REGOLAMENTO (CE) N. 2729/2000 DELLA COMMISSIONE
del 14 dicembre 2000
recante modalità d'applicazione per i controlli nel settore vitivinicolo

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo [1], modificato dal regolamento (CE) n. 1622/2000 [2], in particolare l'articolo 72, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 1493/1999, che ha sostituito il regolamento (CEE) n. 822/87 del Consiglio [3], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1677/1999 [4], con effetto dal 1º agosto 2000, contiene all'articolo 72 disposizioni relative ai controlli nel settore vitivinicolo. Occorre completare con le modalità d'applicazione il quadro così definito e abrogare i regolamenti che disciplinavano questo aspetto, segnatamente il regolamento (CEE) n. 2347/91 della Commissione, del 29 luglio 1991, relativo al prelievo di campioni di prodotti del settore vitivinicolo nel quadro della cooperazione tra Stati membri o per l'analisi mediante i metodi isotopici [5], modificato dal regolamento (CE) n. 1754/97 [6], e il regolamento (CEE) n. 2348/91 della Commissione, del 29 luglio 1991, che istituisce una banca di dati destinata a raccogliere i risultati delle analisi isotopiche nei prodotti del settore vitivinicolo [7], modificato dal regolamento (CE) n. 1932/97 [8].

(2) Il regolamento (CE) n. 1608/2000 della Commissione, del 24 luglio 2000, che fissa misure transitorie in attesa delle misure definitive per l'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo [9], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2631/2000 [10], dispone che il regolamento (CEE) n. 2048/89 del Consiglio, del 19 giugno 1989, che fissa le norme generali relative ai controlli nel settore vitivinicolo [11], rimanga in applicazione fino al 30 novembre 2000. Pertanto, le nuove regole applicabili in questo campo devono entrare in vigore il 1º dicembre 2000.

(3) Ai fini dell'applicazione uniforme della normativa nel settore vitivinicolo, è necessario adottare regole volte, da un lato, a precisare le procedure di controllo vigenti a livello nazionale e comunitario e, dall'altro, ad assicurare la collaborazione diretta tra gli organismi preposti ai controlli in questo settore.

(4) Occorre inoltre stabilire le regole specifiche per la costituzione e il funzionamento della struttura comunitaria, composta da un corpo di agenti addetti ai controlli vitivinicoli, incaricata a livello della Commissione di provvedere all'applicazione uniforme delle disposizioni comunitarie.

(5) Occorre definire le regole in base alle quali gli organismi nazionali e la Commissione devono prestarsi reciproca assistenza per la corretta applicazione della normativa vitivinicola. Tali regole non ostano all'applicazione delle disposizioni specifiche sulle spese comunitarie o sul declassamento dei vqprd oppure in campo penale o in quello delle sanzioni amministrative nazionali. Gli Stati membri devono provvedere affinché l'applicazione delle disposizioni specifiche in questi ultimi due campi non comprometta né l'obiettivo del presente regolamento né l'efficacia dei controlli da esso previsti.

(6) Ogni Stato membro deve verificare l'efficienza operativa degli organismi preposti ai controlli vitivinicoli. A tale scopo designa un organo che mantenga i contatti tra gli Stati membri e la Commissione. È inoltre indispensabile prevedere il coordinamento delle azioni di controllo tra gli organismi competenti in tutti gli Stati membri in cui i controlli vitivinicoli sono affidati a più organismi.

(7) Ai fini dell'applicazione uniforme della regolamentazione in tutta la Comunità, spetta anzitutto agli Stati membri prendere i provvedimenti necessari affinché il personale degli organismi competenti possa disporre dei poteri d'indagine indispensabili per garantire il rispetto della regolamentazione.

(8) È inoltre opportuno stabilire le regole per la costituzione e il funzionamento del corpo di agenti specifici della Commissione cui sono affidati i controlli vitivinicoli.

(9) Qualora gli agenti specifici della Commissione incontrassero, nello svolgimento della loro missione, difficoltà ripetute e immotivate, la Commissione deve poter chiedere allo Stato membro in causa, oltre alle dovute spiegazioni, i mezzi per portare a termine la sua azione. Lo Stato membro dovrà adempiere agli obblighi imposti dal presente regolamento assecondando gli agenti nell'espletamento dei loro compiti.

[1] GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.
[2] GU L 194 del 31.7.2000, pag. 1.
[3] GU L 84 del 27.3.1987, pag. 1.
[4] GU L 199 del 30.7.1999, pag. 8.
[5] GU L 214 del 2.8.1991, pag. 32.
[6] GU L 248 dell'11.9.1997, pag. 3.
[7] GU L 214 del 2.8.1991, pag. 39.
[8] GU L 272 del 4.10.1997, pag. 10.
[9] GU L 185 del 25.7.2000, pag. 24.
[10] GU L 302 dell'1.12.2000, pag. 36.
[11] GU L 202 del 14.7.1989, pag. 32.

(10) Occorre stabilire disposizioni specifiche per i controlli da effettuare riguardo al potenziale viticolo. È necessario in particolare che le azioni per le quali viene concesso il sostegno finanziario della Comunità siano oggetto di una verifica sistematica sul posto.

(11) Lo sviluppo degli scambi tra i diversi Stati membri, e in particolare la costante progressione del numero delle società multinazionali in questo settore d'attività, come pure le possibilità previste dalle norme di gestione di far eseguire o di trasferire operazioni, sovvenzionate o meno, in un luogo diverso da quello in cui il prodotto è ottenuto, rispecchiano l'interdipendenza dei mercati vitivinicoli. Questa situazione esige una maggiore armonizzazione dei metodi di controllo e una più stretta collaborazione tra i diversi organismi preposti ai controlli.

(12) Allo scopo di rendere più efficace la collaborazione tra gli Stati membri per l'applicazione della normativa nel settore vitivinicolo, è necessario che l'organismo competente di uno Stato membro possa collaborare, su richiesta, con l'organismo o gli organismi competenti di un altro Stato membro. Occorre definire le regole di tale collaborazione e assistenza.

(13) Data la complessità di alcune questioni e l'urgenza di risolverle, è necessario che un organismo competente che abbia introdotto una richiesta di assistenza possa, con l'accordo dell'organismo competente interpellato, fare assistere allo svolgimento delle indagini agenti abilitati da esso designati.

(14) In caso di grave rischio di frode o in caso di frode concernente più Stati membri o un solo Stato membro, i vari organismi competenti interessati devono d'ufficio mettere in atto una procedura di assistenza denominata assistenza spontanea.

(15) Vista la natura delle informazioni scambiate a norma del presente regolamento, è necessario tutelarne la riservatezza con il segreto professionale.

(16) Il regolamento (CEE) n. 2348/91 ha istituito una banca di dati analitici presso il Centro comune di ricerca (CCR) per favorire l'armonizzazione dei controlli analitici in tutta la Comunità. La banca suddetta riceverà dagli Stati membri i campioni e i bollettini di analisi. È opportuno riprendere le disposizioni che disciplinano questa struttura, tenuto conto dell'esperienza acquisita dalla sua costituzione.

(17) L'applicazione dei metodi d'analisi isotopici di riferimento permette un migliore controllo dell'arricchimento dei prodotti vinicoli o l'individuazione dell'aggiunta di acqua a tali prodotti o, in correlazione con i risultati delle analisi di altre caratteristiche isotopiche degli stessi, può contribuire a verificarne la conformità con l'origine indicata nella designazione. Per agevolare l'interpretazione dei risultati di questi metodi di analisi, è necessario poter confrontare i risultati ottenuti con quelli ricavati precedentemente con gli stessi metodi nelle analisi di prodotti aventi caratteristiche analoghe e la cui origine ed elaborazione sono autenticate.

(18) L'analisi isotopica dei vini o dei prodotti derivati viene effettuata con i metodi di analisi di riferimento previsti dal regolamento (CEE) n. 2676/90 della Commissione, del 17 settembre 1990, che determina i metodi di analisi comunitari da utilizzare nel settore del vino [1], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 761/1999 [2].

(19) Per facilitare l'interpretazione dei risultati ottenuti da queste analisi effettuate nei laboratori della Comunità che possiedono le attrezzature idonee e per consentire la comparabilità dei risultati d'analisi ottenuti in questi laboratori occorre definire regole uniformi per il prelievo dei campioni di uve e per la vinificazione e la conservazione dei campioni.

(20) Per garantire la qualità e la comparabilità dei dati analitici è necessario applicare un sistema di norme di qualità riconosciute ai laboratori a cui gli Stati membri affidano l'analisi isotopica dei campioni per la banca di dati.

(21) L'analisi isotopica dei prodotti vitivinicoli e la relativa interpretazione sono procedure delicate; per consentire un'interpretazione armonizzata dei risultati delle analisi è necessario disporre che la banca di dati del CCR sia accessibile ai laboratori ufficiali che praticano questo metodo di analisi e, su richiesta, ad altri organismi ufficiali degli Stati membri, nel rispetto dei principi della protezione dei dati privati.

(22) Il regolamento (CEE) n. 2347/91 contiene norme concernenti il prelievo dei campioni destinati ad essere inviati ad un laboratorio ufficiale in un altro Stato membro, nonché le norme comuni per il prelievo di campioni da analizzare con i metodi isotopici. Occorre pertanto riprendere queste procedure, considerando il prelievo di campioni per la banca di dati comunitaria come un caso particolare di prelievo dei campioni di un prodotto vitivinicolo, nel contesto della collaborazione diretta tra gli organismi competenti.

(23) Per garantire controlli obiettivi, gli agenti specifici della Commissione o gli agenti di un organismo competente di uno Stato membro devono avere la facoltà di chiedere ad un organismo competente di un altro Stato membro di procedere ad un prelievo di campioni. L'agente richiedente deve poter disporre dei campioni prelevati e determinare, in particolare, il laboratorio in cui saranno esaminati.

[1] GU L 272 del 3.10.1990, pag. 1.
[2] GU L 99 del 14.4.1999, pag. 4.

(24) È opportuno stabilire le modalità per il prelievo ufficiale di campioni nell'ambito della collaborazione tra gli organismi competenti degli Stati membri e per l'utilizzazione di tali campioni, in modo da garantire la loro rappresentatività e la possibilità di verificare i risultati delle analisi ufficiali in tutta la Comunità.

(25) Allo scopo di semplificare a livello amministrativo la liquidazione delle spese per il prelievo e la spedizione dei campioni, gli esami analitici e organolettici e il ricorso ad un esperto, occorre stabilire il principio che tali spese siano assunte in carico dall'organismo che ha ordinato il prelievo del campione o il ricorso all'esperto.

(26) Occorre precisare il valore probante delle constatazioni effettuate nel corso dei controlli eseguiti nel quadro del presente regolamento.

(27) Fatte salve disposizioni specifiche della legislazione comunitaria, spetta agli Stati membri determinare le sanzioni da comminare in caso di violazione delle disposizioni previste nel settore vitivinicolo. Le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive e non possono rendere l'applicazione del diritto comunitario più ardua rispetto ad infrazioni previste dal diritto nazionale.

(28) Ai fini del normale svolgimento dei controlli e del prelievo dei campioni di uve nei vigneti, è necessario disporre che gli interessati non ostacolino i controlli che li riguardano, agevolino il prelievo dei campioni e forniscano le informazioni richieste in applicazione del presente regolamento.

(29) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i vini,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Controlli e sanzioni

1. Il presente regolamento fissa le modalità specifiche di esecuzione dei controlli e di applicazione delle sanzioni nel settore vitivinicolo.

2. Il presente regolamento non osta all'applicazione:

— delle disposizioni specifiche che disciplinano i rapporti tra Stati membri nel settore della lotta contro la frode vitivinicola nella misura in cui siano tali da facilitare l'applicazione del presente regolamento,

— delle regole relative:

  — alla procedura penale o alla collaborazione giudiziaria tra Stati membri in materia penale,

  — alla procedura in materia di penalità amministrativa.

TITOLO I

CONTROLLI EFFETTUATI DAGLI STATI MEMBRI

Articolo 2

Principi

1. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per controllare il rispetto della normativa vitivinicola comunitaria e di quella nazionale adottata per la sua applicazione.

2. Gli Stati membri effettuano controlli amministrativi e controlli in loco intesi a verificare in modo efficace l'osservanza delle condizioni imposte.

3. A seconda della natura del sostegno, gli Stati membri definiscono i metodi e gli strumenti necessari all'esecuzione dei controlli, nonché le persone da controllare.

4. I controlli sono eseguiti sistematicamente o per sondaggio. Nel caso di controlli per sondaggio gli Stati membri si assicurano, mediante il numero, la natura e la frequenza dei controlli stessi, che essi siano rappresentativi per l'intero territorio nazionale ed adeguati al volume dei prodotti vitivinicoli commercializzati o custoditi per essere commercializzati.

Articolo 3

Organismi di controllo

1. Qualora uno Stato membro designi più organismi competenti per il controllo del rispetto della normativa vitivinicola, ne garantisce il coordinamento delle azioni.

2. Ciascuno Stato membro designa un solo organismo di contatto che assicuri il collegamento con gli organismi di contatto degli altri Stati membri e con la Commissione. In particolare, tale organismo trasmette e riceve le richieste di collaborazione, ai fini dell'applicazione del presente titolo, e rappresenta lo Stato membro da cui dipende rispetto agli altri Stati membri o alla Commissione.

3. La Commissione provvede alla diffusione periodica, secondo modalità appropriate, delle informazioni comunicatele dagli Stati membri in applicazione dell'articolo 72, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999.

Articolo 4

Poteri degli agenti di controllo

Ogni Stato membro prende i provvedimenti atti ad agevolare gli agenti dei suoi organismi competenti nell'esercizio delle loro funzioni. Esso garantisce, in particolare, che tali agenti, eventualmente in collaborazione con quelli di altri suoi servizi da esso abilitati a tal fine:

— abbiano accesso ai vigneti, agli impianti di vinificazione, di stoccaggio e di trasformazione dei prodotti vitivinicoli ed ai mezzi di trasporto per tali prodotti,

— abbiano accesso ai locali commerciali o ai depositi e ai mezzi di trasporto di chiunque detenga ai fini della vendita, commercializzi o trasporti prodotti vitivinicoli o prodotti che possono essere impiegati nel settore vitivinicolo,

— possano effettuare il censimento dei prodotti vitivinicoli e delle sostanze o dei prodotti che possono essere impiegati per l'elaborazione di tali prodotti,

— possano prelevare campioni dei prodotti vitivinicoli, delle sostanze e prodotti che possono essere destinati alla loro elaborazione e dei prodotti detenuti ai fini della vendita, commercializzati o trasportati,

— possano consultare i dati contabili o altri documenti utili ai fini dei controlli e trarne copie o estratti,

— possano adottare le opportune misure conservative per l'elaborazione, la detenzione, il trasporto, la designazione, la presentazione e la commercializzazione di un prodotto vitivinicolo o di un prodotto destinato ad essere utilizzato per l'elaborazione di tale prodotto, qualora vi sia motivo di sospettare un'infrazione grave alle disposizioni comunitarie, in particolare in caso di manipolazioni fraudolente o di rischi per la salute.

Articolo 5

Controllo del potenziale viticolo

1. Ai fini del rispetto delle disposizioni relative al potenziale produttivo di cui al titolo II del regolamento (CE) n. 1493/1999, gli Stati membri si avvalgono, a seconda dei casi, dello schedario vitivinicolo o della base grafica di riferimento, in conformità del regolamento (CEE) n. 2392/86 del Consiglio [1].

L'abbandono definitivo e le misure di ristrutturazione e di riconversione che fruiscono di una partecipazione finanziaria della Comunità formano oggetto di una verifica sistematica sul posto. Tale verifica riguarda le parcelle per le quali è chiesto il sostegno.

2. Per controllare l'osservanza del divieto di nuovi impianti previsto all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999, gli Stati membri si avvalgono della base grafica di riferimento istituita conformemente all'articolo 4, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2392/86.

Gli Stati membri che non dispongono della base grafica di riferimento comunicano alla Commissione, anteriormente al 1º gennaio 2001, le misure adottate per garantire il rispetto del divieto di nuovi impianti.

TITOLO II

STRUTTURA COMUNITARIA DI CONTROLLO

Articolo 6

Corpo di agenti specifici della Commissione

1. Gli agenti specifici della Commissione di cui all'articolo 72, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1493/1999 possono collaborare ai controlli previsti dagli organismi competenti degli Stati membri.

I controlli sono effettuati a norma dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1258/1999 del Consiglio [2].

La Commissione può chiedere agli Stati membri:

— informazioni sui controlli da essi previsti,

— che siano effettuati controlli ai quali possano collaborare i suoi agenti specifici.

Gli agenti degli Stati membri garantiscono ad ogni istante la direzione delle operazioni di controllo di cui al primo e secondo comma.

2. Nello svolgimento dei loro compiti, gli agenti specifici della Commissione godono dei diritti e poteri enunciati all'articolo 4, primo, secondo, terzo e quinto trattino, fatte salve le limitazioni che gli Stati membri impongono ai propri agenti nell'esercizio dei controlli in questione.

Nel corso dei controlli, gli agenti specifici della Commissione tengono un comportamento conforme alle norme e agli usi professionali esistenti nello Stato membro di cui trattasi e sono vincolati al segreto d'ufficio.

3. Al termine di ogni azione di controllo, la Commissione invia all'organismo di contatto dello Stato membro interessato una comunicazione sui risultati delle attività svolte dai suoi agenti specifici; nella comunicazione sono illustrate le difficoltà e le infrazioni alle disposizioni vigenti eventualmente riscontrate.

TITOLO III

ASSISTENZA TRA ORGANISMI DI CONTROLLO

Articolo 7

Assistenza su richiesta

1. Qualora un organismo competente di uno Stato membro intraprenda nel suo territorio azioni di controllo, esso può chiedere informazioni alla Commissione o all'organismo competente di un altro Stato membro che potrebbe essere direttamente o indirettamente interessato.

La Commissione viene informata di tutti i casi in cui il prodotto oggetto delle azioni di controllo di cui al primo comma è originario di un paese terzo e in cui la commercializzazione del prodotto può presentare un interesse specifico per altri Stati membri.

L'organismo interpellato comunica ogni informazione che possa contribuire al buon esito della missione dell'organismo richiedente.

[1] GU L 208 del 31.7.1986, pag. 1.

[2] GU L 160 del 26.6.1999, pag. 103.

2. Su domanda motivata dell'organismo richiedente, l'organismo interpellato esercita — o assume le iniziative necessarie per farlo — una sorveglianza speciale o controlli che permettano di conseguire gli obiettivi previsti.

3. L'organismo interpellato procede come se agisse per conto proprio.

4. D'intesa con l'organismo interpellato, l'organismo richiedente può designare agenti incaricati:

— di raccogliere informazioni, nei locali delle autorità amministrative dello Stato membro dove l'organismo interpellato è stabilito, relative all'applicazione della normativa vitivinicola o ad azioni di controllo, effettuando fra l'altro copie dei documenti di trasporto o di altri documenti o degli estratti dei registri, oppure

— di assistere alle azioni richieste a norma del paragrafo 2, dopo averne informato l'organismo interpellato in tempo utile, anteriormente all'inizio di tali azioni.

Le copie di cui al primo trattino possono essere effettuate solo d'intesa con l'organismo interpellato.

I funzionari dell'organismo interpellato garantiscono ad ogni istante la direzione delle operazioni di controllo.

I funzionari dell'organismo richiedente:

— esibiscono un mandato scritto nel quale sono indicate la loro identità e la loro qualifica,

— godono, fatte salve le limitazioni che lo Stato membro da cui dipende l'organismo interpellato impone ai propri agenti nell'esercizio dei controlli in questione,

  — dei diritti di accesso previsti all'articolo 4, primo e secondo trattino,

  — di un diritto di informazione sui risultati dei controlli effettuati dagli agenti dell'organismo interpellato ai sensi dell'articolo 4, terzo e quinto trattino,

— nel corso dei controlli, tengono un comportamento conforme alle norme e agli usi professionali esistenti nello Stato membro di cui trattasi e sono vincolati al segreto d'ufficio.

5. Le richieste di cui al presente articolo sono inviate all'organismo interpellato dello Stato membro interessato tramite l'organismo di contatto di tale Stato membro. Si procede parimenti anche per:

— le risposte a tali richieste,

— le comunicazioni relative all'applicazione dei paragrafi 2 e 4.

In deroga al primo comma, per rendere più efficace e rapida la collaborazione tra gli Stati membri, questi ultimi possono permettere che un organismo competente:

— invii direttamente richieste o comunicazioni a un organismo competente di un altro Stato membro,

— risponda direttamente alle richieste o comunicazioni provenienti da un organismo competente di un altro Stato membro.

Articolo 8

Assistenza spontanea

L'organismo competente di uno Stato membro, qualora constati od abbia fondati sospetti che:

— un prodotto di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1493/1999 non sia conforme alla normativa vitivinicola o sia oggetto di azioni fraudolente per ottenere o commercializzare tale prodotto, e

— che tale mancata conformità abbia un interesse specifico per uno o più Stati membri e sia tale da richiedere misure amministrative o azioni legali,

ne informa immediatamente, tramite l'organismo di contatto di sua pertinenza, l'organismo di contatto dello Stato membro interessato e la Commissione.

Articolo 9

Disposizioni comuni

1. Le informazioni di cui all'articolo 7, paragrafo 1, e all'articolo 8 sono corredate e completate, non appena possibile, dai documenti o da altri utili elementi di prova, nonché dall'indicazione delle eventuali misure amministrative o azioni giudiziarie intentate e riguardano in particolare:

— la composizione e le caratteristiche organolettiche del prodotto in causa,

— la sua designazione e presentazione,

— l'osservanza delle norme prescritte per la sua elaborazione e commercializzazione.

2. Gli organismi di contatto interessati dal fatto per cui è stato avviato il procedimento di assistenza si scambiano immediatamente le informazioni relative:

— allo svolgimento delle indagini,

— al seguito riservato alle operazioni in causa sul piano amministrativo o giudiziario.

3. Le spese di viaggio derivanti dall'applicazione dell'articolo 7, paragrafi 2 e 4, sono a carico:

— dello Stato membro che ha designato un agente per le misure previste dai paragrafi citati, o

— del bilancio comunitario, su domanda dell'organismo di contatto di tale Stato membro, se la Commissione ha formalmente e anticipatamente riconosciuto l'interesse comunitario dell'azione di controllo.

TITOLO IV

BANCA DI DATI ANALITICI

Articolo 10

Funzione della banca dati

1. Il Centro comune di ricerca (CCR) gestisce una banca di dati analitici per i prodotti del settore vitivinicolo.

2. La banca di dati raccoglie i dati ottenuti dall'analisi isotopica dei componenti dell'etanolo e dell'acqua contenuti nei prodotti viticoli, secondo i metodi d'analisi di riferimento descritti nell'allegato del regolamento (CEE) n. 2676/90.

3. La banca di dati concorre ad armonizzare l'interpretazione dei risultati ottenuti dai laboratori ufficiali degli Stati membri mediante i suddetti metodi d'analisi di riferimento previsti dal regolamento (CEE) n. 2676/90.

Articolo 11

Campioni

1. Per la banca di dati, i campioni di uve fresche da analizzare sono prelevati, trattati e trasformati in vino secondo le istruzioni figuranti nell'allegato I.

2. I campioni di uva fresca sono prelevati in vigneti localizzati in una zona di produzione ben definita per quanto concerne il suolo, la posizione, il modo di coltivazione, la varietà, l'età e le pratiche colturali seguite.

Il numero dei campioni che deve essere prelevato ogni anno per la banca di dati è almeno di:

— 400 campioni in Francia,

— 400 campioni in Italia,

— 200 campioni in Germania,

— 200 campioni in Spagna,

— 50 campioni in Portogallo,

— 50 campioni in Grecia,

— 50 campioni in Austria,

— 4 campioni in Lussemburgo,

— 4 campioni nel Regno Unito.

Nella ripartizione dei campioni da prelevare occorre tener conto della situazione geografica dei vigneti degli Stati membri.

Ogni anno almeno il 25 % dei prelievi è effettuato sulle stesse parcelle dove sono stati effettuati i prelievi degli anni precedenti.

3. I campioni sono analizzati secondo i metodi descritti nell'allegato del regolamento (CEE) n. 2676/90 dai laboratori designati dagli Stati membri. I laboratori designati devono rispondere ai criteri generali di funzionamento dei laboratori di prova enunciati nella norma europea NE 45001 o ISO/IEC 17025 e, in particolare, devono partecipare a un sistema di prove di competenza relative ai metodi di analisi isotopica.

4. I laboratori compilano un bollettino d'analisi secondo l'allegato III. Per ogni campione è redatta una scheda segnaletica conforme all'allegato II.

5. Al CCR vengono inviate una copia del bollettino d'analisi, comprendente i risultati e l'interpretazione delle analisi, nonché una copia della scheda segnaletica.

6. Gli Stati membri ed il CCR assicurano:

— la conservazione dei dati contenuti nella banca di dati analitici,

— la conservazione, per un periodo minimo di tre anni dalla data del prelievo, di almeno un campione di controllo per ciascuno dei campioni inviati al CCR per essere analizzati,

— che il ricorso alla banca di dati avvenga unicamente per sorvegliare l'applicazione della normativa vitivinicola comunitaria e nazionale, oppure a scopi statistici o scientifici,

— la protezione dei dati, in particolare contro i furti e le manipolazioni,

— l'accesso, senza eccessivi ritardi o spese, degli interessati alle pratiche che li riguardano per l'eventuale rettifica dei dati ritenuti inesatti.

Articolo 12

Analisi isotopiche

1. Gli Stati membri produttori di vino che non sono attrezzati per effettuare analisi isotopiche spediscono i propri campioni di vino al CCR, che ne effettua l'analisi. In tal caso, essi possono designare un organismo competente abilitato a disporre delle informazioni relative ai campioni prelevati sul loro territorio.

2. Gli Stati membri che eseguono le analisi isotopiche dei prodotti vitivinicoli spediscono al CCR, o a qualsiasi laboratorio da questo designato, almeno il 10 % dei campioni ai fini di un'analisi di verifica.

Articolo 13

Comunicazione dei risultati

1. Le informazioni raccolte nella banca di dati sono messe a disposizione dei laboratori a tal fine designati dagli Stati membri che ne fanno domanda.

2. In casi debitamente giustificati e qualora siano rappresentative, le informazioni di cui al paragrafo 1 possono essere messe a disposizione, su richiesta, di altri organismi ufficiali degli Stati membri.

3. La comunicazione di informazioni riguarderà soltanto i pertinenti dati analitici necessari per interpretare un'analisi fatta su un campione con caratteristiche e origine simili. Ogni comunicazione d'informazione sarà accompagnata dal richiamo delle esigenze minime richieste per l'utilizzazione della banca dati.

Articolo 14

Rispetto delle procedure

Gli Stati membri provvedono affinché i risultati di analisi isotopiche contenuti nelle loro banche di dati siano ottenuti analizzando campioni prelevati e trattati conformemente alle disposizioni del presente titolo.

TITOLO V

PRELIEVO DI CAMPIONI A FINI DI CONTROLLO

Articolo 15

Domanda di prelievo di campioni

1. Nell'ambito dell'applicazione dei titoli II e III, gli agenti specifici della Commissione o gli agenti di un organismo competente di uno Stato membro possono chiedere a un organismo competente di un altro Stato membro di procedere a un prelievo di campioni conformemente alle disposizioni pertinenti di tale Stato membro.

2. L'organismo richiedente dispone dei campioni prelevati e determina in particolare il laboratorio in cui saranno esaminati.

3. I campioni sono prelevati e trattati conformemente alle istruzioni di cui all'allegato IV.

Articolo 16

Spese per il prelievo, la spedizione e l'analisi dei campioni

1. Le spese occasionate dal prelievo, dal trattamento e dalla spedizione del campione, nonché dagli esami analitici e organolettici, sono a carico dell'organismo dello Stato membro che ha ordinato il prelievo del campione. Tali spese sono calcolate secondo le tariffe applicabili nello Stato membro sul cui territorio sono state effettuate le suddette operazioni.

2. Le spese relative alla spedizione dei campioni di cui all'articolo 12 al CCR o a un altro laboratorio da quest'ultimo designato per l'analisi con metodi isotopici sono a carico della Comunità.

Per gli Stati membri che non dispongono nel proprio territorio di un laboratorio attrezzato per l'analisi dei vini con metodi isotopici, i costi della spedizione al CCR di tutti i campioni da prelevare a norma dell'articolo 14, paragrafo 1, sono a carico della Comunità.

TITOLO VI

DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI

Articolo 17

Valore probante

Le constatazioni effettuate dagli agenti specifici della Commissione o dagli agenti di un organismo competente di uno Stato membro nel quadro dell'applicazione del presente titolo possono essere invocate dagli organismi competenti degli altri Stati membri o dalla Commissione. In tal caso, non si può attribuire a tali constatazioni un minor valore unicamente per il fatto che non provengono dallo Stato membro interessato.

Articolo 18

Sanzioni

Fatte salve le disposizioni particolari previste dal regolamento (CE) n. 1493/1999 o dai relativi regolamenti d'applicazione, gli Stati membri determinano il sistema di sanzioni da comminare in caso di violazione delle disposizioni del settore vitivinicolo e adottano tutte le misure necessarie ai fini della loro applicazione. Le sanzioni previste devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Articolo 19

Destinatari dei controlli

1. Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di tali persone le cui attività professionali possono essere oggetto dei controlli di cui al presente regolamento non devono ostacolare in alcun modo i controlli e sono tenute ad agevolarli in qualsiasi momento.

2. I coltivatori dei vigneti nei quali il prelievo di campioni è effettuato dagli agenti di un organismo competente sono tenuti a:

— non ostacolare in alcun modo l'esecuzione di tali prelievi, e

— fornire agli agenti tutte le informazioni richieste in applicazione del presente regolamento.

Articolo 20

Abrogazione

I regolamenti (CEE) n. 2347/91 e (CEE) n. 2348/91 sono abrogati.

Articolo 21

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile dal 1º dicembre 2000.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 dicembre 2000.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO I

Istruzioni per il prelievo di uve fresche, il loro trattamento e la loro trasformazione in vino destinato ad essere analizzato con i metodi isotopici di cui all'articolo 11

I. PRELIEVO DELLE UVE

A. Ciascun campione comprende almeno 10 kg di uve sane e mature della stessa varietà di viti. Si sconsiglia la raccolta di uve bagnate dalla rugiada o dalla pioggia. Le uve non devono presentare alcuna traccia di umidità esterna. Le uve vengono prelevate nello stato in cui si trovano.

Il prelievo viene effettuato durante la vendemmia della parcella di cui trattasi. Le uve raccolte devono essere rappresentative dell'intera parcella. Il campione d'uva fresca in tal modo prelevato, eventualmente trasformato in mosto, può essere congelato sino alla vinificazione.

Per i campioni da prelevare sul loro territorio, gli Stati membri possono fissare quantitativi minimi superiori a 10 kg, se ciò è giustificato da esigenze di collaborazione scientifica fra vari laboratori.

B. All'atto del prelievo dei campioni viene redatta una scheda segnaletica. La scheda include una parte I che riguarda il prelievo delle uve e una parte II che concerne la vinificazione. Essa è conservata con il campione e lo accompagna durante tutte le operazioni di trasporto. La scheda è aggiornata con l'indicazione di tutti i trattamenti a cui è sottoposto il campione.

La scheda segnaletica che riguarda il prelievo del campione è predisposta conformemente alla parte I del questionario che figura nell'allegato II.

II. VINIFICAZIONE

A. La vinificazione viene effettuata dall'organismo competente o da un servizio da esso appositamente designato e, nella misura del possibile, in condizioni comparabili con quelle abituali della zona di produzione di cui il campione è rappresentativo. La vinificazione deve comportare la trasformazione totale dello zucchero in alcole, ossia a meno di 2 g/l di zuccheri residui. Dopo la chiarificazione e la stabilizzazione tramite SO_2, il vino viene imbottigliato in bottiglie di 75 cl e etichettato.

B. La scheda segnaletica concernente la vinificazione viene compilata conformemente alla parte II del questionario che figura nell'allegato II.

ALLEGATO II

Questionario relativo al prelievo e alla vinificazione dei campioni di uve destinate all'analisi con metodi isotopici

PARTE I

1. *Informazioni generali*

1.1. Numero del campione:

1.2. Nome e funzione dell'agente o della persona abilitata che ha effettuato il prelievo del campione:

1.3. Nome e indirizzo dell'organismo competente responsabile del prelievo del campione:

1.4. Nome e indirizzo dell'organismo competente responsabile della vinificazione e della spedizione del campione quando non si tratta dello stesso servizio di cui al punto 1.3:

2. *Descrizione generale del campione*

2.1. Origine (Stato, regione):

2.2. Anno di raccolta:

2.3. Varietà di viti:

2.4. Colore delle uve:

3. *Descrizione del vigneto*

3.1. Nome e indirizzo del coltivatore della parcella:

3.2. Ubicazione della parcella:

— comune:

— località:

— riferimento catastale:

— latitudine, longitudine:

3.3. Suolo (ad esempio calcareo, argilloso, argilloso-calcareo, sabbioso):

3.4. Posizione (ad esempio poggio o pendio, pianura, esposizione al sole):

3.5. Numero di ceppi per ettaro:

3.6. Età approssimativa del vigneto (meno di 10 anni, fra 10 e 25 anni, oltre 25 anni):

3.7. Altitudine:

3.8. Metodo di coltivazione e potatura:

3.9. Categoria di vino nella quale le uve vengono normalmente trasformate (vino da tavola, vpqrd, altri):

4. *Caratteristiche della vendemmia e del mosto*

4.1. Resa per ettaro stimata della parcella oggetto della vendemmia:

4.2. Stato sanitario delle uve (ad esempio sane, marce), precisando se le uve erano asciutte o bagnate al momento del prelievo del campione:

4.3. Data di prelievo del campione:

5. *Condizioni meteorologiche prima della vendemmia*

5.1. Precipitazioni verificatesi nei dieci giorni precendenti la raccolta: sì/no.

In caso affermativo, informazioni complementari se disponibili.

6. Caso di vigneti irrigati. Se la coltura è irrigata:

6.1. Data dell'ultima irrigazione:

(Timbro e firma dell'organismo competente responsabile del prelievo del campione, con indicazione del nome e della qualifica dell'agente che ha effettuato il prelievo)

PARTE II

1. *Microvinificazione*

1.1. Peso del campione di uve in kg:

1.2. Metodo di torchiatura:

1.3. Volume del mosto ottenuto:

1.4. Dati caratteristici del mosto:

— indice di rifrazione misurato:

— acidità totale (in g/l di acido tartarico):

1.5. Metodo di trattamento del mosto (ad esempio schiumatura, centrifugazione):

1.6. Lievitatura (varietà di lievito utilizzato), indicare se vi è stata fermentazione spontanea:

1.7. Temperatura durante la fermentazione (approssimativa):

1.8. Metodo di determinazione della fine della fermentazione:

1.9. Metodo di trattamento del vino (ad esempio travaso):

1.10. Dosaggio dell'anidride solforosa in mg/l:

1.11. Analisi del vino ottenuto:

— titolo alcolometrico effettivo e totale in % volume:

— estratto secco totale:

— zuccheri riduttori in g/l di zucchero invertito:

2. *Tabella cronologica concernente la vinificazione del campione*

Data:

— del prelievo:

— della torchiatura:

— dell'inizio della fermentazione:

— della fine della fermentazione:

— della separazione del vino ottenuto dalle fecce:

— delle varie applicazioni di SO_2:

— dell'imbottigliamento del vino:

— della spedizione a un laboratorio specializzato per le misurazioni isotopiche:

— se del caso, spedizione al CCR:

Data di compilazione della parte II:

(Timbro dell'organismo competente che ha effettuato la vinificazione e firma di un responsabile dell'organismo)

ALLEGATO III

BOLLETTINO D'ANALISI

dei campioni dei vini e dei prodotti viticoli analizzati mediante un metodo isotopico descritto all'allegato del regolamento (CEE) n. 2676/90 e destinati ad essere immessi nella banca di dati isotopici presso il CCR

I. INFORMAZIONI GENERALI

1. Paese:

2. Numero del campione:

3. Millesimo:

4. Varietà della vite:

5. Classificazione del vino:

6. Regione/distretto:

7. Nome e indirizzo del laboratorio responsabile dei risultati:

8. Campione per una seconda analisi di verifica presso il CCR: sì/no

II. METODI E RISULTATI

1. *Vino*

1.1. Titolo alcolometrico volumico: % vol

1.2. Estratto secco totale: g/l

1.3. Zuccheri riduttori: g/l

1.4. Acidità totale espressa in acido tartarico: g/l

1.5. Anidride solforosa totale: mg/l

2. *Distillazione del vino per la SNIF-NMR*

2.1. Descrizione dell'apparecchiatura di distillazione:

2.2. Volume del vino distillato/peso del distillato ottenuto:

3. *Analisi del distillato*

3.1. Tenore di acqua: % (m/m)
(Metodo: Karl-Fischer/Densitometria)

3.2. Tenore di sostanze volatili diverse dall'alcole etilico: % (m/m)
(Metodo: analisi gascromatografica con una colonna capillare appropriata)

3.3. Tenore effettivo di alcole etilico nel distillato del vino:
$t_m D = 1 - [\text{tenore di acqua \% (m/m)}]/100$

4. *Analisi della N.N-tetrametilurea*

4.1. Tenore di acqua: % (m/m)

4.2. Purezza della TMU: % (m/m)
(Metodo: analisi gascromatografica con una colonna capillare appropriata)

5. *Risultato dei rapporti isotopici deuterio/idrogeno nell'etanolo, misurati per RMN*

5.1. $(D/H)_I$ = ppm scarto tipo:

5.2. $(D/H)_{II}$ = ppm scarto tipo:

5.3. $(D/H)_{QW}$ = ppm scarto tipo:

5.4. $(D/H)_{TMU}$ = ppm scarto tipo:

5.5. «R» = scarto tipo:

6. *Parametri RMN*

Frequenza osservata:

Memoria:

Numero di scan:

Numero di prove:

Tempi di acquisizione:

Impulso 90° pulse: ; 01: ; 02:

Potenza di disaccoppiamento:

Temperatura: °C

Moltiplicazione esponenziale: Hz

Correzione della linea di base: sì/no

Zero filling: sì/no.

7. *Risultato del rapporto isotopico $^{18}O/^{16}O$ del vino*

$\delta\ ^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW – SLAP

Numero di determinazioni:

Scarto tipo:

8. *Parametri dell'equilibrazione*

Equilibrazione automatica:	sì/no
Temperatura di equilibrazione:	°C
Volume di campione:	ml
Volume del matraccio di equilibrazione:	ml
Durata di equilibrazione:	ore

ALLEGATO IV

Prelievo di campioni nel quadro dell'assistenza tra organismi di controllo

1. All'atto del prelievo dei campioni di vino, di mosto d'uva o di altro prodotto vitivinicolo liquido nel quadro dell'assistenza tra organismi di controllo, l'organismo competente provvede a garantire che i campioni:
   — siano rappresentativi della totalità della partita, per quanto concerne i prodotti contenuti in recipienti da 60 l o meno e immagazzinati insieme come partita unica,
   — siano rappresentativi del prodotto contenuto nel recipiente dal quale è stato prelevato il campione, per quanto concerne i prodotti riempiti in recipienti aventi un volume nominale di più di 60 l.

2. I prelievi di campioni si effettuano versando il prodotto in causa in almeno 5 recipienti puliti, ciascuno avente un volume nominale minimo di 75 cl. Per i prodotti di cui al paragrafo 1, primo trattino, il prelievo di campioni può essere operato anche mediante il ritiro di almeno 5 recipienti aventi un volume nominale minimo di 75 cl, appartenenti alla partita da esaminare.

   Se i campioni di distillato di vino sono destinati ad essere analizzati mediante la risonanza magnetica nucleare del deuterio, il volume nominale dei recipienti per i campioni è di 25 cl o addirittura di 5 cl, quando si tratta di una spedizione da un laboratorio ufficiale ad un altro.

   I campioni vengono prelevati, eventualmente chiusi, e sigillati alla presenza di un rappresentante dello stabilimento presso il quale viene effettuato il prelievo o di un rappresentante del trasportatore, se il prelievo ha luogo durante il trasporto. L'eventuale assenza di tale rappresentazione viene menzionata nella relazione di cui al paragrafo 4.

   Ogni campione deve essere provvisto di un dispositivo di chiusura a perdere, che deve essere inerte e non riutilizzabile.

3. Ogni campione è munito di un'etichetta conforme all'allegato V, parte A.

   Se le dimensioni del recipiente non consentono di utilizzare l'etichetta prevista, un numero indelebile è apposto sul recipiente e le indicazioni previste sono riportate su una scheda a parte.

   Il rappresentante dello stabilimento in cui avviene il prelievo dei campioni o, se del caso, il rappresentante del trasportatore è inviato a firmare l'etichetta o, se del caso, la scheda.

4. L'agente dell'organismo competente abilitato ad effettuare i prelievi redige una relazione nella quale indica tutti gli elementi da lui considerati rilevanti ai fini della valutazione dei campioni. Egli vi registra, se del caso, le dichiarazioni del rappresentante del trasportatore o dello stabilimento in cui avviene il prelievo dei campioni ed invita il rappresentante a firmare. Egli precisa il quantitativo di prodotti oggetto del prelievo. Nella relazione è specificato se le firme sopra menzionate e quelle di cui al paragrafo 3, terzo comma, sono state rifiutate.

5. Per ogni prelievo, uno dei campioni viene conservato come campione di controllo presso lo stabilimento nel quale è stato eseguito il prelievo e un altro presso il servizio competente dal quale dipende l'agente che ha effettuato il prelievo. Tre dei campioni prelevati vengono inviati al laboratorio ufficiale che effettuerà l'esame analitico o organolettico. Uno dei campioni viene analizzato, mentre un altro viene conservato come campione di controllo. I campioni di controllo devono essere conservati per almeno tre anni a decorrere dalla data del prelievo.

6. I colli dei campioni sono muniti, sull'imballaggio esterno, di un'etichetta di colore rosso conforme al modello di cui all'allegato V, parte B, ed avente un formato di circa 50 per 25 mm.

   All'atto della spedizione dei campioni, l'organismo competente dello Stato membro speditore appone il proprio timbro per metà sull'imballaggio esterno e per l'altra metà sull'etichetta rossa.

ALLEGATO V

A. Etichetta per la designazione del campione, conformemente all'allegato IV, punto 3

1. Indicazioni prescritte:
   a) nome e indirizzo, con indicazione dello Stato, dell'organismo competente che ha richiesto il prelievo del campione;
   b) numero d'ordine del campione;
   c) data di prelievo del campione;
   d) nome dell'agente dell'organismo competente abilitato a prelevare il campione;
   e) nome e indirizzo dello stabilimento nel quale il campione è stato prelevato;
   f) designazione del recipiente dal quale il campione è stato prelevato (numero del recipiente, numero della partita di bottiglie, ecc.);
   g) designazione del prodotto, inclusi la zona di produzione, l'anno di raccolta, il titolo alcolometrico effettivo o potenziale e, se possibile, la varietà di vite;
   h) la dicitura seguente: «il campione di controllo riservato può essere analizzato soltanto da un laboratorio autorizzato a procedere alle analisi di controllo. La rottura dei sigilli è passibile di ammenda.»
2. Osservazioni:
3. Dimensione minima: 100 × 100 mm.

B. Modello dell'etichetta rossa di cui all'allegato V, punto 6:

COMUNITÀ EUROPEE
Prodotti da sottoporre ad esame analitico e organolettico in conformità del regolamento (CE) n. 2729/2000