

D.M. 25 luglio 2003 (G.U. n. 210 del 10 settembre 2003): Disciplina degli esami chimico-fisici ed organolettici e dell'attivita' delle commissioni di degustazione dei vini D.O.C.G. e D.O.C.

**IL MINISTRO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**

Vista la legge costituzionale n. 3 del 18 ottobre 2001, recante modifiche al titolo V della parte II della Costituzione;

Visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in particolare l'art. 55, paragrafo 1, lettera g), e l'allegato VI, lettera J), che disciplinano gli esami analitici e organolettici dei vini di qualita' prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.);

Visto il regolamento (CE) n. 1607/2000 della Commissione del 24 luglio 2000 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, relativo ai vini di qualita' prodotti in regioni determinate, in particolare il titolo III concernente regole relative agli esami analitici e organolettici;

Vista la legge 29 dicembre 1990, n. 428, pubblicata nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 10 del 12 gennaio 1991, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunita' europee;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 39 del 12 febbraio 1992, concernente «Nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini»;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156, pubblicato nel supplemento ordinario n. 118 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 136 del 13 giugno 1997, recante l'attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 193 del 16 luglio 1980, recante il regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Visto il proprio decreto 8 novembre 1982, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 332 del 2 dicembre 1982, concernente il prelievo dei campioni per l'esame organolettico dei vini a denominazione di origine controllata e a denominazione di origine controllata e garantita;

Visto il proprio decreto 29 maggio 2001, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 141 del 20 giugno 2001, concernente il controllo sulla produzione dei vini di qualita' prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.);

Ritenuta la necessita' di adottare le disposizioni per la disciplina delle operazioni di prelievo dei campioni e degli esami analitico-organolettici, nonche' per il funzionamento delle commissioni di degustazione istituite presso le camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura e di quelle di appello e degli esami cui debbono essere sottoposti i vini in questione, commissioni gia' operanti sulla base della circolare ministeriale n. 28 del 26 novembre 1993, con la quale, nelle more dell'emanazione di apposite norme, sono state individuate le procedure per gli esami chimico-fisici e organolettici dei vini D.O.C.G. e D.O.C. e

l'attivita' delle commissioni di degustazione, successivamente integrate con le circolari ministeriali n. 13 del 9 giugno 1994 e n. 2 del 6 marzo 1995;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 27 febbraio 2002;

Visto il parere favorevole della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le provincie autonome di Trento e Bolzano espresso nella seduta del 22 maggio 2003;

Decreta:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Le partite di vino a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) e a denominazione di origine controllata (D.O.C.) utilizzano la denominazione di origine controllata e garantita o controllata solo se sottoposte, a cura del detentore, prima della loro immissione al consumo, ad analisi chimico-fisica e ad esame organolettico, rispondono ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento a quelli dei rispettivi disciplinari di produzione.

2. Le partite di vini D.O.C.G. sono imbottigliate entro novanta giorni dalla data di certificazione del-l'esame organolettico; trascorso tale termine, in assenza di imbottigliamento, le medesime partite, ai sensi dell'art. 13, comma 1, della legge n. 164/1992, sono sottoposte ad un nuovo esame organolettico.

3. Per i vini D.O.C.G. elaborati in bottiglia l'analisi chimico-fisica e l'esame organolettico sono effettuati all'epoca in cui le relative partite imbottigliate abbiano acquisito i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione.

4. La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, di seguito denominata camera di commercio, competente, ai sensi dell'art. 13, comma 2, della legge n. 164/1992, ad effettuare l'esame chimico-fisico e sede della commissione di degustazione della specifica D.O.C.G. o D.O.C., e' quella nel cui ambito territoriale provinciale ricade la superficie vitata, iscritta all'apposito albo dei vigneti, dalla quale deriva la partita di vino oggetto dei predetti esame chimico-fisico ed esame organolettico. Qualora la partita di vino derivi da vigneti ricadenti nel territorio di due o piu', province, la camera di commercio competente e' quella della provincia in cui e' ubicato lo stabilimento enologico. Qualora lo stabilimento enologico ricada al di fuori della zona di produzione delle uve, conformemente alle specifiche deroghe previste dai relativi disciplinari di produzione, la camera di commercio competente e' quella della provincia in cui ricade la maggiore superficie vitata da cui provengono le relative uve.

Art. 2.

Definizione di partita di vino

1. Ai fini dell'effettuazione degli esami chimico-fisici ed organolettici, per partita di vino si intende una massa omogenea di prodotto con la stessa denominazione proveniente da un unico processo di omogeneizzazione della massa stessa e contenuta:

in un unico o piu' recipienti, fino ad un massimo di cinque;

in piccoli recipienti (botti con capacita' massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie, senza limiti numerici, collocati nello stesso stabilimento.

Art. 3.

Presentazione richiesta prelievo campione e collocazione relativa

partita

1. Il detentore di vino che intende ottenere la certificazione di una partita a D.O.C.G. o a D.O.C., presenta apposita richiesta alla competente camera di commercio, affinché sia prelevato il campione da sottoporre agli accertamenti di cui all'art. 1, utilizzando il modello conforme all'allegato 1 del presente decreto.

2. Le partite di vino, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame organolettico, fatta eccezione per eventuali, cause di forza maggiore, relative alle operazioni di cantina o che non consentono il rispetto dei tempi di certificazione stabiliti nel presente decreto.

3. Nei casi di forza maggiore di cui al comma 2, i relativi travasi o spostamenti sono preventivamente comunicati alla competente camera di commercio ed annotati nei registri di cantina. Qualora lo spostamento della partita in questione avviene dal luogo di detenzione originario in altra collocazione, anche al di fuori della zona di vinificazione, nel relativo documento di accompagnamento vitivinicolo, previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, è annotato che trattasi di partita di vino atto a diventare V.Q.P.R.D. Lo spostamento della partita medesima al di fuori della zona di vinificazione è comunque subordinato alle disposizioni dei singoli disciplinari di produzione e l'operazione è a totale rischio del detentore, in quanto in caso di rivedibilità la partita diventerebbe automaticamente «non idonea».

Art. 4.

Analisi chimico-fisiche

1. Prima dell'esame organolettico, i campioni prelevati sono sottoposti all'esame chimico-fisico presso i laboratori all'uopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali, denominato Ministero.

2. Sono ammessi all'esame organolettico i campioni idonei dal punto di vista chimico-fisico.

Art. 5.

Esame organolettico - Commissioni di degustazione

1. L'esame organolettico è effettuato da commissioni di degustazione operanti presso le competenti camere di commercio, le quali rilasciano la relativa certificazione per le partite idonee alla D.O.C.G. o alla D.O.C., su modello conforme all'allegato 2.

2. Per ciascuna D.O.C.G. o D.O.C. il Ministero, sentite le camere di commercio competenti per territorio, stabilisce il numero delle commissioni di degustazione, in relazione all'entità dei campioni da sottoporre all'esame, e per ognuna di esse nomina, per un periodo massimo di tre anni, il presidente ed il relativo supplente secondo le modalità di cui al successivo art. 6.

3. Qualora i campioni da esaminare di una o più D.O.C.G. o D.O.C. siano in numero esiguo, il Ministero nomina presso la competente camera di commercio un'unica commissione di degustazione per due o più vini D.O.C.G. o D.O.C.

4. Qualora il livello delle produzioni dei vini D.O.C.G. o D.O.C. esistenti sia esiguo e si verifichi una carenza degli iscritti agli elenchi dei tecnici e degli esperti degustatori di cui al successivo art. 7, tali da non consentire l'istituzione della relativa commissione di degustazione, il Ministero, in deroga al disposto di cui all'art. 1, comma 4, affida l'espletamento degli esami analitici ed organolettici ad altra commissione di degustazione, istituita per i vini D.O.C.G. o D.O.C. di altra provincia.

Art. 6.

Composizione delle commissioni di degustazione

1. Su proposta delle camere di commercio, su conforme parere delle amministrazioni regionali competenti per territorio da esprimersi entro trenta giorni dalla richiesta, sentiti i consorzi volontari di tutela incaricati di collaborare alla vigilanza ai sensi dell'art. 19, comma 1, della legge n. 164/1992 o i consorzi volontari autorizzati ai sensi dell'art. 19, comma 3, della citata legge n. 164/1992, le categorie interessate dei produttori singoli, dei produttori associati, degli industriali, dei commercianti e di altri operatori del settore, il Ministero nomina per ogni commissione di degustazione, di cui all'art. 5, comma 2, un presidente ed un vicepresidente scelti tra tecnici degustatori.

2. Il segretario e il/i segretario/i supplente/i di ciascuna commissione di degustazione sono nominati con determinazione del presidente della giunta della competente camera di commercio e individuati tra il personale dipendente della stessa camera di commercio.

3. Il presidente costituisce, per ciascuna seduta di degustazione, una commissione di tecnici ed esperti degustatori composta da quattro membri, oltre il presidente, di cui almeno due tecnici degustatori. Soltanto con deroga del Ministero e' consentita una diversa rappresentanza tra tecnici ed esperti degustatori, qualora esistono effettive carenze di iscrizione agli elenchi dei tecnici degustatori.

4. La scelta dei componenti e' effettuata in modo tale da garantire la partecipazione a turno degli iscritti negli elenchi di cui all'art. 7.

Art. 7.

Criteri per la formazione degli elenchi dei tecnici degustatori e degli esperti

1. Presso le camere di commercio interessate alla produzione dei vini D.O.C.G. e D.O.C., sono istituiti l'«Elenco dei tecnici degustatori» e l'«Elenco degli esperti degustatori». Gli iscritti a tali elenchi possono esercitare la propria attivita' per tutti i vini della provincia.

2. Fatte salve le pregresse iscrizioni di tecnici degustatori agli elenchi istituiti ai sensi della preesistente normativa presso le competenti camere di commercio, a decorrere dall'entrata in vigore del presente decreto per l'iscrizione nell'elenco dei tecnici degustatori sono richiesti i seguenti requisiti:

- a) possesso di uno dei titoli di studio appresso indicati:
 - diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia od enotecnico;
 - diploma di enologo;
 - diploma di laurea in scienze agrarie con specializzazione nel settore enologico;
 - diploma di laurea in scienze delle preparazioni alimentari con specializzazione nel settore enologico;
 - titoli equipollenti conseguiti all'estero;

b) esercizio documentato, nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda di iscrizione, dell'attivita' di degustatore, in forma continuativa, per i vini D.O.C.G. o D.O.C.

3. Gli interessati all'iscrizione nell'elenco dei tecnici degustatori presentano apposita domanda alla competente camera di commercio. Nel caso di presentazione di domande ad altre camere di commercio, per ognuna di esse e' fatto esplicito richiamo alle altre. L'iscrizione e' disposta con provvedimento della camera di commercio.

4. Nella domanda i richiedenti dichiarano:

- a) il cognome e il nome, il luogo e la data di nascita, la residenza;

b) i titoli di studio di cui alla lettera a) del comma 2 del presente articolo, con l'esatta indicazione della data e dell'istituto o della universita' presso cui gli stessi sono stati conseguiti.

5. La rispondenza al requisito di cui al comma 2, lettera b), e' dimostrata allegando alla domanda idonea documentazione dalla quale risulti l'effettivo svolgimento dell'attivita' per il periodo minimo prescritto.

6. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori sono richiesti i seguenti requisiti:

a) partecipazione a corsi organizzati da associazioni nazionali ufficialmente riconosciute operanti nel settore della degustazione dei vini e superamento di esami sostenuti a conclusione dei corsi stessi;

b) esercizio della attivita' di degustazione per almeno un biennio antecedentemente alla data di presentazione della domanda.

7. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori, si osservano le disposizioni di cui al comma 3.

Art. 8.

Presidente della commissione di degustazione

1. Il presidente della commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione, predisponendo, con l'ausilio del segretario, il piano di attivita' della commissione e curandone l'attuazione.

Art. 9.

Funzioni del segretario

1. Il segretario della commissione di degustazione:

a) convoca la commissione e, in apertura di seduta, verifica il numero legale;

b) cura la presa in carico dei campioni mediante la loro registrazione cronologica su apposito registro di carico, nonche' la conservazione dei campioni stessi;

c) predispone la preparazione dei campioni, assicurando le misure necessarie a garantire l'anonimato degli stessi;

d) cura la conservazione dei campioni giudicati «non idonei» o «rivedibili», per il termine stabilito dalla commissione, non inferiore comunque a sei mesi, per eventuali controlli o contestazioni;

e) assiste alle riunioni della commissione di degustazione, ne redige i relativi verbali su apposito registro, comunica le risultanze agli interessati e trasmette annualmente al Ministero una relazione sull'attivita' svolta.

2. La tenuta dei registri e dei documenti, di cui al comma 1, puo' essere effettuata con mezzi informatici, adottando gli opportuni accorgimenti atti a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati.

Art. 10.

Termini del procedimento dell'analisi chimico-fisica e dell'esame organolettico

1. Il procedimento relativo all'esame chimico-fisico del campione si conclude, con il rilascio della certificazione di idoneita' chimico-fisica, entro cinque giorni lavorativi a decorrere dalla data di presa in carico del campione stesso da parte del laboratorio autorizzato.

2. L'intero procedimento dell'esame chimico-fisico ed organolettico del campione si conclude, con la certificazione della relativa partita; dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo:

a) entro dodici giorni lavorativi per i vini novelli;

b) entro venti giorni lavorativi per tutti gli altri vini.

Art. 11.

Prelievo dei campioni

1. Il prelievo dei campioni e' effettuato da personale incaricato dalle camere di commercio, autorizzato ai sensi del decreto ministeriale 8 novembre 1982.

2. L'effettuazione dei prelievi e' programmata con la necessaria frequenza dalle camere di commercio.

3. La richiesta di prelievo, anche a mezzo fax o per via informatica, compilata sul modulo di cui all'art. 3, e' presentata alla camera di commercio competente per territorio, anche tramite il consorzio di tutela o il consiglio interprofessionale.

4. La richiesta di prelievo del campione e' effettuata dal detentore della partita, non prima che la stessa abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal relativo disciplinare di produzione per ciascuna tipologia regolamentata.

5. Nel caso dei vini «novelli» e di altre tipologie di vini D.O.C.G. o D.O.C. che, nel rispetto della normativa vigente e per ragioni commerciali, sono immessi al consumo entro un breve lasso di tempo a partire dalla vendemmia la richiesta di prelievo e' presentata antecedentemente alla denuncia di produzione delle uve, dichiarando mediante autocertificazione che sono stati rispettati gli adempimenti tecnico-amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia. Le camere di commercio, una volta in possesso della necessaria documentazione, provvedono ad effettuare gli opportuni controlli.

6. Il campionamento di ciascuna partita e' effettuato dal personale incaricato di cui al comma 1, e nel rispetto delle condizioni di cui ai successivi commi.

7. Nel caso in cui la partita sia costituita da piu' recipienti, per i quali venga dichiarata dal detentore la uniformita' qualitativa, ai fini del campionamento, e' effettuato un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti.

8. Qualora la partita sia contenuta in piccoli recipienti o sia costituita da prodotto imbottigliato il campionamento e' effettuato a sondaggio sull'intera partita. Nel caso dei vini spumanti elaborati in bottiglia, il prelievo e' effettuato precedentemente all'operazione di sboccatura della relativa partita, mediante il prelievo degli esemplari di campione all'uopo sboccati.

9. Qualora trattasi di campione di vino spumante o di vino frizzante prodotto in recipiente chiuso (autoclave), il prelievo puo' essere effettuato, anche nella fase di elaborazione, prima dell'imbottigliamento direttamente dall'autoclave, adottando apparecchiature atte a far si' che l'operazione avvenga senza perdita di pressione.

10. Per l'espletamento delle operazioni di prelievo, il prelevatore incaricato ha diritto di accedere nei locali dove sono conservate le partite di vino; inoltre, prende visione della documentazione atta ad accertare la provenienza del prodotto, la tipologia, la sua rispondenza quantitativa, nonche' l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo.

11. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformita' da quella risultante dagli atti documentali, ne fa rapporto alla relativa commissione di degustazione per gli adempimenti di competenza e all'ufficio periferico competente per territorio dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

12. Il prelevatore accerta il quantitativo del vino oggetto di campionamento e preleva il campione in sei esemplari, al fine di assicurare la corrispondenza del campione alla massa del prodotto oggetto di esame.

13. Gli esemplari del campione, di cui al comma 1, sono così utilizzati:

- a) uno e' affidato al detentore della partita;
- b) uno e' destinato all'esame chimico-fisico;
- c) uno e' destinato all'esame organolettico;
- d) uno e' conservato per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;
- e) due sono tenuti di riserva presso la stessa camera di commercio per almeno sei mesi, uno di essi può essere utilizzato per un eventuale ulteriore esame chimico-fisico.

14. Per il prelievo del campione ai fini della ripetizione dell'esame organolettico per i vini D.O.C.G. il campione stesso e' prelevato in quattro esemplari, non dovendosi effettuare l'esame chimico-fisico e l'eventuale ulteriore esame dello stesso.

15. La capacita' dei recipienti per i singoli esemplari del campione, in deroga alle misure previste dall'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, e' compresa tra 0,375 e 1 litro; gli stessi recipienti sono chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati dal produttore-imbottigliatore si procede al prelevamento delle confezioni esistenti per numero di pezzi e volume corrispondenti.

16. Sulla chiusura di ogni recipiente e' apposto un sigillo cartaceo recante la dizione: «vino D.O.C. o D.O.C.G. - campione di controllo esente da documento di accompagnamento ai sensi della vigente normativa», completato da un'ala staccabile nella quale figurano il numero e la data del verbale di prelievo, il quantitativo della partita e le firme del prelevatore e dell'incaricato dell'azienda che assiste al prelievo.

17. Al momento del prelievo e' redatto, in triplice copia, un verbale secondo il modello di cui all'allegato 3, dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- a) numero del verbale;
- b) data e ora del prelevamento;
- c) nominativo del prelevatore;
- d) denominazione dell'azienda e relativo indirizzo;
- e) nominativo del titolare dell'azienda o di un suo fiduciario, specificatamente delegato, incaricato di presenziare al prelevamento;
- f) modalita' di prelevamento, specificando eventuali coacervi;
- g) descrizione delle partite di vino: quantitativo, provenienza del relativo prodotto, tipologia, recipienti;
- h) dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati con l'apposizione sulle apposite ali staccabili delle firme del prelevatore e del responsabile dell'azienda;
- i) indicazione relativa al numero d'ordine del prelievo della stessa partita, indicando «primo prelievo» o «prelievo per la ripetizione dell'esame organolettico di partita D.O.C.G.» o «prelievo per partita già giudicata non idonea all'esame chimico-fisico» o «prelievo per partita già giudicata rivedibile all'esame organolettico».

18. I verbali sono sottoscritti dal prelevatore e dall'incaricato dell'azienda.

19. Delle tre copie del verbale, una copia e' consegnata all'azienda, una copia rimane al prelevatore e la restante copia e' consegnata al segretario della commissione, unitamente ai campioni, presso la competente camera di commercio.

20. La consegna dei campioni e dei relativi verbali al segretario della commissione e' effettuata entro il primo giorno lavorativo successivo al prelievo.

21. I campioni sono presi in carico e conservati a cura del segretario della commissione.

22. Il segretario della commissione invia un esemplare del campione ad un laboratorio autorizzato dal Ministero per gli esami di cui all'art. 12, comma 1.

Art. 12.

Procedimento dell'esame chimico-fisico

1. L'esame chimico-fisico dei campioni prelevati e' effettuato presso i laboratori autorizzati dal Ministero, ai sensi dell'art. 72, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'art. 5 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156.

2. L'analisi accerta la rispondenza del campione ai parametri chimico-fisici prescritti dai rispettivi disciplinari di produzione.

3. L'esito negativo dell'analisi preclude il successivo esame organolettico e comporta che la partita sia dichiarata non idonea. In tal caso, il segretario della commissione di degustazione, entro tre giorni dalla data di ricevimento dell'analisi, ne informa l'azienda interessata, anche a mezzo fax, telex o telegramma.

4. Entro cinque giorni dalla ricezione della comunicazione dell'esito negativo di cui al precedente comma 3, l'azienda interessata puo' richiedere alla competente commissione di degustazione per la relativa partita un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto alle seguenti condizioni:

che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di V.Q.P.R.D.;

che l'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio sia preavvisato della richiesta del nuovo prelievo, al fine di accertare se sia possibile effettuare sulla partita in questione le predette pratiche e trattamenti enologici e, in caso positivo, dia il proprio assenso alla competente commissione di degustazione per attivare la procedura del nuovo prelievo. In caso di esito negativo del citato accertamento risulta confermato l'esito negativo e le relative prescrizioni di cui al comma 3.

5. Fatto salvo quanto disposto al precedente comma 4, eventuali ricorsi contro l'esito dell'esame chimico-fisico devono essere presentati entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione. Trascorso tale termine in assenza di ricorso, il segretario comunica la non idoneita' del prodotto all'azienda interessata e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente e si provvede d'ufficio al declassamento.

6. In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore analisi e' effettuata su un esemplare di campione di cui all'art. 11, comma 13, lettera e), presso un laboratorio autorizzato, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalita' di cui al precedente comma 3, il segretario della commissione di degustazione ne da' comunicazione all'azienda interessata e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

Art. 13.

Procedimento dell'esame organolettico

1. La degustazione ha luogo dopo il rilascio, da parte dei laboratori di analisi dei relativi certificati di analisi, i quali rimangono a disposizione della commissione di degustazione, che ne prendera' visione dopo l'effettuazione dell'esame organolettico.

2. La degustazione ha luogo su campioni resi anonimi dal segretario della commissione.

3. Le commissioni sono validamente costituite con la presenza del presidente e di quattro componenti. In caso di impedimento del

presidente, questi e' sostituito dal vicepresidente. In caso di impedimento di uno o piu' componenti, gli stessi sono sostituiti da altri componenti scelti con i criteri di cui all'art. 6, comma 3. Il giudizio e' espresso a maggioranza. Nel caso in cui sia impossibile sostituire un componente assente, la commissione puo' funzionare con quattro componenti compreso il presidente. In tale fattispecie, in caso di parita' di voti, prevale il voto del presidente.

4. Nel corso di una riunione non possono essere assoggettati ad esame piu' di 20 campioni. La stessa commissione puo' effettuare, nell'arco di una giornata, non piu' di due riunioni, previo congruo intervallo tra le stesse.

5. Per ogni campione degustato e' compilata apposita scheda individuale di valutazione, secondo il modello di cui all'allegato 4 al presente decreto.

6. Dalla scheda risulta:

- a) la data della riunione della commissione;
- b) il giudizio, espresso, che puo' essere di «idoneita», di «rivedibilita», o di «non idoneita»;
- c) la succinta motivazione del giudizio in caso di «rivedibilita» o di «non idoneita»;
- d) la firma del presidente, del componente e del segretario della commissione.

E' infine compilata una scheda riepilogativa degli elementi rilevati nelle singole schede, da firmare da parte del presidente e del segretario della commissione.

7. Nel caso di giudizio di «idoneita» la competente camera di commercio rilascia la relativa certificazione positiva.

8. Nei casi di giudizio di «rivedibilita» e di «non idoneita», la comunicazione all'interessato e' effettuata dalla camera di commercio, anche a mezzo di fax, telex o telegramma, entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e contiene le motivazioni tecniche del giudizio.

9. Nel caso in cui il campione risulti «non idoneo», la comunicazione e' altresì inviata, nello, stesso termine di cui al comma 8, all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio ed alla struttura di controllo di cui al decreto ministeriale 29 maggio 2001.

10. Qualora il campione risulti «rivedibile», l'interessato puo' richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse una nuova campionatura per il definitivo giudizio entro il termine massimo di sessanta giorni dalla comunicazione. In tal caso deve essere ripetuta anche l'analisi chimico-fisica. Per il prelievo dei nuovi campioni, per l'espletamento dell'analisi chimico-fisica e dell'esame organolettico valgono gli stessi termini e condizioni previsti per la prima campionatura. In caso di nuovo giudizio di «rivedibilita», il medesimo e' da considerare di «non idoneita».

11. Trascorso il termine stabilito dal comma 10, il prodotto per il quale non sia stata richiesta nuova campionatura e' da considerare «non idoneo» e il segretario effettua entro cinque giorni la relativa comunicazione alla ditta interessata e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

12. Qualora il campione sia giudicato «non idoneo», l'interessato puo' presentare ricorso alla competente commissione di appello di cui al successivo art. 14, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione. Le spese di spedizione per gli esami di appello sono a carico del richiedente.

13. Nel caso di mancato ricorso o di conferma del giudizio di «non idoneita» da parte della commissione di appello, l'interessato e' tenuto a provvedere al declassamento della relativa partita di vino secondo quanto disposto dalla legge.

Art. 14.

Procedimento di appello

1. Il ricorso avverso il giudizio di «non idoneità» pronunciato dalle commissioni di degustazione e' proposto dall'interessato alle competenti commissioni di appello per i vini D.O.C.G. e D.O.C. dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, istituite presso il Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini.

2. Il ricorso e' depositato presso la commissione di degustazione che ha espresso il giudizio di «non idoneità».

3. La commissione di degustazione, entro sette giorni dal deposito del ricorso, lo trasmette, a spese dell'interessato, alla commissione di appello unitamente ad un campione del vino, giudicato «non idoneo», all'uopo accantonato e custodito presso la suddetta commissione di degustazione, trasmettendo altresì la relativa documentazione di «non idoneità» e il certificato di analisi chimico-fisica. Le procedure inerenti il giudizio della commissione di appello debbono espletarsi entro il termine massimo di sessanta giorni a far data dalla presa in carico del campione.

Art. 15.

Composizione e durata delle commissioni di appello

1. Ciascuna commissione e' composta da un presidente, da quattro membri e da un segretario, nonché dai rispettivi supplenti, nominati dal Ministero, sentita la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, secondo i criteri di cui al comma 2, e dura in carica tre anni.

2. Il presidente e il relativo supplente sono scelti dal Ministero tra esperti di chiara fama nel settore vitivinicolo; un membro effettivo ed il relativo supplente sono designati dalla Federazione nazionale dei consorzi volontari di tutela dei vini a denominazione di origine; due membri effettivi ed i relativi supplenti sono designati dall'Unione nazionale delle camere di commercio; un membro effettivo ed il relativo supplente sono designati Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini; il segretario e due supplenti sono designati tra i funzionari del Ministero.

3. I membri designati non possono contemporaneamente essere membri delle commissioni di degustazione di primo grado competenti per il territorio della relativa commissione di appello.

Art. 16.

Funzioni del presidente e del segretario delle commissioni di appello

1. Salvo quanto stabilito negli articoli 17 e 18, il presidente ed il segretario delle commissioni di appello esercitano le funzioni rispettivamente previste per il presidente e per il segretario delle commissioni di degustazione dagli articoli 7 e 8.

Art. 17.

Compiti e funzionamento delle commissioni di appello

1. La commissione di appello giudica con la presenza di almeno quattro componenti, compreso il presidente.

2. Per ogni campione degustato, il presidente e i componenti della commissione di appello redigono una scheda individuale, secondo il modello approvato dal Ministero e riportato nell'allegato 4, sottoscritta dal presidente e dal segretario. Dalla scheda di degustazione individuale deve risultare, in particolare, per ogni campione degustato, il giudizio di «idoneità» o di «non idoneità»; in tale ultimo caso risulta la succinta motivazione del giudizio. E' infine compilata una scheda riepilogativa degli elementi rilevati

nelle singole schede, da sottoscrivere, da parte del presidente e del segretario della commissione. Il giudizio definitivo della commissione di appello e' espresso a maggioranza. In caso di parita' prevale il voto del presidente.

3. L'esito del giudizio definitivo della commissione di appello e' comunicato, entro tre giorni a mezzo di lettera raccomandata, alla ditta interessata, alla commissione di degustazione di primo grado e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

4. Nel caso di conferma del giudizio di «non idoneita'», l'interessato provvede al declassamento del vino secondo quanto disposto dalla legge.

5. Il Ministero, qualora lo ritenga opportuno, anche su segnalazione del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione dei vini D.O. e I.G.T., puo' affidare alle commissioni di appello ogni altro incarico in materia di esame sensoriale.

Art. 18.

Competenze dei segretari delle commissioni di appello

1. I segretari delle commissioni di appello sono incaricati del disbrigo degli affari di natura tecnico-amministrativa inerenti al funzionamento delle commissioni stesse e all'attuazione degli esami organolettici di appello.

2. In particolare, i segretari provvedono:

a) a prendere in carico, separatamente per le commissioni di appello dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, i ricorsi ed i relativi campioni, previo controllo della loro integrita', ed a curarne il buono stato di conservazione fino alla effettuazione degli esami organolettici;

b) a comunicare, al presidente ed ai componenti della commissione di appello interessata, entro cinque giorni dalla data di ricevimento dei ricorsi e dei campioni, l'avvenuta presa in carico degli stessi;

c) ad assicurare la disponibilita' e la funzionalita' della sala di degustazione e delle attrezzature occorrenti per la degustazione;

d) ad assicurare gli adempimenti tecnici necessari per la effettuazione degli esami organolettici, con particolare riguardo alla anonimizzazione dei campioni ed alla presentazione del prodotto nelle condizioni ottimali;

e) a prendere in carico una copia dei verbali delle riunioni delle commissioni di appello redatti a cura dei segretari delle commissioni stesse.

Art. 19.

Registri e verbali delle commissioni di appello

1. Il registro di presa in carico dei ricorsi e dei campioni ed il registro dei verbali delle sedute di degustazione delle commissioni di appello sono vidimati dal capo della sezione amministrativa del Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini e le relative pagine sono progressivamente numerate.

2. Il verbale della seduta di degustazione, oltre a contenere la data della riunione e l'individuazione dei partecipanti, riporta il giudizio conclusivo espresso per ciascun campione degustato e, in caso di «non idoneita'», il relativo motivo, nonche' il numero attribuito a tale campione in fase di anonimizzazione.

3. L'abbinamento del campione degustato con il detentore del vino al quale il campione stesso si riferisce e' effettuato dal segretario della commissione al termine della seduta di degustazione, trascrivendo nel registro di presa in carico i risultati della degustazione medesima. Tale trascrizione e' sottoscritta dal segretario stesso e dal presidente.

Art. 20.

Misure atte ad assicurare la rispondenza tra la certificazione di idoneita' e le partite

1. Al fine di assicurare la rispondenza tra i certificati di idoneita' alla D.O.C.G. o alla D.O.C. e le relative partite di vino, nonche' l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori, per ciascuna partita certificata o porzione della stessa partita:

a) conservano agli atti i certificati di idoneita' per cinque anni;

b) annotano nel registro di carico e scarico e nel registro di imbottigliamento gli estremi del certificato di idoneita';

c) in caso di vini D.O.C.G., nel registro di imbottigliamento, o nel registro di partita per i vini spumanti, negli appositi conto di carico dei contrassegni di Stato ritirati e conto di scarico dei contrassegni utilizzati, indicano i riferimenti al numero ed alla serie dei contrassegni stessi.

Il presente decreto sara' inviato all'organo di controllo per la registrazione e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 luglio 2003

Il Ministro: Alemanno

Registrato alla Corte dei conti il 18 agosto 2003
Ufficio di controllo atti Ministeri delle attivita' produttive,
registro n. 4 Attivita' produttive, foglio n. 43

(Si omette l'allegato)