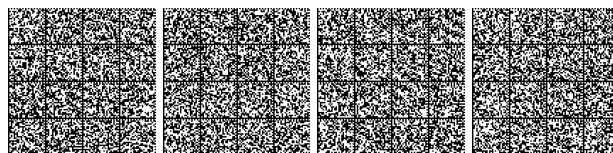
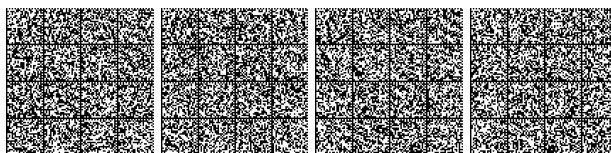


ALLEGATO

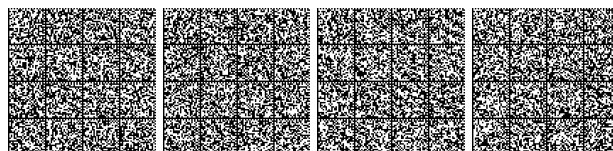
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOCG VINI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOCG VINI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
(TESTO VIGENTE, consolidato con DM 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con DM 7 marzo 2014)	(N.B.: si riportano soltanto le disposizioni modificate)
<p align="center">Articolo 1</p> <p>1) La denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella”, già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Recioto della Valpolicella”, designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”; “Recioto della Valpolicella” spumante, designabile anche con il riferimento “Valpantena”.</p>	<p align="center">Articolo 1</p>
<p align="center">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina; - Rondinella dal 5 % al 30 % . <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), per il rimanente quantitativo del 10% totale. 	<p align="center">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95 %; - Rondinella dal 5 % al 30 % . <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, articolo 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.



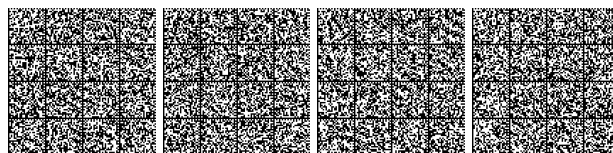
<p align="center">Articolo 3 (delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p align="center"><i>Omissis</i></p>	<p align="center">Articolo 3 (delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p align="center"><i>Omissis</i></p>
<p align="center">Articolo 4</p> <p>1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.</p> <p>2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell’idoneità alla produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.</p> <p>3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoledda veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.</p> <p>6) E’ fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.</p> <p>7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p>	<p align="center">Articolo 4</p> <p>2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi. Le uve destinate a divenire “Recioto della Valpolicella” devono provenire da vigneti che abbiano raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010 e allevati a pergola veronese o a pergoledda veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.</p> <p>7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona</p>



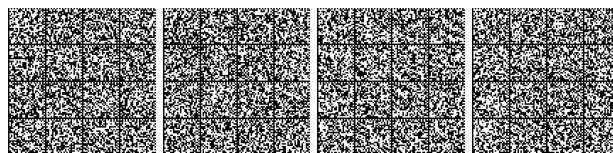
<p>8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, anche temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOCG "Recioto della Valpolicella". La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.</p> <p>10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.</p> <p>11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>13) Per la produzione del vino "Recioto della Valpolicella" si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.</p> <p>I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata "Valpolicella" e "Valpolicella Ripasso".</p>	<p>collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p> <p>8) E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.</p>
---	--



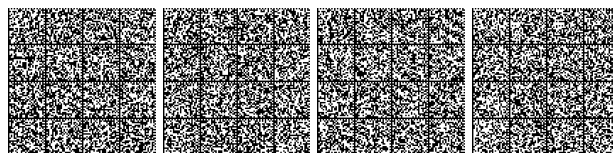
<p>Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.</p> <p>14) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata ai comma 10 e 13, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la Regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.</p> <p>15) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata ai comma 10 e 13, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p> <p>Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.</p>	
<p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Recioto della Valpolicella", di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>2) Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>3) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate in stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi</p>	<p><i>(L'intero articolo 5 è stato modificato e riformulato con il seguente testo)</i></p> <p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Recioto della Valpolicella", di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma 1. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate in stabilimenti situati all'interno dell'intero territorio dei comuni della predetta zona di produzione delle uve, anche se compresi soltanto in parte nella citata zona di produzione, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.</p>



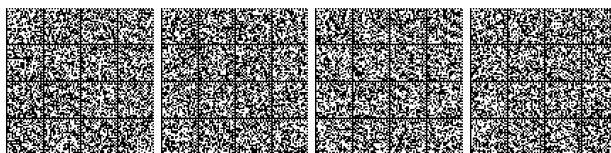
<p>soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente Disciplinare.</p> <p>4) Sempre in conformità al predetto all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato).</p> <p>5) Pertanto le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Recioto della Valpolicella" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 3 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare; - la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare. <p>6) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.</p> <p>7) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito "Recioto della Valpolicella" rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.</p> <p>8) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.</p> <p>9) L'appassimento delle uve deve avvenire in</p>	<p>2) Per i vini "Recioto della Valpolicella" Classico e "Recioto della Valpolicella" Valpantena le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3, commi 2 e 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento del vino "Recioto della Valpolicella" di cui al comma 1, secondo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.</p> <p>3) Le operazioni di spumantizzazione del vino base destinato alla produzione delle tipologie "Recioto della Valpolicella spumante" e "Recioto della Valpolicella Valpantena Spumante" devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Veneto.</p> <p>4) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento e di spumantizzazione previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1, 2 e 3, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.</p> <p>5) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.</p> <p>6) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito "Recioto della Valpolicella" rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle</p>
---	---



<p>ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.</p> <p>10) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini "Recioto della Valpolicella" non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.</p> <p>11) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>12) Le uve atte alla produzione della tipologia "Recioto della Valpolicella" o i mosti o i vini della tipologia "Recioto della Valpolicella" possono essere utilizzati per produrre i vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle norme comunitarie e nazionali.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione del vino "Recioto della Valpolicella" debbono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della regione Veneto.</p> <p>13) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare l'appassimento delle uve e la vinificazione ai fini dell'impiego della specificazione "classico", in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino "Recioto della Valpolicella", a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici idonee alla produzione dei predetti vini registrate allo Schedario viticolo veneto.</p>	<p>politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.</p> <p>7) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.</p> <p>8) L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.</p> <p>9)) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini "Recioto della Valpolicella" non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.</p> <p>10) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>11) Le uve atte alla produzione della tipologia "Recioto della Valpolicella" o i mosti o i vini della tipologia "Recioto della Valpolicella" possono essere utilizzati per produrre i vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle norme comunitarie e nazionali.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella", anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>- colore: rosso carico, talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6</p>

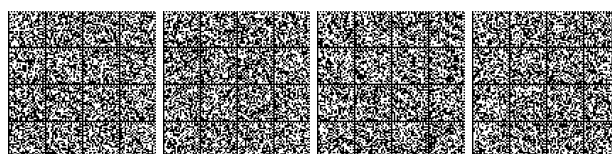


<p>l'invecchiamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - odore: caratteristico, accentuato; - sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2,80% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l. <p>2) Il vino a denominazione d'origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" spumante, anche con il riferimento "Valpantena", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - spuma: fine, persistente; - colore: rosso carico talvolta con riflessi violacei; - odore: caratteristico, accentuato, intenso; - sapore: delicato, pieno, caldo, dolce; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2,80% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l. <p>3) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>	<p>3) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7</p> <p>1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Recioto della Valpolicella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, "extra", "fine", "scelto" e similari.</p> <p>2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>3) Nella designazione dei vini "Recioto della Valpolicella" può essere utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che l'appassimento, la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7</p>



dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento. 4) Per i vini "Recioto della Valpolicella", con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.	
Articolo 8 1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a 5 litri, con abbinamento consono al loro carattere di pregio. Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'utilizzo della capacità di 9 e 12 litri. 2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.	Articolo 8
Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>Omissis</i>	Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>Omissis</i>

Articolo -10 Riferimenti alla struttura di controllo Organismo di Controllo: Siquiria srl , Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva	Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Organismo di Controllo: Siquiria spa , Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge n.238/2016 , che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019 , per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura,
---	---



(viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).	elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso . In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.
--	---

19A03281

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto ministeriale 23 aprile 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 84 del 12 aprile 2010 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Amarone della Valpolicella»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero sezione qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP «Amarone della Valpolicella»;

Esaminata la domanda, presentata per il tramite della Regione Veneto, del «Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella» con sede in San Pietro in Cariano (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Amarone della Valpolicella», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Vista la nota della Regione Veneto n. 014551 del 24 aprile 2019 con la quale è stata trasmessa, da ultimo, la proposta di disciplinare dei vini a DOP «Amarone della Valpolicella»;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 7 maggio 2019, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Amarone della Valpolicella»;

Considerato altresì che ai sensi del citato regolamento UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ufficio PQAI IV, via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

