

ALLEGATO B**DOCUMENTO UNICO****- DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI**

Torgiano

- TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

- CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. Vino spumante

- DESCRIZIONE DEI VINI:**1. Bianco di Torgiano; Categoria Vino – (1)****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, floreale, gradevole; sapore: asciutto leggermente fruttato, piacevolmente acidulo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Rosso di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Rosato di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosa salmone tenue; odore: fruttato; sapore: asciutto, fresco, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.



“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. Merlot di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

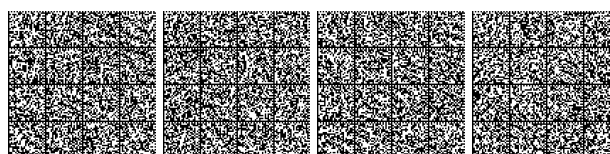
Colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: vinoso tipico del vitigno; sapore: morbido, aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Chardonnay di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: profumo caratteristico, intenso, gradevole; sapore: asciutto, fruttato, leggermente acidulo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

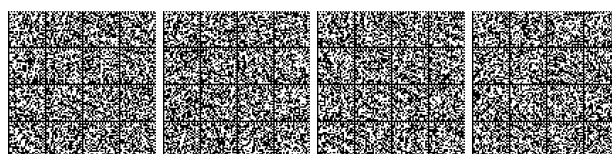
6. Pinot Grigio di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fine e fruttato; sapore: asciutto, fruttato, fragrante e gustoso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. Riesling Italico di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

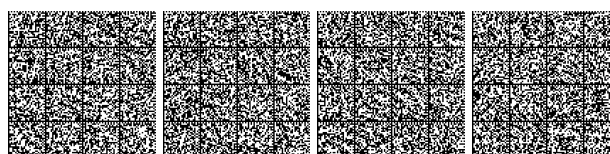
Colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato; sapore: gradevolmente acidulo, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. Cabernet Sauvignon di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso, granato; odore: intenso, persistente, tipico del vitigno; sapore: asciutto con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

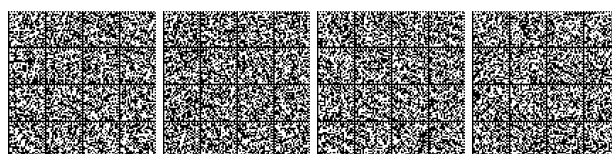
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. Pinot Nero di Torgiano; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso granato tendente al porpora; odore: pieno, persistente, tipico del vitigno; sapore: asciutto di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;



estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. Torgiano Spumante ; Categoria Vino Spumante – (4)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma fine e persistente, colore: paglierino più o meno intenso; Odore: fruttato, fine; sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico con eventuale sentore di mela e biancospino;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido



	tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. Torgiano Spumante Rosè ; Categoria Vino Spumante – (4)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma fine e persistente, colore: rosato più o meno intenso; Odore: fruttato, fine; sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico con eventuale sentore di mela e biancospino;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

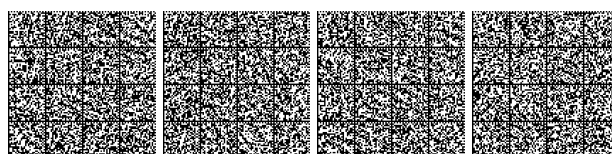
“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. Torgiano Vendemmia Tardiva ; Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino intenso, fino all'ambrato; odore: delicato, intenso, talvolta aromatico; sapore: armonico, vellutato e amabile;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,50% vol svolto;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

13. Torgiano Vin Santo: Categoria Vino – (1)

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo dorato, talvolta ambrato intenso e talvolta con tonalità ramate; odore: intenso etereo caratteristico; sapore: morbido, armonico di buona alcolicità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 3,0% da svolgere;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	



Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	1,8
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

- **PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

○ **PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE**

—

○ **RESE MASSIME:**

1. **Bianco di Torgiano; Vino – (1)**

12500 chilogrammi di uve per ettaro

2. **Rosso di Torgiano; Vino – (1)**

12000 chilogrammi di uve per ettaro

3. **Rosato di Torgiano; Vino – (1)**

12000 chilogrammi di uve per ettaro

4. **Merlot di Torgiano; Vino – (1)**

11500 chilogrammi di uve per ettaro

5. **Chardonnay di Torgiano; Vino – (1)**

12500 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Pinot Grigio di Torgiano; Vino – (1)**

11500 chilogrammi di uve per ettaro

7. **Riesling italico di Torgiano; Vino – (1)**

11500 chilogrammi di uve per ettaro

8. **Cabernet Sauvignon di Torgiano; Vino – (1)**

9000 chilogrammi di uve per ettaro

9. **Pinot Nero di Torgiano; Vino – (1)**



9000 chilogrammi di uve per ettaro

10. **Torgiano Spumante; Vino Spumante – (4)**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

11. **Torgiano SpumanteRosè ; Vino Spumante – (4)**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

12. **Torgiano Vendemmia Tardiva; Vino – (1)**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

13. **Torgiano Vin Santo; Vino – (1)**

10000 chilogrammi di uve per ettaro

- **ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Torgiano” devono essere prodotte esclusivamente nell’intero territorio amministrativo del comune di Torgiano in provincia di Perugia.

- **VARIETÀ DI UVE DA VINO**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Grechetto B.

Merlot N.

Pinot grigio - Pinot gris

Pinot nero N. - Pinot noir

Riesling italico B. - Riesling

Sangiovese N. - Sangiovese

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino B. - Pigato B.



- DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

○ TORGIANO (CATEGORIA VINO- 1)

La zona geografica delimitata ricade nell'intero territorio del Comune amministrativo di Torgiano, in provincia di Perugia.

La geologia dell'area è caratterizzata dalla presenza di terreni fluvio - lacustri che si depositarono durante il Pleistocene nel bacino della Val Tiberina conosciuto anche come Lago Tiberino. Affiorano cioè nell'area di Torgiano i termini più recenti della sequenza litologica nota in letteratura come Successione Umbro-Marchigiana. Su di un basamento di natura continentale, pertinente alla placca africana, si è sviluppata nell'arco di oltre 250 milioni di anni, la storia della Regione Umbro-Marchigiana.

Alla base della successione sedimentaria, fossili e terreni testimoniano un ambiente continentale dato da facies fluviali, palustri e terre emerse durante il Triassico; la sedimentazione Giurassica assume invece un carattere marcatamente marino.

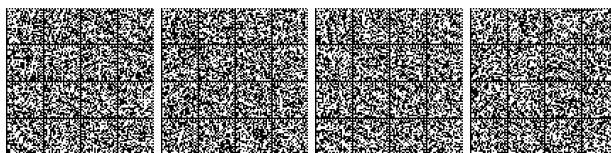
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Torgiano".

Recenti scavi archeologici di una villa rustica romana alle porte di Torgiano, hanno riportato alla luce un'ingente quantità di resti d'anfore vinarie; il ritrovamento convalida la presenza di un'estesa viticoltura, preannunciata da numerosi altri simili reperti affiorati alla luce nel tempo. Studi in corso localizzano qui il percorso dell'Amerina.

Torgiano è un castrum che deve la sua riedificazione su rovine romane, alla posizione strategica e alla garanzia di approvvigionamento dei mercati perugini, offerta dalla fertilità dei terreni di pianura e dalla vocazione vitivinicola e olivicola dei rilievi che la collegano alla coeva Castel Grifone, oggi Brufa. I terreni nelle zone più basse intorno ai 200/250 metri costituiti come detto in prevalenza da sedimenti a granulometria prevalentemente argillosa e sabbiosa che occupano terrazzi fluviali pleistocenici, con suoli piuttosto profondi ed evoluti con tessitura franco argillosa, calcarei moderatamente, di buona struttura anche in profondità con drenaggio buono ed elevata capacità di ritenzione idrica, sono adatti alla coltivazione di vitigni a bacca bianca quali Grechetto, Chardonnay, Trebbiano, Vermentino etc. Buona risulta anche l'escursione termica; essendo inoltre dotati di un'ottima capacità di ritenzione idrica difendono le piante da fenomeni di stress idrico.

Le fasce più collinari (350/400 metri) dove sono presenti depositi colluviali (ossia materiali erosi delle aree collinari circostanti e trasportati in basso, dove coprono vecchi depositi alluvionali), sono caratterizzate da terreni con una tessitura degli orizzonti di superficie franca, con meno argilla e più sabbia rispetto alle aree più basse, dove i rilievi collinari sono interessati da depositi fluvio-lacustri Villafranchiani.

Pur in una moderata variabilità litologica (si passa infatti repentinamente da sedimenti sabbiosi ciottolosi a sedimenti argillosi sabbiosi), i terreni spesso sono



ricchi di scheletro ed affiorano i sedimenti più sabbiosi , i suoli sono moderatamente profondi, presentando una tessitura franco sabbiosa, con buon contenuto di calcare, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica. Tali terreni quindi sono naturalmente vocati alla coltivazione dei grandi vitigni rossi in particolare Sangiovese, Merlot , Cabernet Sauvignon, Canaiolo.

○ **TORGIANO (CATEGORIA VINO SPUMANTE – 4)**

La zona geografica delimitata ricade nell'intero territorio del Comune amministrativo di Torgiano, in provincia di Perugia.

La geologia dell'area è caratterizzata dalla presenza di terreni fluvio - lacustri che si depositarono durante il Pleistocene nel bacino della Val Tiberina conosciuto anche come Lago Tiberino. Affiorano cioè nell'area di Torgiano i termini più recenti della sequenza litologica nota in letteratura come Successione Umbro-Marchigiana. Su di un basamento di natura continentale, pertinente alla placca africana, si è sviluppata nell'arco di oltre 250 milioni di anni, la storia della Regione Umbro-Marchigiana.

Alla base della successione sedimentaria, fossili e terreni testimoniano un ambiente continentale dato da facies fluviali, palustri e terre emerse durante il Triassico; la sedimentazione Giurassica assume invece un carattere marcatamente marino.

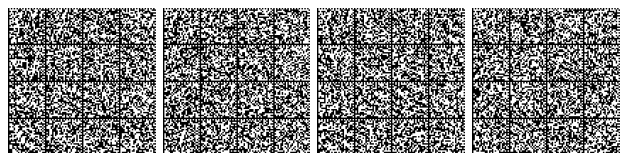
Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Torgiano".

Recenti scavi archeologici di una villa rustica romana alle porte di Torgiano, hanno riportato alla luce un'ingente quantità di resti d'anfore vinarie; il ritrovamento convalida la presenza di un'estesa viticoltura, preannunciata da numerosi altri simili reperti affiorati alla luce nel tempo. Studi in corso localizzano qui il percorso dell'Amerina.

Torgiano è un castrum che deve la sua riedificazione su rovine romane, alla posizione strategica e alla garanzia di approvvigionamento dei mercati perugini, offerta dalla fertilità dei terreni di pianura e dalla vocazione vitivinicola e olivicola dei rilievi che la collegano alla coeva Castel Grifone, oggi Brufa.

Insedimento romano in rovina, Torgiano è riedificato come castrum del sistema difensivo perugino; la delibera è presa dal Comune di Perugia nel 1276 in rispondenza agli obbiettivi militari ed economici offerti da ubicazione e ambiente. Considerato che ai piedi del rilievo su cui poggia – distante brevi miglia da Perugia, in direzione Roma – confluiscono Chiascio Tevere e le vallate percorse dai due fiumi, il castrum ha il valore di un avamposto innestato su nodo viario romano e altomedievale.

Numerosi rogiti notarili confermano il rapido susseguirsi di opere di dissodamento e di miglioramento fondiario realizzate sotto l'influenza della colonizzazione benedettina, presente in loco anche con il lascito di Santa Maria in Bucarelli, del 1338. Sono le opere che avviano una produzione viticola presto tutelata dagli Statuti Comunali di Perugia, più tardi da quelli di Torgiano.



Una maggiore attenzione alla toponomastica, invita a soffermarsi su due tra le possibili etimologie del toponimo Torgiano delle quali una deriverebbe da “turris amnes”, cioè “terra dei fiumi”, la seconda, certamente più attendibile, dal nome “Tursius”, membro di un’importante famiglia senatoriale che nel IV secolo d.C. dominò la zona. Un’ulteriore ipotesi è stata formulata intorno a Tursa, una divinità umbra battagliera e minacciosa, posta a tutela dei confini territoriali (Marina Bon Valsassina).

Frammenti di mosaici, resti di edicole, strutture edilizie, fornaci, cisterne, canalizzazioni, anfore vinarie e toponimastica testimoniano la presenza di insediamenti e villae rusticae e attestano la locale consuetudine alla viticoltura in età romana. Ne è conferma l’alto numero di resti di anfore vinarie affiorate alla luce durante il recente scavo della già citata villa rustica del II sec. a.C., alle porte di Torgiano.

Pur in una moderata variabilità litologica (si passa infatti repentinamente da sedimenti sabbioso ciottolosi a sedimenti argillosi sabbiosi), i terreni spesso sono ricchi di scheletro ed affiorano i sedimenti più sabbiosi, i suoli sono moderatamente profondi, presentando una tessitura franco sabbiosa, con buon contenuto di calcare, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica.

Anche il clima dell’areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1165 mm), con scarse piogge estive (120 mm) nei mesi di luglio e agosto, , aridità e temperatura relativamente elevata, e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente giungere a maturazione completa in qualche anno anche a novembre, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino

Indubbiamente molto del particolare “bouquet” del vino "Torgiano" è dovuto a questa maturazione prolungata sulla pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato, segnatamente nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

- ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Possibilità dell’inserimento in etichetta del termine geografico più ampio “Umbria”

Quadro di riferimento giuridico:

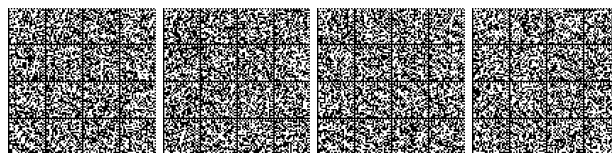
Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell’etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Torgiano", è consentito l’uso dell’unità geografica più ampia "Umbria", ai sensi della normativa vigente. Tale



indicazione, qualora utilizzata, deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta della denominazione di origine “Torgiano”.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19823>

23A03905

MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 16 maggio 2023.

Ammissione alle agevolazioni del progetto di cooperazione internazionale «RIGHTFISH» nell'ambito del programma Eranet Cofund BlueBio Call 2021. (Decreto n. 88/2023).

IL DIRETTORE GENERALE
DELL'INTERNAZIONALIZZAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

Visto il decreto legislativo del 30 luglio 1999, n. 300, e successive modificazioni, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59» e, in particolare, l'articolo 2, comma 1, n. 12, che, a seguito della modifica apportata dal decreto-legge 9 gennaio 2020, n. 1, convertito, con modificazioni, con legge 5 marzo 2020, n. 12, (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 61 del 9 marzo 2020), istituisce il Ministero dell'università e della ricerca;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 30 settembre 2020, n. 164 recante il «Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'università e della ricerca»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 30 settembre 2020, n. 165 recante il «Regolamento concernente l'organizzazione degli Uffici di diretta collaborazione del Ministro dell'università e della ricerca»;

Visto il decreto del Ministro dell'università e della ricerca del 19 febbraio 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 26 marzo 2021, n. 74, recante «Individuazione e definizione dei compiti degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'università e della ricerca»;

Visto il decreto del Ministro dell'università e della ricerca dell'11 ottobre 2021, n. 1145 (reg. UCB del 12 ottobre 2021, n. 1383), con cui si è provveduto all'individuazione delle spese a carattere strumentale e comuni a più centri di responsabilità amministrativa nonché al loro affidamento in gestione unificata alle direzioni generali di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 settembre 2020, n. 166;

Visto il decreto del Ministro dell'università e della ricerca dell'11 ottobre 2021, n. 1147 (reg. UCB del 12 ottobre 2021, n. 1380), con cui si è provveduto all'assegnazione ai responsabili della gestione, delle risorse finanziarie iscritte nello stato di previsione del Ministero

dell'università e della ricerca per l'anno 2021, tenuto conto degli incarichi dirigenziali di livello generale conferiti;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 12 agosto 2021, registrato dalla Corte dei conti in data 8 settembre 2021, n. 2474, che attribuisce al dott. Gianluigi Consoli l'incarico di funzione dirigenziale di livello generale di direzione della Direzione generale dell'internazionalizzazione e della comunicazione nell'ambito del Ministero dell'università e della ricerca, di cui all'art. 1, comma 2, lettera d) del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 settembre 2020, n. 164;

Vista la legge 27 dicembre 2006, n. 296, «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato» (Legge finanziaria 2007), ed in particolare l'articolo 1, comma 870, recante l'istituzione del Fondo per gli investimenti nella ricerca scientifica e tecnologica (FIRST) e successive modificazioni e integrazioni;

Visti gli articoli 60, 61, 62 e 63 del decreto-legge n. 83 del 22 giugno 2012 convertito con modificazioni dalla legge n. 134 del 7 agosto 2012;

Visto il regolamento (UE) 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L187 del 26 giugno 2014, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del TFUE (Regolamento generale di esenzione per categoria) e in particolare l'art. 59 che stabilisce l'entrata in vigore del medesimo regolamento a partire dal giorno 1° luglio 2014;

Visto il decreto ministeriale 26 luglio 2016, n. 593, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 196 del 23 agosto 2016, «Disposizioni per la concessione delle agevolazioni finanziarie a norma degli articoli 60, 61, 62 e 63 di cui al titolo III, Capo IX “Misure per la ricerca scientifica e tecnologica” del decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83», convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134;

Visto in particolare l'art. 18 del decreto ministeriale n. 593/2016 che disciplina la specifica fattispecie dei progetti internazionali;

Visto il decreto del Ministro 23 novembre 2020 prot. n. 861 (registrato alla Corte dei conti il 10 dicembre 2020, n. 2342 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 312 del 17 dicembre 2020) di «Proroga delle previsioni di cui al decreto ministeriale 26 luglio 2016, prot. n. 593» che estende la vigenza del regime di aiuti di Stato alla ricerca, sviluppo ed innovazione al 31 dicembre 2023;

