenore di zuccheri pari o maggiore di 5 g/l);
- **200 mg/l** per i *vini bianchi e rosati* (250 mg/l per i vini con tenore di zuccheri pari o maggiore di 5 g/l).

1.2.3 Limite massimo di anidride solforosa dei vini spumanti

Al momento dell'immissione al consumo, non superiore a:

- **185 mg/l** per i *vini spumanti di qualità*;
- **235 mg/l** per gli *altri spumanti*.

1.2.4 Limite massimo di anidride solforosa dei vini liquorosi e i VL a DOP

Immessi al consumo umano diretto, al momento dell'immissione al consumo, non superiore a:

- **150 mg/l** se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 5 g/l;
- **200 mg/l** se il tenore di zuccheri residui è superiore a 5 g/l.

I limiti sopra esposti (previsti sia da norme nazionali sia da quelle comunitarie) si applicano esclusivamente ai prodotti immessi al consumo, quindi non possono riguardare, per esempio, i mosti d'uva solfitati, sia che tali prodotti a monte del vino siano detenuti in cantina, sia che vengano trasferiti presso altri stabilimenti.

1.3 Documentazione e registri

1.3.1 Codici da indicare sul documento di accompagnamento

Sono cambiati tutti i codici da indicare sul documento di accompagnamento (ex DOCO)

obbligatorio per il trasporto di vini in quantità superiore ai 60 litri, per le vinacce e per le fecce:

- Vino (Vino, Vino Varietale, Vino a DOP, Vino a IGP);
- Vino nuovo ancora in fermentazione (VNAF);
- Vino Liquoroso (VL);
- Vino Spumante (VS);
- Vino Spumante di Qualità (VSQ);
- Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico (VSQA);
- Vino Spumante Gassificato;
- Vino Frizzante (VF);
- Vino Frizzante Gassificato;
- Mosto di uve (Mosto di uve atto a IGP, Mosto di uve atto a DOP);
- Mosto di uve parzialmente fermentato (MPF);
- Mosto di uve parzialmente fermentato da uve appassite;
- Mosto di uve concentrato (MC);
- Mosto di uve concentrato rettificato (MCR);
- Vino ottenuto da uve appassite;
- Vino di uve stramature;
- Altro.

1.3.2 Registri di cantina

I Registri di cantina, secondo la nuova normativa, devono essere costituiti da:

- **non oltre 50 fogli fissi** da compilarsi a mano, ovvero da schede contabili mobili;
- **non oltre 200 fogli in modulo continuo** da compilarsi a mano o con l'ausilio di strumenti informatici (compresi fogli bianchi modello A4 o A3, da vidimare come tali, previa annotazione in alto, per ciascuno di essi, di: Codice ICQ, tipo di registro e progressivo, numerazione delle pagine);
- possono essere **creati da un sistema informatico**, con modalità stabilite dagli Stati membri.

Nei registri devono essere tenuti **conti distinti** per:

- ognuna delle diverse categorie di prodotti vitivinicoli (mosto di uve, MPF, VNAIF, MC e MCR, Vino, VL, VF, VS, VSQ, VSQA, Vino da uve appassite, Vino da uve stramature);
- ogni vino a DOP e i prodotti destinati a essere trasformati in tale vino;
- ogni vino a IGP e i prodotti destinati a essere trasformati in tale vino;
- ogni vino varietale senza DOP e senza IGP.

Dati e annotazioni da registrare sui Registri:

- **N. progressivo e Data operazione** effettuata;
- **Quantitativo** entrato/uscito oppure impiegato, e di prodotto ottenuto a seguito di operazioni di cantina;
- **Natura** del prodotto e sua designazione;
- **Riferimento al documento** che scorta o ha scortato il prodotto;
- tutte le **Indicazioni facoltative** che si intende utilizzare in etichetta;
- **Designazione** dei prodotti prima e dopo l'operazione, compresa la vinificazione;
- **Marcatura dei recipienti** nei quali i prodotti sono contenuti prima e dopo l'operazione;
- per **Imbottigliamento**: n. bottiglie riempite e loro capacità; per imbottigliamento conto terzi: nome e indirizzo dell'imbottigliatore;
- per i **Vini DOC/DOCG**: estremi del certificato di idoneità relativo a ciascuna partita certificata o porzione della stessa (nel registro di carico e scarico e in quello di imbottigliamento);
- per i **Vini DOCG**: riferimento al numero e alla serie dei contrassegni relativo a ciascuna partita certificata o porzione della stessa (nel registro di imbottigliamento, nell'apposito conto di carico dei contrassegni ritirati e conto di scarico dei contrassegni utilizzati);
- per i **Vini DOP e IGP**: il declassamento della partita.

È inoltre necessario annotare, tra le altre, le seguenti **operazioni**:

- Arricchimento;
- Acidificazione e disacidificazione;
- Dolcificazione;
- Taglio;
- Imbottigliamento;
- Elaborazione di vini spumanti, frizzanti e liquorosi;
- Elaborazione MC e MCR;
- Trattamento con carbone a uso enologico;
- Vinificazione;
- Impiego di pezzi di legno di quercia;
- Dealcolizzazione parziale dei vini;
- Impiego di pratiche enologiche sperimentali;
- Aggiunta di anidride solforosa, bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio.

Le **iscrizioni a matita** sui registri sono considerate come non effettuate, perciò sono sanzionate come irregolarità.

1.4 Norme relative all'etichettatura

Fanno parte dell'etichettatura i termini, le diciture, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, nastro o fascetta che accompagnano un dato prodotto o che a esso si riferiscono.

Tutte le indicazioni figurano in una o più lingue ufficiali della Comunità, tuttavia il nome di una DOP o IGP non è traducibile.

Nel caso di esportazione, se la legislazione del Paese terzo interessato prevede indicazioni non previste nella Unione Europea, queste possono essere riportate in etichetta anche in lingue diverse da quelle ufficiali della Comunità.

1.4.1 Indicazioni obbligatorie

Devono essere riportate sul recipiente in **caratteri indelebili e chiaramente distinguibili** dal testo e dai disegni che le circondano, e **nello stesso campo visivo**, in modo tale che possano essere lette contemporaneamente senza necessità di ruotare il recipiente.

Possono essere fuori dello stesso campo visivo soltanto: il numero di lotto, la dicitura *contiene solfiti* e altre indicazioni di allergeni, eventuali indicazione dell'importatore.

L'etichettatura del Vino (anche a DOP, IGP, Varietale), VS, VSQ, VF, VL, Vino da uve appassite e Vino da uve stramature, contiene le seguenti **indicazioni obbligatorie**:

- **designazione della categoria** (può essere omessa per i vini che si fregiano di una DOP o IGP):
 - **per i vini a DOP**:
 - espressione denominazione di origine protetta oppure la sigla D.O.C. o D.O.C.G., anche per esteso;
 - nome della denominazione di origine protetta;
 - **per i vini a IGP**:
 - espressione indicazione geografica protetta oppure la sigla IGT, anche per esteso;
 - nome della indicazione geografica protetta;
- **titolo alcolometrico volumico effettivo**, in unità o mezze unità percentuali con la cifra seguita da % vol da indicare, per le bottiglie con volume tra 20 e 100 cl con cifre di altezza minima di 3 mm (5 mm per le bottiglie di capacità maggiore di 100 cl; 2 mm per bottiglie con capacità pari o inferiori a

- 20 cl). È ammessa una tolleranza analitica di 0,5% vol in più o in meno rispetto a quanto indicato in etichetta (0,8% per i vini a DOP e IGP conservati in bottiglia per più di 3 anni, per i Vs, VSQ, VF, VL, Vini da Uve Stramature);
- **volume nominale del recipiente** da indicare, per le bottiglie con volume tra 20 e 100 cl con cifre di altezza minima di 3 mm (5 mm per bottiglie di capacità superiore a 100 cl; 2 mm per bottiglie con capacità pari o inferiore a 20 cl). Può essere indicata anche la lettera minuscola e, in caratteri di almeno 3 mm di altezza;
 - **indicazione della provenienza** che deve essere indicata, per i vini senza DO o IG, con termini quali *Vino di...* o *Prodotto in...* (se le uve sono raccolte e vinificate in quel territorio), oppure con termini quali *Vino della Comunità Europea* (nel caso il vino sia ottenuto da una miscela di vini di diversi Paesi della Unione Europea; per i vini con DO o IG invece con termini quali *Vino di...* o *Prodotto in...* (completati dalla indicazione dello Stato membro dove le uve sono state raccolte e vinificate);
 - **indicazione dell'imbottigliatore** (per i Vs, VSQ, VSQA: il nome dell'elaboratore o venditore), con nome o ragione sociale (sia in forma estesa che in forma abbreviata, ma a condizione che sia riportata nella voce *Denominazione* nel Registro Imprese della CCIAA), Comune e Stato membro, preceduto dai termini *Imbottigliato da* (o *Confezionato da* per recipienti diversi dalle bottiglie) o da altre menzioni come *Imbottigliato all'origine*. In alternativa, al posto dell'imbottigliatore, si può usare il **Codice ICRF**, completato dai riferimenti a un altro soggetto che partecipa al circuito commerciale. Nell'imbottigliamento **conto terzi** si utilizzano termini come *Imbottigliato per conto di...*, anche con uso del Codice. Se l'imbottigliamento è effettuato in luogo diverso dalla sede sociale, va specificato anche il luogo reale di imbottigliamento;
 - **indicazione dell'importatore** (per i vini importati);
 - **indicazione del tenore di zucchero** (per i Vs, VSQ, VSQA), con le menzioni:
 - *brut nature* o *pas dosé* se con tenore minore di 3 g/l;
 - *extra brut* con tenore compreso tra 0 e 6 g/l;
 - *brut* con tenore minore di 12 g/l;
 - *extra dry* con tenore compreso tra 12 e 17 g/l;
 - *dry, secco* o *asciutto* con tenore compreso tra 17 e 32 g/l;
 - *abboccato* o *demi-sec* con tenore compreso tra 32 e 50 g/l;
 - *dolce* con tenore maggiore di 50 g/l.
 È ammessa una tolleranza analitica, rispetto a quanto indicato in etichetta, di 3g/l in più o in meno;
 - **numero del lotto** della partita;
 - **indicazione allergeni** (*Contiene solfiti*; l'obbligo dell'indicazione degli allergeni dei derivati da albumina e caseina è stato rimandato al 31 dicembre 2010).
- #### 1.4.2 Indicazioni facoltative
- Sono indicazioni riportabili in etichetta a scelta del produttore/imbottigliatore a condizione che non siano tali da creare confusione nel consumatore e che siano veritiere e dimostrabili.
- Le principali menzioni facoltative riguardano:
- **annata**, a condizione che almeno l'85% del vino sia ottenuto da uve raccolte nell'annata indicata;
 - **nome di una o più varietà di vite** o loro sinonimi ufficiali, a condizione che il vino sia ottenuto per almeno l'85% da uve provenienti dalla varietà stessa (nel caso di 2 o più varietà, la loro presenza deve essere al 100% e vanno riportate in ordine decrescente e con caratteri delle stesse dimensioni). La varietà può essere indicata per i vini DOP e IGP qualora il disciplinare di riferimento lo consenta e per i vini senza DOP e IGP, ma, per questi, limitatamente a sette varietà di una lista *positiva* che comprende *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon* (decisione Stato italiano);
 - **termini** che indicano il **tenore di zuccheri residui** (per i vini diversi dai Vs, VSQ), con le menzioni:
 - *secco* o *asciutto* con tenore di 4 g/l massimo;
 - *abboccato* con tenore compreso tra 4 e 12 g/l;
 - *amabile* con tenore compreso tra 12 e 45 g/l;
 - *dolce* con tenore pari o superiore a 45 g/l (per i Vini Liquorosi:
 - *secco* con tenore fino a 40 g/l;
 - *semisecco* o *amabile* con tenore compreso tra 40 e 100 g/l;
 - *dolce* con tenore maggiore di 100 g/l).

È ammessa una *tolleranza analitica*, rispetto a quanto indicato in etichetta, di 1 g/l in più o in meno;

- **simbolo Comunitario** per i vini DOP e IGP;
- **menzioni tradizionali** per i vini DOP e IGP che siano incluse in una lista positiva; per esempio *Passito, Stravecchio, Superiore, Riserva, Chiaretto, Ambra* ecc.;
- **termini** che si riferiscono a **metodi di produzione**:
 - *fermentato in barrique, invecchiato o maturato in botte*, ecc.;
 - *fermentato in bottiglia o metodo classico o tradizionale* per i VSQ con fermentazione in bottiglia e permanenza sulle fecce rispettivamente di 90 giorni o 9 mesi;
 - *Crémant* per i VSQ bianchi o rosé a DOP o IGP ottenuti da uve vendemmiate a mano, con mosto ottenuto da pressatura di grappoli interi in quantità non maggiore a 100 litri/150 kg di uva, elaborato con i criteri del metodo classico, avente un contenuto di SO₂ inferiore a 150 mg/l e un contenuto di zucchero residuo minore di 50 g/l;
 - riferimento al metodo di produzione *biologica*;
- **nome di una unità geografica più piccola o più grande** per i vini DOP e IGP, a condizione che la delimitazione sia ben definita e sia riferita a:
 - una località o gruppo di località;
 - un comune o una frazione;
 - una sottozona (sottoregione viticola o parte di essa);
 - una zona amministrativa;
- **nome dell'Azienda** per i vini DOP e IGP (termini presenti in una lista positiva: *Abbazia, Castello, Torre, Rocca, Villa*).

1.4.3 Utilizzo delle altre indicazioni veritiere e documentabili

Colore di base del vino per tutti i vini a DOP e IGP (se il disciplinare lo prevede) e per i vini senza indicazione geografica: *Bianco, Rosso, Rosato*.

Ogni altra indicazione che non sia tale da creare un rischio di confusione nello spirito delle persone a cui sono destinate, in particolare per ciò che concerne i nomi delle DOP e IGP protette e i nomi delle menzioni tradizionali.

Esclusivamente per alcune indicazioni descritte negli specifici disciplinari dei vini a DOP

e IGP, inserite nella etichettatura, non c'è rischio di confusione se:

- sono riportate fuori dal campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e nel contesto della descrizione degli elementi storico-tradizionali e/o tecnico colturali e/o delle caratteristiche del prodotto;
- sono riportate con caratteri delle stesse dimensioni e colore rispetto a quelli usati per la *descrizione* e in caratteri di dimensione non maggiori a 3 mm di altezza e 2 mm di larghezza e, comunque, in caratteri non maggiori a 1/4 rispetto a quelli usati per la DOP o IGP.

1.4.4 Menzioni tradizionali

Le Menzioni tradizionali sono *riservate ai vini delle specifiche DOP o IGP*, nel rispetto delle condizioni previste nei singoli disciplinari di produzione.

Tra le altre, 57 menzioni tradizionali sono riservate all'Italia, e tra queste:

- Menzioni tradizionali **relative a un colore particolare**: *Ambra, Ambrato, Cerasuolo, Chiaretto, Ciaret, Dunkel, Kretzer, Oro, Rubino* (per le DOC Rubino di Cantavenna, Teroldego Rotaliano, Trentino e Garda Colli Mantovani), *Verdolino, Vermiglio* (per la DOC Colli dell'Etruria Centrale);
- Menzioni tradizionali **relative a un particolare metodo di produzione**: *Amarone, Annoso, Cannellino, Fior d'Arancio, Governo all'uso toscano* (per le DOCG Chianti e Chianti Classico e per la DOC Colli della Toscana Centrale), *Occhio di Pernice, Passito, Recioto, Sciacchetra, Torchiato, Torcolato, Vendemmia Tardiva, Vin Santo o Vino Santo o Vinsanto*.

1.4.5 Deroga

per lo smaltimento etichette

I vini immessi sul mercato o etichettati prima del 31 dicembre 2010, che sono conformi alle disposizioni vigenti prima del 1° agosto 2009, possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte.

1.5 Norme relative alla chiusura di vini imbottigliati

Il vino regolarmente chiuso ed etichettato, confezionato in bottiglie o in recipienti fino a 60 litri (comprese, perciò, le dame, i canestri, le taniche o le damigiane) e detenuto in cantina o

negli stabilimenti del produttore o dei commercianti all'ingrosso, è considerato come già posto in vendita per il consumo e, quindi, deve rispettare i limiti e le prescrizioni per i vini immessi al consumo.

Tutti i vini confezionati in recipienti fino a 60 litri devono recare un sistema di chiusura che rechi l'indicazione, in maniera visibile e indelebile, dell'imbottigliatore: si può indicare il nome, la ragione sociale o il marchio o, in alternativa, il *Codice ICRF* attribuito dall'Ufficio periferico dell'I.C.Q. al momento dell'apertura della posizione.

È preferibile indicare sulla capsula solo la sigla senza acronimo, cioè, per esempio, «105/SI»; in alternativa, si ricorda che è sempre possibile indicare, per esempio, il marchio dell'imbottigliatore, a condizione che sia riportato nel certificato di iscrizione alla CCIAA.

Chiunque adotta un sistema di chiusura dei recipienti di capacità inferiore a 60 litri non conforme a quanto previsto è punito con la sanzione amministrativa da 600 a 3.000 euro.

1.5.1 Volumi nominali

A partire dall'11 aprile 2010 è entrata in vigore la Direttiva 2007/45/CE relativa alle quantità nominali dei prodotti preconfezionati.

La nuova Direttiva ha avuto l'effetto, relativamente al settore del vino, di prevedere esclusivamente delle fasce prestabilite di gamme di volumi nominali, al di sotto e al di sopra delle quali la scelta ora è libera.

Gamme dei valori delle quantità nominali del contenuto degli imballaggi preconfezionati (sostanzialmente, capacità dei recipienti ancora soggette a regolamentazione):

- *Vino tranquillo*: solo i seguenti valori compresi tra 100 e 1.500 ml:
100 ml – 187 ml – 250 ml – 375 ml – 500 ml – 750 ml – 1.000 ml – 1.500 ml;
- *Vino spumante e frizzante*: solo i seguenti valori compresi tra 125 e 1.500 ml:
125 ml – 200 ml – 375 ml – 750 ml – 1.500 ml;
- *Vino liquoroso*: solo i seguenti valori compresi tra 100 e 1.500 ml:
100 ml – 200 ml – 375 ml – 500 ml – 750 ml – 1.000 ml – 1.500 ml;
- *Bevande spiritose (Grappa, ...)*: solo i seguenti valori compresi tra 100 e 2.000 ml:
100 ml – 200 ml – 350 ml – 500 ml – 700 ml – 1.000 ml – 1.500 ml – 1.750 ml – 2.000 ml.

1.6 Il sistema delle DOP/IGP per i prodotti vitivinicoli

La novità sostanziale voluta dal Consiglio già nel testo di base della riforma dell'OCM vino è stata l'abolizione della dicitura VQPRD e l'integrazione del sistema delle indicazioni geografiche del vino a quelle di tutti gli altri prodotti agro-alimentari di qualità che ha sancito, di fatto, il passaggio dalle DOC alle DOP e dalle IGT alle IGP. L'obiettivo perseguito dalla Commissione europea per la politica di qualità era rafforzare la notorietà dei vini europei salvaguardando le tradizioni viticole caratterizzanti; per questo motivo, esaminando il sistema delle denominazioni europee di altri prodotti agro-alimentari, la Commissione ha ritenuto necessario abolire la sigla VQPRD e uniformare a livello europeo i vini con indicazioni geografiche sotto le sigle IGP e DOP. Inoltre, è stata abolita la categoria *vino da tavola* consentendo ai vini senza indicazione geografica la possibilità di riportare in etichetta l'annata e la varietà. Si prevede tuttavia la possibilità di mantenere le diverse sigle nazionali del vino di qualità dei diversi Paesi membri – *appellation d'origine controllee, denominaciones de origen, prädikatswein kabinet, spatlese, auslese, ecc.* – che possono affiancare o sostituire la dicitura europea di DOP e IGP in etichetta.

Schematizzando, la nuova OCM vino ha così stabilito l'eliminazione della categoria *vino da tavola* e della sigla VQPRD, prevedendo solo due categorie:

- **Vini senza indicazione geografica**
==> Vini senza DOP e IGP;
- **Vini con indicazione geografica**
==> Vini DOP (DOCG e DOC) /
Vini IGP (IGT).

Una **DOP** si definisce come il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto la cui qualità e caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica la sua produzione avviene in detta zona geografica ed è ottenuto da varietà della specie *Vitis vinifera*.

Una **IGP** si definisce come l'indicazione riferita a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali, a un paese che serve a designare un prodotto che possiede qualità, noto-

rietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% da tale zona geografica la sua produzione avviene in detta zona geografica (raccolta uve e vinificazione) è ottenuto da varietà della specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra *Vitis vinifera* e altre spp. del genere *Vitis*.

1.6.1 Protezione dei nomi relativi alle DOP e IGP

Le Domande di protezione, che possono essere presentate da qualunque associazione di produttori o, in casi eccezionali, da singoli produttori, comprendono un fascicolo tecnico contenente:

- nome di cui è chiesta la protezione;
- nome e indirizzo del richiedente;
- disciplinare di produzione (in copia elettronica);
- documento unico riepilogativo del disciplinare (in copia elettronica).

Il conferimento della protezione passa attraverso una Procedura nazionale preliminare: la domanda è presentata allo Stato membro competente, che la esamina e stabilisce se è conforme alla norma comunitaria e, se l'esito è favorevole, pubblica il documento unico riepilogativo e il disciplinare di produzione almeno su internet e trasmette il fascicolo alla Commissione, per l'esame da parte della Commissione stessa.

Se l'esame ha esito favorevole, la Commissione pubblica il documento unico riepilogativo e il riferimento al disciplinare di produzione sulla G.U.C.E.: entro 2 mesi da tale data, chiunque abbia un interesse legittimo può attivare la Procedura di opposizione, a seguito della quale la Commissione, in base alle informazioni a disposizione, accetta la protezione o respinge la domanda. Le decisioni devono essere pubblicate sulla G.U.C.E.

La Commissione crea e aggiorna un Registro elettronico delle DOP e IGP dei vini, accessibile al pubblico. È la stessa Commissione a garantire la protezione internazionale contro l'uso illegale del nome delle DOP/IGP o, più specificamente, contro qualsiasi uso commerciale diretto o indiretto di un nome protetto per prodotti comparabili non conformi al disciplinare del nome protetto oppure nella misura in cui tale uso ne sfrutti la notorietà qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se è accompagnato da espressioni quali

«genere», «tipo», «metodo», «come» o simili, contro qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole circa la provenienza, l'origine, la natura o le qualità essenziali del prodotto usata sull'imballaggio o sulla confezione, contro qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto.

Le denominazioni di origine preesistenti sono automaticamente protette ed scritte nel registro comunitario. Inoltre, ogni modifica al disciplinare o al nome, introdotta entro il 31 luglio 2009, non sarà sottoposta alla procedura europea. Tuttavia, entro il 31 dicembre 2014, su iniziativa della Commissione, può essere decisa la cancellazione della protezione di una denominazione di vini protetta preesistente, se non sono rispettate le condizioni previste.

1.6.2 Protezione delle indicazioni geografiche

Denominazioni costituite dal solo riferimento geografico sono integralmente protette a livello internazionale (per esempio, *Asti*, *Barolo*, *Chianti*, *Ghemme*, *Sovana*, *Bolgheri*).

Denominazioni costituite dal riferimento geografico unito a un elemento costitutivo (nome tradizionale o nome di vitigno), in questo caso la protezione si distingue in due modalità diverse: se l'elemento costitutivo è esclusivo per la denominazione (per esempio *Brunello di Montalcino*), la protezione internazionale vale sia sull'intera denominazione che sui singoli termini (cioè sia su *Brunello di Montalcino* che su *Montalcino* e *Brunello*); se l'elemento costitutivo è generico o non esclusivo (per esempio, *Dolcetto di Dogliani* o *Sangiovese di Romagna*), la protezione internazionale vale sull'intera denominazione (*Sangiovese di Romagna*) e sul nome geografico (*Romagna*) ma non sul vitigno (*Sangiovese*). Ciò vale anche per la menzione tradizionale considerata generica, come *Vin Santo*.

1.6.3 Sistema dei controlli

La verifica annuale del rispetto del disciplinare di produzione è fatta durante la produzione e durante o dopo il confezionamento del vino: dall'autorità o dalle autorità competenti designate dallo Stato membro, oppure da uno o più organismi di controllo che operano come organismi di certificazione dei prodotti che, a decorrere dal 1° maggio 2010, sono accreditati in conformità alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 al fine di garantire la trasparenza, obiettività e terzietà dei controlli. I costi di tale verifica sono a carico degli opera-

tori a essa assoggettati. Il regime di controllo e certificazione riguarda sia i vini a DOP che i vini a IGP (per i quali, però, l'applicazione pratica di tale sistema è slittato di un anno). È previsto inoltre un sistema di controllo anche per i vini varietali senza DOP e IGP.

La **verifica annuale** consiste:

- **per i vini a DOP**, in un esame analitico e organolettico dei prodotti;
- **per i vini a IGP**, solo in un esame analitico oppure sia in un esame analitico che organolettico dei prodotti;
- **per i vini a DOP e IGP**, in una verifica delle condizioni riportate nel disciplinare di produzione.

La **verifica annuale** è effettuata secondo una delle seguenti modalità:

- mediante **controlli casuali** in base a un'analisi di rischio, dopo aver selezionato un numero minimo di operatori da sottoporre a controllo, *oppure*
- mediante **controlli a campione**, in modo che siano rappresentativi dell'intera zona geografica delimitata e adeguati al volume di prodotti commercializzati, *oppure*
- mediante **controlli sistematici**.

1.6.4 Vinificazione nell'area geografica delimitata di un vino a DOP/IGP

Tutte le operazioni di raccolta dell'uva e di trasformazione dell'uva in vino a DOP e IGP devono essere effettuate all'interno dell'area geografica delimitata dal disciplinare (zona di produzione).

Perciò **tutti i disciplinari** dei vini a IGT oggi esistenti **necessitano di un adeguamento**, con l'inserimento della delimitazione della zona di vinificazione delle uve.

Sono previste alcune **deroghe**:

- **per i vini a IGP**, non oltre il 15% dell'uva può provenire fuori dall'area delimitata ma, comunque, deve essere originaria dello Stato membro;
- **i vini a DOP e IGP**, se il disciplinare di produzione lo prevede, possono essere vinificati in una zona posta nell'immediata prossimità dell'area delimitata oppure in una zona situata nella stessa unità amministrativa o in una unità amministrativa vicina, in conformità con le norme nazionali;
- **i vini a IGP** possono continuare a essere vinificati fuori dell'area delimitata, ma solo fino al 31 dicembre 2012 e purché lo preveda il disciplinare di produzione;

- **i vini spumanti e frizzanti a DOP** possono essere elaborati fuori dell'immediata prossimità dell'area delimitata, se questa pratica era in uso prima del 1° marzo 1986 e purché lo preveda il disciplinare.

1.6.5 Coesistenza di diverse DOP/IGP nell'ambito di una stessa area di produzione

Su esplicita richiesta della delegazione italiana, il Consiglio UE ha emanato un'apposita Decisione, nella quale viene ribadito che il sistema italiano, basato sulla polivalenza degli Albi dei vini a DO che consente anche la scelta vendemmiale tra diversi vini a DO o IG prodotti nella stessa zona di produzione (Legge 164/92 e nuovo D.Lgs. 61/10), può continuare ad applicarsi, anche dopo il 1° agosto 2009.

Ciò significa che, per esempio, **da una stessa vite iscritta** sia all'Albo dei Vigneti del *Brunello di Montalcino* DOP che all'Albo dei Vigneti del *Rosso di Montalcino* DOC, qualora ne ricorrano le condizioni e nel rispetto della norma, sarà possibile operare annualmente la scelta vendemmiale che potrà riguardare denominazioni di pari o inferiore livello ricadenti nella stessa zona di produzione (art. 5, paragrafi 1 e 2 e art. 14, paragrafo 3 del D.Lgs. 61/10).

1.6.6 Vini senza DOP e IGP con indicazione della varietà e dell'annata

Per questa nuova categoria di vini (cosiddetti *Vini Varietali*), è consentita l'indicazione, in etichetta, dell'annata di raccolta delle uve e del nome di una o più varietà di vite, a condizione che ciò sia veritiero e dimostrabile.

In particolare:

- **annata**: almeno l'85% del vino deve essere ottenuto da uve raccolte nell'annata indicata;
- **nome di una o più varietà di vite** o loro sinonimi ufficiali: il vino deve essere ottenuto per almeno l'85% da uve provenienti dalla varietà stessa (nel caso di 2 o più varietà, la loro presenza deve essere al 100% e dovranno essere riportate in ordine decrescente e con caratteri delle stesse dimensioni).

Le varietà consentite sono esclusivamente le seguenti: *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Cabernet*, *Merlot*, *Syrah*, *Chardonnay*, *Sauvignon*.

2. Normativa nazionale

Sono state numerose le novità introdotte dal D.Lgs. n. 61 dell'8 aprile 2010 che ha previsto il necessario assorbimento delle direttive comunitarie relativamente al nuovo sistema DOP e IGP, ma anche le modalità dichiarative, controlli, ruolo dei consorzi e sistema sanzionatorio.

2.1 Classificazione delle Do e delle Ig

Vengono confermate le menzioni specifiche tradizionali italiane che sono:

- **per i vini a DOP:** Denominazione di Origine Controllata (DOC) e Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG);
- **per i vini a IGP:** Indicazione Geografica Tipica (IGT).

Tali menzioni, anche con le relative sigle DOCG, DOC e IGT, possono essere indicate in etichetta da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea (DOP per DOCG e DOC, IGP per IGT).

Questo significa che, a oggi, non è prevista alcuna disciplina nell'uso delle menzioni tradizionali o delle espressioni europee per designare i vini a DOP e IGP.

Viene inoltre ribadito che le **sottozone** sono riservate ai vini a DOP, così come la possibilità di utilizzare nomi geografici corrispondenti a frazioni o comuni o zone amministrativamente definite, localizzate all'interno della zona di produzione di questi vini: in questo caso, però, deve essere espressamente prevista una lista positiva dei nomi geografici aggiuntivi, anche in allegato al disciplinare, e i prodotti devono essere vinificati separatamente.

Tale possibilità non è ammessa per tutte quelle DOP che prevedono una o più sottozone.

Specificazioni e menzioni particolari

- **Classico:** riservata ai vini non spumanti DOCG e DOC (*Storico* è invece riservata ai vini Spumanti DOCG e DOC) ottenuti da uve raccolte nella zona di produzione più antica. È sancita la separazione definitiva tra *Chianti Classico* e *Chianti*, col divieto di impiantare nella prima vigneti atti a *Chianti* DOCG;
- **Riserva:** attribuita ai vini DOCG e DOC con invecchiamento minimo di:
 - 2 anni per i vini rossi;
 - 1 anno per i vini bianchi;
 - 1 anno per i vini spumanti elaborati col metodo Martinetti;
 - 3 anni per i vini spumanti elaborati col metodo classico;
- **Superiore:** attribuita ai vini DOCG e DOC con caratteristiche generalmente più elevate sancite da una regolamentazione più restrittiva che preveda, rispetto al tipo *base*:
 - resa uva/ha delle uve inferiore di almeno il 10%;
 - gradazione minima potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5°;
 - gradazione minima totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5°.La menzione *Superiore* non può essere abbinata alla menzione *Novello*;
- **Vino Passito o Passito:** attribuite ai vini a DOCG, DOC e IGT tranquilli;
- **Vino Passito Liquoroso:** è riservata ai vini IGT;
- **Vigna:** seguita dal relativo toponimo può essere utilizzata solo dai vini a DOCG e DOC, a condizione che:
 - sia indicata nella denuncia annuale di produzione;
 - che la vinificazione avvenga separatamente;

- che sia previsto un apposito elenco positivo regionale entro l'inizio della prossima vendemmia.

Tutti i vini a DOCG e DOC, esclusi i vini frizzanti, spumanti e liquorosi, devono riportare obbligatoriamente in etichetta l'**annata di raccolta** delle uve.

2.2 Riconoscimento delle Do e delle Ig

- **DOCG:** riservata ai vini già riconosciuti a Doc da almeno 10 anni, che siano stati rivendicati negli ultimi 2 anni da almeno il 51% dei conduttori dei vigneti iscritti allo schedario e che rappresentino almeno il 51% della superficie totale dichiarata allo schedario atta alla rivendicazione della DOCG relativa;
- **DOC:** riservata ai vini già riconosciuti a IGT da almeno 5 anni, che siano stati rivendicati negli ultimi 2 anni da almeno il 35% dei viticoltori interessati e che rappresentino almeno il 35% della superficie totale dell'area interessata alla DOC relativa. Le **sottozone** possono essere riconosciute a DOC autonome a condizione che siano state rivendicate negli ultimi 2 anni da almeno il 51% dei conduttori dei vigneti iscritti allo schedario e che rappresentino almeno il 51% della superficie totale dichiarata allo schedario atta alla rivendicazione della relativa sottozona;
- **IGT:** riservata ai vini provenienti dalla rispettiva zona a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il 20% della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione di produzione negli ultimi 2 anni.

2.3 Cancellazione delle Do e delle Ig

Le superfici vitate non rivendicate con alcuna DO o IG per 3 anni consecutivi sono cancellate dallo schedario ai soli fini della rivendicazione a tali produzioni.

Il MIPAAF richiede la cancellazione della protezione comunitaria se le DO e le IG sono state rivendicate in percentuali inferiori al:

- 35% della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per le DOCG;
- 20% della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per le DOC;

- 10% della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo per le IGT calcolate sulla media degli ultimi 3 anni.

2.4 Disciplinari di produzione

Elementi che devono essere obbligatoriamente inclusi nei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP:

- l'esubero di produzione del 20% può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a eventuali carenze produttive oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato;
- è inserita una tolleranza nella misura massima dell'1% sulla presenza dei vitigni componenti la piattaforma ampelografica della denominazione, calcolata su ciascun vitigno impiegato e se questo è collocato nel vigneto in maniera casuale;
- per la densità minima di ceppi/ha, obbligatoria solo per i vini a DOCG, è inserita una tolleranza massima del 10% sulla presenza di eventuali fallanze in modo che queste non incidano sulla resa (oltre il 10% la resa va ridotta proporzionalmente).

La normativa inserisce inoltre la possibilità di prevedere l'obbligo della delimitazione della zona di imbottigliamento anche per i vini a IGP, oltre che ovviamente per i vini a DOP, a queste condizioni:

- in caso di domanda di protezione per nuova DOP o IGP, la richiesta deve essere rappresentativa di almeno il 66% della superficie dei vigneti oggetto di dichiarazione di produzione negli ultimi 2 anni;
- in caso di domanda di modifica del disciplinare che intenda inserire l'obbligo di imbottigliamento in zona, oltre alla condizione precedente è necessario che la richiesta sia sottoscritta da un numero di produttori che rappresentino almeno il 51% della produzione imbottigliata negli ultimi 2 anni. In tale caso, è sempre prevista la deroga per gli imbottiglieri a continuare le operazioni fuori zona (presentazione domanda al Comitato nazionale che dimostri l'imbottigliamento della DOP o IGP per almeno 2 anni anche non continuativi nei 5 anni precedenti l'entrata in vigore della modifica).

2.5 Definizioni varie

Rivendicazione delle produzioni di uve e dei vini DO e IG: è effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di raccolta e/o di produzione mediante i servizi SIAN (dichiarazione unica).

Scelta vendemmiale: operazione con la quale annualmente, a cura degli aventi diritto, può essere scelta la produzione di una o più denominazioni coesistenti nella medesima area di produzione, che può interessare denominazioni di pari o inferiore livello. In questo caso, la resa massima di uva e di vino/ha è quella più restrittiva tra quelle previste dai diversi disciplinari.

Riclassificazione: possibilità per i mosti e i vini atti a DOCG e DOC di passare dal livello di classificazione più elevato a quelli inferiori, ma anche possibilità del passaggio da una DOCG all'altra, da una DOC a un'altra, da una IGT a un'altra, a condizione che:

- le DO e le IG insistano sulla stessa area;
- il prodotto abbia i requisiti prescritti per la denominazione scelta;
- la resa massima di quest'ultima sia uguale o superiore a quella di partenza.

Declassamento: riguarda un prodotto già certificato con la DO o la IG che perde i requisiti chimico-fisici e/o organolettici oppure può essere deciso per libera scelta del produttore e/o del detentore. In entrambi i casi tale operazione deve essere annotata sui registri, per ciascuna partita, e deve essere inviata apposita comunicazione all'organismo di controllo, indicante:

- quantità prodotto da declassare,
- ubicazione, con indicazione del lotto se imbottigliato,

allegando un certificato di analisi chimico-fisica e/o organolettica nel caso in cui si denunci una perdita dei requisiti e si denunci la presenza di difetti sulla partita. Viene cancellato, perciò, tutto il complicato meccanismo esistente da oltre 40 anni relativamente alle modalità per il declassamento dei vini, distinto tra quello operato nella fase della produzione e in quella della commercializzazione, e viene stabilita un'unica comunicazione (al solo organismo di controllo) in caso di riclassificazione e declassamento, invece delle tre esistenti fino a oggi (Ufficio periferico dell'ICQRF, organismo di controllo, CCIAA competente).

Taglio tra 2 o più mosti o vini DOCG o DOC o IGT diversi: comporta la perdita del diritto all'uso della DO per il prodotto ottenuto (che può essere classificato a IGT se ne ha le caratteristiche).

Taglio tra vino atto e vino certificato di una stessa DO o IG: comporta la perdita della certificazione acquisita, con la possibilità, comunque, di richiederne una nuova per la partita così ottenuta.

Trasferimento fuori zona di produzione di partite di mosti e vini atti a DOP o IGP: comporta la perdita del diritto alla rivendicazione della DOP o della IGP per le medesime partite.

Le Regioni, su proposta dei Consorzi di tutela, possono ridurre la resa massima di vino classificabile a DO e la resa massima di uva e/o di vino/ha per conseguire l'equilibrio del mercato, analogamente a quanto avveniva in passato. Le Regioni possono consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa classificabile a DO anche utilizzando quantitativi di vino della stessa DO/tipologia giacenti in cantina e prodotti nelle 3 annate precedenti.

2.6 Analisi chimico-fisica e organolettica

Queste analisi sono obbligatorie ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC (effettuata tramite controlli sistematici), prima di procedere alla loro etichettatura.

La certificazione ha validità per:

- 6 mesi per i vini DOCG;
- anni per i vini DOC;
- anni per i vini Liquorosi DOC.

L'esame organolettico, che è obbligatorio per i vini DOCG e DOC, viene effettuato dalle commissioni di degustazione, tra le quali rientrano anche quelle camerali, indicate dalla competente struttura di controllo.

L'esame analitico effettuato tramite controlli a campione è obbligatorio per i vini IGT (per i quali non è invece obbligatorio l'esame organolettico).

2.7 Comitato nazionale vini DOP e IGP

Il Comitato nazionale vini è composto dal presidente e da 18 membri fissi, ai quali si aggiungono:

- **un rappresentante della Regione** interessata (con diritto di voto) e
- **uno del consorzio** di tutela (senza diritto di voto), qualora il Comitato tratti questioni attinenti a una DOP o una IGT specifica di quel territorio.

I membri **durano in carica 3 anni** e possono essere riconfermati per massimo due volte.

Il Comitato, nello svolgere le proprie attività, **esprime il proprio parere** in tutti i casi richiamati da questa legge e in tutte le questioni relative al settore vitivinicolo nel caso in cui venga richiesto dal MIPAAF e **collabora con i competenti organismi** statali e regionali sull'osservanza delle disposizioni di questa legge e dei disciplinari di produzione dei vini a DOP e IGP.

2.8 Consorzi di tutela

Nel Decreto viene confermato che non è obbligatoria la costituzione di un Consorzio di tutela per ogni DOP e IGP, ma solo facoltativa.

Un Consorzio di tutela per essere riconosciuto dal MIPAAF deve dimostrare la rappresentatività di almeno il 35% dei viticoltori e almeno il 51% della produzione certificata dei vigneti iscritti allo schedario della relativa DO o IG riferita agli ultimi 2 anni, deve essere retto da uno Statuto che consenta l'ammissione senza discriminazione di tutte le categorie della filiera e disponga di strutture e risorse adeguate ai compiti da svolgere.

I Consorzi di tutela perseguono le seguenti finalità:

- avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgere compiti consuntivi;
- effettuare attività di assistenza tecnica, di proposta, di studio, di valutazione economico-congiunturale della DOP o IGP;
- collaborare alla tutela e alla salvaguardia della DOP e IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, uso improprio delle denominazioni tutelate;
- svolgere nei confronti dei soli associati le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura

degli interessi generali della denominazione, ma anche *azioni di vigilanza* prevalentemente nella fase del commercio, in collaborazione con l'ICQRF.

I Consorzi di tutela già riconosciuti dal MIPAAF *erga omnes* che dimostrino la rappresentatività di almeno il 40% dei viticoltori e almeno il 66% della produzione certificata dei vigneti iscritti riferita agli ultimi 2 anni, perseguono anche queste finalità:

- svolgere nei confronti di tutti i soggetti inseriti nel sistema dei controlli le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura degli interessi generali della denominazione;
- definire politiche di governo dell'offerta;
- organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione;
- agire per la tutela e la salvaguardia della denominazione tutelata;
- svolgere azioni di vigilanza, tutela e salvaguardia della denominazione prevalentemente nella fase del commercio, sotto il coordinamento dell'ICQRF. I costi derivanti da queste attività sono a carico di tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo, anche se non aderenti al Consorzio. A questo riguardo, i Consorzi di tutela possono chiedere ai nuovi soggetti utilizzatori della denominazione un contributo di avvio;
- può proporre l'inserimento nel disciplinare di produzione, come logo della DOP o della IGP, del *marchio consortile* già in uso o di un *logo di nuova elaborazione*, garantendone l'utilizzo a tutti i produttori interessati, anche se non aderenti al Consorzio.

La verifica della rappresentatività è effettuata direttamente dal MIPAAF e non più dalle singole CCIAA competenti.

2.9 Recipienti e contrassegni per i vini DOP

I vini a DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o altri recipienti di capacità non superiore a 6 litri (precedentemente il limite massimo era 5 litri).

Per il confezionamento dei vini DOC può essere utilizzato:

- il contrassegno (analogamente ai vini DOCG, con modalità di stampa, distribuzione e utilizzo analoghe) oppure

- il lotto attribuito alla partita dalla ditta confezionatrice.

Sono i Consorzi di tutela (o le Regioni, nel caso in cui questi non siano presenti) che decidono di avvalersi, eventualmente, della facoltà del lotto.

Il riferimento a una DOP o IGP nell'etichettatura o pubblicità di prodotti composti, elaborati trasformati a partire dal relativo DOP o IGP, è consentito a condizione che gli utilizzatori di tali prodotti siano autorizzati dal Consorzio di tutela o dal MIPAAF (in mancanza del Consorzio di riferimento).

L'autorizzazione non è invece necessaria se il riferimento alla DOP o IGP è riportato esclusivamente fra gli ingredienti.

2.10 Le verifiche e il piano dei controlli dei vini a DOP

Soggetto: *Viticolto*

Controllo documentale su tutti gli utilizzatori

- Iscrizione Albo Vigneti e verifica rispetto delle regole impartite dal disciplinare.
- Denuncia delle uve atte alla DOP.

Controllo ispettivo sul 15% annuo a campione degli utilizzatori

- Verifica persistenza delle condizioni per l'iscrizione all'Albo Vigneti della superficie coltivata (piattaforma ampelografica, presenza vigneto...).
- Verifica del rispetto delle disposizioni di tipo agronomico impartite dal disciplinare (densità impianto, sistema di allevamento, pratiche di forzatura...).

Controllo ispettivo sul 10% annuo a campione degli utilizzatori

- Verifica prima della vendemmia per accertare il rispetto della resa massima di uva/ha (calcolo ponderale della resa potenziale mediante identificazione di tre o più piante rappresentative della particella e vendemmia totale delle medesime, con successivo calcolo della resa rapportato ai ceppi presenti in un ettaro di superficie).

Soggetto: *Vinificatore*

Controllo documentale su tutti gli utilizzatori

- Verifica corrispondenza quantitativa (carichi) di:
 - ricevute frazionate produzione uve atte a DOP;
 - denunce giacenza vino DOP;
 - denunce di produzione uve atte a DOP;
 - controllo della movimentazione e dei carichi di vini atti a DOP (verifica documenti di accompagnamento inerenti le partite di vini atti a DOP commercializzati sfusi, nonché le richieste di prelievo per l'utilizzo della DOP da confrontare con le disponibilità contabili effettive).

Controllo ispettivo sul 15% annuo a campione degli utilizzatori

- Verifica per accertare la corrispondenza quantitativa *prodotto detenuto* con quanto *annotato sui registri di carico e scarico* e con quanto risulta sui relativi *documenti di accompagnamento* (giacenze fisiche e contabili delle singole tipologie a DOP) e la conformità delle operazioni tecnologiche effettuate sui prodotti (pratiche enologiche e manipolazioni) alle disposizioni impartite dal disciplinare.
- Prelievo di campioni ai fini della verifica del titolo alcolometrico minimo previsto per la detenzione del prodotto in cantina nella relativa fase di elaborazione (diverso da quello previsto per l'immissione al consumo, che può essere valutato solo al momento dell'esame chimico-fisico c/o le Commissioni della CCIAA).
- Prelievo di campioni sul prodotto già certificato per i relativi esami chimico-fisici e organolettici (per verificare la corrispondenza *qualitativa* tra quanto immesso al consumo, e quanto analizzato chimicamente dai laboratori autorizzati e valutato dalle Commissioni operanti presso le CCIAA).

Soggetto: *Imbottigliatore*

Controllo documentale su tutti gli utilizzatori

- Verifica corrispondenza quantitativa (carichi) delle partite di vino a DOP da imbottigliare (mediante confronto tra il carico complessivo del vino a DOP disponibile, anche tenendo in considerazione eventuali partite di vino a DOP commercializzato sfuso, e quanto comunicato preventivamente dall'imbottigliatore relativamente alla partita che intende confezionare; verifica dell'iscrizione dell'impresa all'Albo degli imbottiglieri).

Controllo ispettivo sul 15% annuo a campione degli utilizzatori

- Prelievi a campione da effettuarsi sul vino a DOP già confezionato per verificare la corrispondenza del vino imbottigliato destinato o già immesso al consumo con:
 - la certificazione di idoneità rilasciata dalla CCIAA e/o
 - la certificazione prevista dal DM 28 dicembre 2006 relativa alle partite idonee assemblate.
- Verifica del corretto uso della denominazione; in particolare per quanto concerne:
 - mancato rispetto della normativa in ordine ai vini a DOP;
 - mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione (per esempio, invecchiamento o affinamento inferiore a quanto stabilito; uso di recipienti diversi da quelli previsti per l'affinamento; immissione al consumo senza il rispetto del periodo minimo previsto ecc.);
 - utilizzo di qualificazioni e menzioni non espressamente previste dal disciplinare (per esempio, la qualifica *Riserva* o *Superiore*; la menzione *Vigna*);
 - utilizzo di indicazioni geografiche o toponomastiche non previste dal disciplinare (per esempio, utilizzo di sottozone, aree o macroaree non previste in modo specifico ecc.);
 - utilizzo di recipienti non previsti dal disciplinare (per esempio, uso di bottiglie di forma renana quando il disciplinare prevede solo bottiglie bordolesi; uso di materiali diversi dal vetro ecc.);
 - utilizzo di chiusure non previste dal disciplinare di produzione (per esempio,

uso di tappo in silicone o tappo a vite quando il disciplinare prevede solo tappo in sughero ecc.).

In caso di riclassificazione di partite di prodotti atti a DOP e/o IGP, i produttori devono effettuare la relativa comunicazione esclusivamente all'Organismo di controllo autorizzato, prima della relativa annotazione dell'operazione sui registri.

La riclassificazione comprende tutte le mancate classificazioni di un prodotto, per cui anche un'eventuale rinuncia alla DO di un vino detenuto nei registri come *atto a divenire* o il passaggio da una IGT a un'altra o da una DO a un'altra.

Il declassamento, invece, si realizza quando un prodotto già classificato e certificato a DO o IG perde la relativa classificazione.

In caso di assemblaggio di partite di vino già certificate idonee con la DOP e appartenenti alla stessa annata, i produttori devono effettuare la relativa comunicazione all'Ufficio periferico dell'ICQPRE, alla competente CCIAA e all'Organismo di controllo, prima della relativa annotazione dell'operazione sui registri. Devono inoltre trasmettere agli Organismi citati, entro 7 giorni, un'apposita autocertificazione sottoscritta dall'enologo o da altro tecnico abilitato alla professione responsabile del processo di assemblaggio, che attesti la conformità della partita DO risultante dall'operazione ai parametri chimico-fisici stabiliti dal relativo disciplinare di produzione.

In caso di spedizione e/o vendita di partite di prodotti atti a DOP sfusi, i produttori devono inviare copia del D.D.A. (ex DOCO) all'Ufficio periferico dell'ICQRF, alla competente CCIAA e all'Organismo di controllo.

Almeno 24 ore prima dell'inizio delle operazioni di imbottigliamento di una partita di vino a DOP idonea, gli imbottiglieri devono comunicare all'Organismo di controllo l'inizio di tale operazione e, se vogliono evitare di ripetere la comunicazione al termine delle operazioni, devono comunicare anche il numero di lotto attribuito alla partita imbottigliata.

In caso di vendita di vino a DOP già idoneo in recipienti superiori a 5 litri, solo nei casi in cui il disciplinare lo consente, gli imbottiglieri devono comunicare all'Organismo di controllo il quantitativo complessivo (comunicazione periodica).

3. Normativa regionale toscana

3.1 Provvedimenti nazionali e regionali applicativi

Decreto 8 agosto 2008 concernente le disposizioni nazionali di attuazione dei Regolamenti CE 479/08 del Consiglio e 555/08 della Commissione, per quanto riguarda l'applicazione della misura della riconversione e ristrutturazione dei vigneti (G.U. n. 223 del 23 settembre 2008).

Il Decreto detta le modalità applicative nazionali del Regolamento CE 555/08 ed è da raccordare, per ciò che riguarda la Toscana, con:

- **Delibera Giunta Regionale Toscana n. 927 del 17 novembre 2008;**
- **Decreto Direttore Artea n. 192 del 3 dicembre 2008.**

Si ricorda, in particolare, che:

- le domande per beneficiare del premio per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti (solo per vini a DO e IGT) devono essere presentate dai viticoltori ad Artea;
- non beneficia di aiuto il rinnovo normale del vigneto, intendendo per esso il reimpianto della vite sulla stessa particella con la stessa varietà e secondo lo stesso sistema di allevamento, e non si applica neanche alle superfici vitate per le quali è stata attivata e non conclusa la procedura di regolarizzazione ai sensi della nuova e della precedente OCM;
- tutte le operazioni di ristrutturazione e riconversione devono essere realizzate entro il 31 luglio della seconda campagna successiva al pagamento dell'anticipo;
- la superficie minima oggetto dell'operazione di ristrutturazione e riconversione ammessa a premio è di 0,5 ettari, che scende

a 0,3 per le aziende che hanno una SAU vitata di minimo 1 ha e per i vigneti di viticoltura di montagna o fortemente terrazzata (viticoltura esercitata nelle zone di produzione delle DO *Elba*, *Candia dei Colli Apuani*, *Colli di Luni*, *Ansonica Costa dell'Argentario*, *Orcia*, *Colline Lucchesi* e *Montecarlo* e nel territorio amministrativo delle Comunità Montane);

- possono presentare domanda di aiuto gli imprenditori agricoli singoli e associati;
- le varietà previste sono tutte quelle idonee alla coltivazione nel territorio della Regione, mentre le forme di allevamento utilizzabili sono solo Cordone speronato, Guyot e Alberello, con un numero minimo di ceppi a ettaro, in tutti e tre i casi, pari a 3.000 (degrado previsto per la viticoltura di montagna o fortemente terrazzata);
- l'intervento di sovrinnesto è consentito su vigneti con densità superiore a 2.600 ceppi/ha, di età inferiore ai 15 anni e purché l'intervento riguardi almeno il 70% dei ceppi esistenti;
- l'importo medio del sostegno ammissibile a ettaro non può superare 9.500 euro, erogato in modo forfetario;
- il contributo è erogato in forma di pagamento anticipato del sostegno, per cui alla richiesta di pagamento anticipato deve essere allegata polizza fidejussoria.

Decreto 8 agosto 2008. Disposizioni nazionali di attuazione dei Regolamenti CE 479/08 del Consiglio e 555/08 della Commissione, per quanto riguarda l'applicazione della misura dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia (G.U. n. 224 del 24 settembre 2008)

Il Decreto detta le modalità applicative del Regolamento CE 555/08, in particolare per ciò che concerne l'impiego di mosto di uve concentrato (*arricchimenti*), dove le novità più rilevanti riguardano il livello dell'aiuto (decreterà gradualmente da questa campagna fino alla 2011-2012, oltre la quale scomparirà definitivamente) e l'aumento massimo in gradi (inizialmente 1,5°, poi 1° fino alla fine della misura). Si ricorda, in particolare, che:

- le Regioni sono tenute ad autorizzare, se del caso, l'arricchimento dei prodotti atti a vino da tavola, IGT, VQPRD e delle partite atte a vini spumanti, VSQ e VSQPRD (dalla campagna 2009-2010, più semplicemente dei vini, dei vini IGP e DOP);
- le dichiarazioni relative a ogni singola operazione di arricchimento devono pervenire all'ufficio periferico competente dell'ICQ (tramite presentazione diretta o a mezzo fax, telegramma, raccomandata o mail) entro e non oltre il secondo giorno precedente a quello previsto per l'operazione, e devono contenere, oltre ai dati della ditta che procede all'arricchimento, alla quantità di prodotto sottoposto alla pratica, alla data e al numero progressivo, anche l'intenzione di chiedere l'aiuto e il Paese UE da cui proviene il mosto concentrato e MCR impiegati;
- nel caso in cui il produttore effettui operazioni di arricchimento di prodotti atti a DO o IGT col metodo della concentrazione parziale – compresa l'osmosi inversa – può presentare un'unica dichiarazione preventiva, valida per tutte le operazioni effettuate nella settimana che inizia col giorno in cui è svolta la prima operazione;
- nel caso in cui il produttore, che trasformi soltanto le uve raccolte nei propri vigneti e il cui quantitativo non superi 500 quintali, effettui operazioni di arricchimento solo con mosto concentrato o MCR, senza richiedere l'aiuto, può presentare un'unica dichiarazione preventiva, valida per tutte le operazioni che saranno effettuate entro 60 giorni dalla prima operazione, che deve pervenire all'ufficio ICQ entro e non oltre il secondo giorno precedente a quello previsto per la prima operazione;
- in caso di impossibilità a procedere a un'operazione di arricchimento già comunicata, per cause di forza maggiore, gli interessati devono presentare all'ufficio ICQ, entro il

giorno previsto per l'operazione, una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, contenente la giustificazione delle cause che hanno impedito lo svolgimento della pratica;

- l'importo dell'aiuto, corrisposto per le campagne 2008-2009 e 2009-2010 fino a un massimo di 1,5° (che diventerà 1° per le ultime due campagne previste per la misura, la 2010-2011 e 2011-2012) è previsto in 1,699 € % vol/hl per il mosto concentrato, e in 2,206 € % vol/hl per il MCR.

Legge Regionale n. 9 del 16 marzo 2009 della Regione Toscana relativa alla disciplina per la gestione e il controllo del potenziale viticolo e DPGR 52/R/09.

Le disposizioni di questa legge non si applicano alle superfici vitate di estensione pari o inferiore a 2 are per conduttore e le cui produzioni sono destinate esclusivamente al consumo familiare.

3.1.1 Schedario viticolo

La Regione Toscana, sulla base delle disposizioni dettate dal DM 27 marzo 2001, ha messo a punto tramite il sistema informativo Artea lo schedario viticolo.

Ogni superficie vitata è soggetta a iscrizione allo schedario viticolo contenente tutti i dati relativi al potenziale produttivo.

Lo schedario viticolo è aggiornato sulla base delle concessioni, delle dichiarazioni e delle comunicazioni inerenti le superfici vitate e l'iscrizione della superficie vitata allo schedario viticolo costituisce presupposto inderogabile per:

- procedere a interventi sul potenziale produttivo viticolo;
- per accedere alle misure strutturali e di mercato in materia di agricoltura;
- per effettuare la dichiarazione di raccolta delle uve e la rivendicazione delle produzioni.

3.1.2 Registro informatico pubblico dei diritti di reimpianto

Al fine di assicurare la regolare gestione dei diritti di impianto, è stato istituito il Registro informatico pubblico dei diritti di reimpianto, tenuto da Artea, ove vengono iscritti tutti i diritti di nuovo impianto e di reimpianto, compresi i diritti di reimpianto anticipato o acquisiti mediante trasferimento, esistenti in Toscana.

3.1.3 Riserva regionale dei diritti di impianto e reimpianto

Nella riserva regionale, gestita dalla competente struttura della Giunta Regionale, confluiscono i seguenti diritti:

- diritti di nuovo impianto se non utilizzati entro i periodi prescritti;
- diritti di reimpianto scaduti e non utilizzati entro i periodi prescritti;
- diritti di reimpianto conferiti alla riserva regionale volontariamente dai detentori;
- diritti provenienti da altre riserve regionali e nazionale;
- diritti eccedenti quelli fatti valere per la regolarizzazione delle superfici vitate;
- diritti di impianto concessi a partire dalla riserva regionale e non utilizzati entro la fine della seconda campagna vitivinicola successiva a quella in cui è stato autorizzato l'impianto;
- altri diritti assegnati alla riserva regionale in applicazione di norme comunitarie e nazionali.

I diritti di impianto presenti nella riserva regionale sono utilizzati per realizzare superfici vitate atte alla produzione di vini a DO e a IGT e per produrre vino a DO e a IGT su superfici che sono giunte al termine del periodo di sperimentazione vitivinicola e del periodo di produzione del materiale di moltiplicazione vegetativo della vite.

La concessione dei diritti di riserva avviene tenendo conto delle condizioni del mercato, delle caratteristiche del conduttore e delle condizioni strutturali e produttive dell'unità tecnica-economica (UTE) quali la dimensione della superficie vitata, la dimensione della superficie vitata iscritta ad Albi DO e a Elenchi IGT e la quantità di vino prodotto.

Gli impianti realizzati con diritti prelevati dalla riserva regionale ai sensi del presente articolo non possono dar luogo a un diritto di reimpianto oggetto di trasferimento per un periodo di almeno cinque campagne a decorrere da quella successiva all'impianto.

3.1.4 Riserva regionale dei diritti di impianto e reimpianto

su superfici vitate di particolare pregio

Possono essere fatti valere diritti di impianto e di reimpianto presenti nella riserva regionale nella misura massima di 50 are per UTE su superfici vitate di particolare pregio sotto il profilo storico, ambientale e paesag-

gistico. Il conduttore di tali superfici vitate si impegna alla loro conservazione per almeno dieci anni dalla data di concessione del diritto.

I diritti di impianto della riserva regionale su superfici vitate di particolare pregio sono richiesti dal conduttore tramite la DUA (con allegata una relazione sottoscritta da un tecnico abilitato in materie agronomiche nella quale è indicato il particolare pregio sotto il profilo storico, ambientale e paesaggistico dell'impianto).

La Provincia, entro 60 giorni dalla richiesta, esprime il parere verificato il possesso di almeno 3 dei requisiti di seguito riportati:

- età dell'impianto superiore ai 40 anni;
- localizzazione dell'impianto in area sottoposta a vincolo paesaggistico;
- impianto realizzato totalmente con viti maritate o impianto promiscuo;
- presenza di terrazzamenti o di altre particolari sistemazioni idraulico agrarie;
- presenza su almeno il 50% del numero dei ceppi di vitigni idonei alla coltivazione in Toscana e dichiarati in estinzione (ai sensi della Legge Regionale n. 64 del 16 novembre 2004 *Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale*).

Il conduttore deve versare alla Regione per la concessione di un diritto prelevato dalla riserva regionale un corrispettivo pari a 400 euro a decara o frazione di decara (ridotto a un terzo nel caso di viticoltura di montagna e fortemente terrazzata; concessi a titolo gratuito ai giovani agricoltori di età inferiore a 40 anni dotati di sufficiente capacità e competenza professionale).

Con la concessione, il diritto esce dalla riserva regionale e viene contestualmente iscritto e certificato nel registro dei diritti.

3.1.5 Richiesta di concessione di diritti di nuovo impianto

Il conduttore richiede la concessione di diritti di nuovo impianto quando intende procedere all'impianto di superfici vitate destinate a nuovi impianti realizzati:

- nell'ambito di misure di ricomposizione fondiaria;
- di esproprio per motivi di pubblica utilità;
- destinate a scopi di sperimentazione;
- destinate alla coltura di piante madri per marze.

1^a FASE – La richiesta di concessione di diritti di nuovo impianto è presentata tramite la DUA. I diritti di nuovo impianto sono concessi dalla provincia in cui ha sede l'UTE entro sessanta giorni dalla richiesta (salvo i diritti per la realizzazione di vigneti sperimentali che sono invece concessi dalla Giunta Regionale entro i medesimi termini). L'impianto deve essere realizzato entro la fine della seconda campagna vitivinicola successiva a quella in cui è stato rilasciato il diritto di nuovo impianto.

2^a FASE – Il conduttore comunica tramite la DUA l'avvenuto impianto entro 60 giorni dalla sua realizzazione.

3^a FASE – Il conduttore comunica tramite la DUA entro 60 giorni l'avvenuta estirpazione delle superfici vitate destinate a scopi sperimentali e delle superfici vitate destinate alla coltura di piante madri.

3.1.6 Dichiarazione per l'estirpazione delle superfici vitate e concessione di diritti di reimpianto

1^a FASE – Il conduttore che intende procedere alla estirpazione di una superficie vitata finalizzata alla concessione di un diritto di reimpianto presenta una dichiarazione tramite la DUA, almeno 60 giorni prima dell'effettivo inizio dei lavori.

La provincia in cui ha sede l'UTE effettua annualmente un controllo in loco su almeno il 5% delle dichiarazioni e l'estirpazione deve essere effettuata entro la seconda campagna vitivinicola successiva a quella in cui è stata presentata la dichiarazione.

2^a FASE – Il conduttore comunica tramite la DUA l'avvenuta estirpazione entro 60 giorni e chiede la concessione di un diritto di reimpianto.

La provincia in cui ha sede l'UTE entro 60 giorni dalla comunicazione effettua un controllo sistematico sulle superfici e iscrive il diritto di reimpianto concesso a seguito di estirpazione nel registro pubblico dei diritti di reimpianto.

3.1.7 Dichiarazione per il reimpianto con diritto iscritto nel registro

1^a FASE – Il conduttore che intende procedere al reimpianto di una superficie vitata, con diritto iscritto nel registro informatico dei

diritti, presenta una dichiarazione tramite la DUA; tale dichiarazione deve contenere l'indicazione del diritto di reimpianto certificato nel registro dei diritti (è consentito utilizzare un diritto di reimpianto diverso da quello indicato nella DUA).

2^a FASE – Il conduttore che intende comunicare l'avvenuta realizzazione di un impianto, entro sessanta giorni è tenuto a presentare la DUA in cui devono essere esplicitati:

- gli estremi del diritto di reimpianto utilizzato iscritto nel registro dei diritti;
- l'ubicazione catastale dell'impianto;
- la dimensione dell'impianto, evidenziando l'eventuale riduzione della superficie;
- la data di realizzazione dei lavori di impianto le caratteristiche dell'impianto in termini di esposizione, pendenza, altitudine ed elementi podologici;
- le caratteristiche dell'impianto effettuato con riferimento ai sesti di impianto, forme di allevamento, vitigni impiantati con l'indicazione di eventuali cloni, eventuale indicazione del sistema di sostegno se già realizzato.

Tale dichiarazione aggiorna il registro dei diritti.

Se il reimpianto di viti è finalizzato al ripristino della densità di impianto persa a seguito di fallanze, il conduttore, ai fini dell'aggiornamento dello schedario e della eventuale iscrizione ad Albi DO e a Elenchi IGT, è tenuto a presentare la DUA contenente almeno:

- identificazione dell'impianto;
- percentuale di viti reimpiantate;
- vitigni impiegati con l'indicazione di eventuali cloni;
- data di realizzazione dei lavori.

3.1.8 Dichiarazione per il reimpianto con diritto anticipato

1^a FASE – Il conduttore che intende procedere al reimpianto di una superficie vitata a fronte dell'impegno a estirpare una superficie vitata equivalente presenta una dichiarazione tramite la DUA, almeno 60 giorni prima dell'effettivo inizio dei lavori di reimpianto.

2^a FASE – Il conduttore comunica tramite la DUA l'avvenuta realizzazione dell'impianto entro 60 giorni.

3^a FASE – Il conduttore comunica tramite la DUA l'avvenuta estirpazione della superficie vitata equivalente a quella reimpiantata entro 60 giorni, contenente almeno l'indicazione superficie vitata estirpata e una richiesta svincolo polizza.

La provincia in cui ha sede l'UTE entro 60 giorni dalla comunicazione effettua un controllo sistematico sulle superfici oggetto di estirpazione successiva.

3.1.9 Dichiarazione per il sovrainnesto

1^a FASE – Il conduttore che intende effettuare un sovrainnesto presenta una dichiarazione tramite la DUA e i lavori devono essere realizzati entro la seconda campagna vitivinicola successiva a quella in cui è stata presentata tale dichiarazione.

2^a FASE – Il conduttore comunica tramite la DUA l'avvenuta realizzazione dell'intervento di sovrainnesto entro 60 giorni dalla loro realizzazione.

3.1.10 Trasferimento dei diritti di reimpianto

Il trasferimento dei diritti di reimpianto è consentito:

- in caso di trasferimento della conduzione totale o parziale di una azienda (deve essere esplicitamente citato nell'atto di trasferimento dell'azienda, indicando gli estremi identificativi del diritto di reimpianto oggetto di trasferimento);
- in caso di compravendita di diritti di reimpianto (la compravendita deve essere effettuata con scrittura privata registrata tra le parti contraenti, indicando gli estremi identificativi del diritto di reimpianto oggetto di trasferimento). In questo caso possono essere realizzate superfici vitate solo se destinate alla produzione di vini a DO o a IGT.

Non è considerato trasferimento di diritto il passaggio di un diritto da una UTE a un'altra condotta dal medesimo conduttore, anche nel caso in cui la proprietà delle due UTE sia diversa.

Il diritto acquisito a seguito di trasferimento deve essere registrato nel registro dei diritti su richiesta del conduttore che ha acquisito il diritto (o aggiornato se già presente).

La richiesta di variazione di intestazione o la richiesta di registrazione sono presentate tramite la DUA.

3.1.11 Albi dei vigneti per vini a DO ed Elenchi delle vigne per vini a IGT

Le **superfici vitate** destinate alla produzione di vini:

- a **DOP** devono essere iscritte agli Albi DO, in conformità con gli atti di pianificazione nel rispetto dei disciplinari di produzione, ai fini della rivendicazione dei rispettivi vini entro la data di inizio della raccolta;
- a **IGP** devono essere iscritte negli Elenchi delle vigne per vini a IGT nel rispetto dei disciplinari di produzione, ai fini della rivendicazione dei rispettivi vini entro la data di inizio della raccolta.

Gli Albi DO e gli Elenchi IGT sono tenuti da Artea tramite applicazioni informatiche.

3.1.12 Atti di pianificazione per l'iscrizione delle superfici vitate agli Albi dei vini a DO

L'iscrizione delle superfici vitate agli Albi DO è consentita sulla base di atti di pianificazione adottati dalle province al fine di garantire l'equilibrio di mercato; le Province adottano gli atti di pianificazione nel rispetto degli indirizzi emanati dal Consiglio regionale, sentite le Comunità Montane nel cui territorio ricade la denominazione e previa concertazione con le associazioni di produttori vitivinicoli, le OP, le cooperative e i consorzi.

In caso di vini a DOP ricadenti su più province, ciascuna provincia adotta gli atti di pianificazione di propria competenza previa intesa tra le province interessate.

3.1.13 Trasferimento di titolarità o conduzione delle superfici vitate

Ogni trasferimento nella titolarità o nella conduzione di superfici vitate è soggetto a comunicazione, tramite la DUA, da parte del conduttore subentrante, entro 60 giorni dal trasferimento della titolarità o dall'immissione in possesso.

Se la superficie vitata è iscritta agli Albi DO e agli Elenchi IGT e si intende rivendicare la produzione di vino a DOP e a IGP, la comunicazione deve essere effettuata entro la data di inizio della raccolta delle uve.

3.1.14 Estirpazione delle superfici vitate e obbligo di non circolazione dei prodotti o invio alla distillazione

Le superfici vitate realizzate illegalmente dal **1° aprile 1987 al 31 agosto 1998** e non re-

golarizzate, sono soggette all'obbligo di estirpazione a spese del conduttore e al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria.

Le superfici vitate realizzate illegalmente **dopo il 31 agosto 1998** sono soggette all'obbligo di estirpazione a spese del conduttore e al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria.

Il conduttore di vigneti soggetto all'obbligo di estirpazione o in attesa di regolarizzazione deve dimostrare la non circolazione dei prodotti e cioè, entro il 31 maggio di ogni anno, deve comunicare alla provincia in cui ha sede l'UTE se intende:

- ricorrere alla *vendemmia verde* (deve essere effettuata entro il 30 giugno dell'anno di riferimento), oppure
- presentare i *contratti di distillazione* (entro la fine della campagna in cui sono stati ottenuti i prodotti da destinare alla distillazione, presenta alla provincia il contratto di distillazione. La quantità minima di uva è calcolata in base alla produzione media aziendale delle ultime tre campagne antecedenti quella in cui è emessa l'ordinanza di estirpazione del vigneto o in cui è presentata la richiesta di regolarizzazione).

Queste disposizioni non si applicano alle superfici vitate pari o inferiori a 10 are e destinate al solo consumo familiare.

3.1.15 Controllo

Le funzioni di controllo, compresa l'applicazione delle sanzioni, sono esercitate dalle province per le UTE di propria competenza, i cui esiti sono comunicati ad Artea.

Artea procede per ogni conduttore, almeno ogni cinque anni, alla verifica della corrispondenza tra la situazione strutturale risultante dallo schedario e la situazione reale e, se necessario, provvede ad aggiornare lo schedario, dandone comunicazione alla provincia competente per UTE ai fini della applicazione delle sanzioni.

3.1.16 Sanzioni amministrative pecuniarie per inosservanza degli obblighi di estirpazione

Gli impianti viticoli irregolarmente realizzati **dal 1° aprile 1987 al 31 agosto 1998** e non regolarizzati sono soggetti all'obbligo di estirpazione a spese del conduttore e al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria di

1.200,00 euro per decara o frazione di decara che si applica a decorrere dal 1° luglio 2010 e successivamente ogni 12 mesi a partire da tale data fino a che l'adempimento di estirpazione non è compiuto.

Gli impianti viticoli illegalmente realizzati **tra il 31 agosto 1998 e il 1° agosto 2008** sono soggetti all'obbligo di estirpazione a spese del conduttore e al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria di 1.200,00 euro per decara o frazione di decara che si applica a decorrere dal 1° gennaio 2009 e successivamente ogni 12 mesi a partire da tale data fino a che l'adempimento di estirpazione non è compiuto.

Gli impianti viticoli illegalmente realizzati **dopo il 1° agosto 2008** sono soggetti alla sanzione pecuniaria di 1.200,00 euro per decara o frazione di decara che si applica a partire dalla data di realizzazione di tali impianti e successivamente ogni 12 mesi a partire da tale data fino a che l'adempimento di estirpazione non è compiuto.

Il conduttore che **non effettua la dichiarazione alla provincia di non circolazione dei prodotti** provenienti da superfici abusive entro il 31 maggio di ogni anno è soggetto alla sanzione amministrativa di 15,00 euro per decara, o frazione di decara, della superficie vitata interessata.

Il conduttore che **non presenta il contratto di distillazione** entro la fine della campagna in cui sono stati ottenuti i prodotti da destinare alla distillazione o questo non copre l'intera produzione oppure, avendo dichiarato di usufruire della *vendemmia verde*, entro il 30 giugno dell'anno di riferimento non la effettua o la effettua in maniera non completa, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 250,00 euro per decara, o frazione di decara, della superficie vitata interessata, che si applica:

- dal mese successivo alla fine della campagna viticola in cui sono stati ottenuti i prodotti da destinare alla distillazione, nel caso di mancata presentazione del contratto di distillazione o di non copertura dell'intera produzione;
- dal 1° settembre dell'anno in corso, nel caso di mancata o incompleta realizzazione della vendemmia verde.

Le sanzioni **non si applicano** alle superfici pari o inferiori a 10 are e destinate al solo consumo familiare.

3.1.17 Sanzioni amministrative pecuniarie per violazione delle norme sul potenziale viticolo

Il conduttore che estirpa o reimpianta, nel rispetto delle norme sul potenziale viticolo, una superficie vitata senza aver presentato la dichiarazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 150,00 euro per decara o frazione di decara della superficie vitata.

Il conduttore che effettua il sovrainnesto di una superficie vitata senza aver presentato la dichiarazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 40,00 euro per decara o frazione di decara della superficie vitata.

Chiunque presenta una dichiarazione per procedere all'estirpazione finalizzata alla concessione di un diritto oppure in caso di reimpianto con impegno a estirpare successivamente e inizia i lavori prima del previsto termine di 60 giorni, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 15,00 euro per decara o frazione di decara della superficie vitata.

Il conduttore che non effettua, o effettua oltre i termini previsti, la comunicazione di:

- avvenuto nuovo impianto entro sessanta giorni dalla sua realizzazione;
- avvenuta estirpazione delle superfici vitate destinate a scopi sperimentali e delle superfici vitate destinate alla coltura di piante madri per marze entro sessanta giorni dalla realizzazione;
- avvenuta estirpazione entro sessanta giorni e richiesta di concessione per un diritto di reimpianto;
- avvenuta realizzazione di reimpianto entro sessanta giorni;
- avvenuta estirpazione della superficie vitata equivalente a quella reimpiantata entro sessanta giorni;
- avvenuta realizzazione di lavori di sovrainnesto entro sessanta giorni dalla loro realizzazione è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 60,00 euro per decara o frazione di decara della superficie vitata.

Chiunque realizza un impianto difforme dalla dichiarazione presentata per il reimpianto e per il sovrainnesto, e dalla concessione otte-

nuta tramite la riserva regionale e nell'ambito delle misure di ricomposizione fondiaria o esproprio, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 10,00 a 180,00 euro per decara o frazione di decara della superficie vitata.

Chiunque realizza una superficie vitata pari o inferiore alle 10 are e le cui produzioni sono destinate esclusivamente al consumo familiare senza aver presentato la dichiarazione prevista, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 50,00 euro.

Chiunque, avendo realizzato una superficie vitata pari o inferiore alle 10 are e le cui produzioni sono destinate esclusivamente al consumo familiare, non effettua le comunicazioni di avvenuta realizzazione dei lavori e di eventuale estirpazione o le effettua oltre i termini previsti (60 giorni), oppure realizza l'impianto in maniera difforme, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 30,00 euro.

Il conduttore subentrante che non effettui la comunicazione di trasferimento di titolarità o conduzione superfici vitate o la effettua oltre i termini previsti (60 giorni), è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 100,00 euro.

Il conduttore che non aggiorna l'iscrizione dei vigneti ad Albi DO e a Elenchi IGT in caso di variazioni che comportano modifiche tecniche e di destinazione produttiva di superfici già iscritte agli Albi o di nuova iscrizione di superfici agli Elenchi, è soggetto alla sanzione pecuniaria da 10,00 a 180,00 euro per decara o frazione di decara della superficie vitata (se la superficie vitata oggetto di sanzione non ha i requisiti per il mantenimento dell'iscrizione, la provincia comunica ad Artea la sospensione e stabilisce un termine per la regolarizzazione, trascorso il quale la provincia comunica ad Artea la cancellazione della superficie vitata dal relativo Albo DO ed Elenco IGT).

Il conduttore che contravviene all'impegno della conservazione delle superfici vitate di particolare pregio storico, ambientale e paesaggistico per almeno 10 anni dalla loro concessione in ambito della riserva dei diritti, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di 180,00 euro per decara o frazione di decara.

3.1.18 Misure di stabilizzazione del mercato attraverso norme di commercializzazione

La Giunta Regionale della Toscana può disporre, sentite le organizzazioni professionali agricole e cooperative, l'adozione di misure finalizzate a migliorare e stabilizzare il mercato dei vini stabilendo specifiche norme di commercializzazione.

Le misure possono avere a oggetto uve, mosti e vini, sia atti a divenire sia certificati di una denominazione di origine (DO) o di una indicazione geografica tipica (IGT).

Per l'adozione di una misura per un determinato prodotto deve verificarsi sul mercato dei vini almeno una delle seguenti condizioni:

- variazioni consistenti del mercato;
- aumento delle giacenze;
- diminuzione delle richieste di imbottigliamento;
- particolare andamento climatico;
- altre condizioni tali da giustificare l'adozione di una misura.

Nel caso in cui la misura adottata riguardi il blocco temporaneo delle vendite di vino, tale misura ha una durata massima di 36 mesi e il

blocco temporaneo può essere disposto fino alla percentuale massima del 30% della produzione complessiva effettiva di vino dell'annata di riferimento.

L'adozione di una misura può essere richiesta dal Consorzio volontario di tutela della DO o IGT interessata, e tale richiesta deve contenere:

- la tipologia di prodotto interessata;
- una relazione dettagliata sulla situazione produttiva, sulle prospettive di mercato, sul particolare andamento climatico o su altre condizioni che comprovino le reali difficoltà di mercato del prodotto;
- la misura che si intende adottare e l'obiettivo perseguito per migliorare e stabilizzare il mercato del prodotto.

La richiesta deve essere inoltrata entro il 30 giugno precedente alla vendemmia dell'annata cui si riferisce la produzione soggetta alla misura oppure entro il 10 agosto precedente alla vendemmia dell'annata cui si riferisce la produzione soggetta alla misura nel caso in cui la misura stessa venga richiesta a seguito di un particolare andamento climatico.