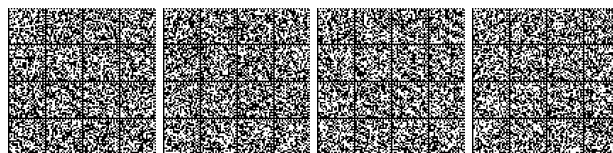


ALLEGATO

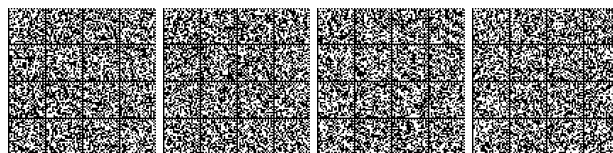
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC VINI VALPOLICELLA RIPASSO (TESTO VIGENTE, consolidato con DM 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con DM 7 marzo 2014)	PROPOSTA MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC VINI VALPOLICELLA RIPASSO (N.B.: si riportano soltanto le disposizioni modificate)
<p align="center">Articolo 1</p> <p>1) La denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Valpolicella Ripasso” designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “superiore”.</p>	<p align="center">Articolo 1</p>
<p align="center">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” 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 “Valpolicella Ripasso” 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"><u>Omissis</u></p>	<p align="center">Articolo 3 (delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p align="center"><u>Omissis</u></p>



Articolo 4	Articolo 4
<p>1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” 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 pergoletta 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>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, temporanei, dell’iscrizione dei</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.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010, e allevati a pergola veronese o a pergoletta 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 “Valpolicella Ripasso” 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 collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p> <p>8) E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l’irrigazione di soccorso.</p>



<p>vigneti allo schedario viticolo ai fini dell' idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOC "Valpolicella Ripasso". 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 "Valpolicella Ripasso" 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 10% vol.</p> <p>Le uve destinate alla vinificazione della tipologia "superiore" del vino "Valpolicella Ripasso" debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.</p> <p>Tuttavia in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50% vol.</p> <p>11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso", 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) 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 al comma 10, 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>14) 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</p>	<p>10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" non deve eccedere le 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.</p>
---	--



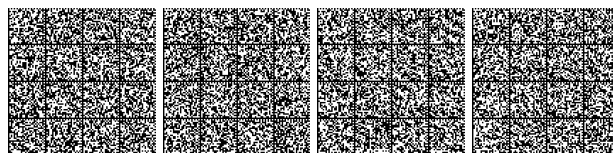
<p>fissata al comma 10, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Con lo stesso provvedimento 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 vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino “Valpolicella Ripasso”, di Ripasso sulle vinacce 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 Ripasso sulle vinacce, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate da stabilimenti all’interno dell’intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall’art. 3, anche se compresi 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 2).</p> <p>5) Pertanto le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino “Valpolicella Ripasso” possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 3 e</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 vinificazione delle uve, di ripasso e di invecchiamento dei vini “Valpolicella Ripasso” e “Valpolicella Ripasso” superiore 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, di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento, iscritti allo schedario viticolo da almeno 3 anni antecedenti la data del 1° agosto 2010 (relativa all’entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 24 marzo 2010).</p> <p>2) Per i vini “Valpolicella Ripasso” Classico, “Valpolicella Ripasso” Valpantena, “Valpolicella Ripasso” Classico Superiore e “Valpolicella Ripasso” Valpantena Superiore, le operazioni di vinificazione, di ripasso 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 vinificazione, di ripasso e di invecchiamento dei vini “Valpolicella Ripasso” di cui al comma 1, secondo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti, di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento, iscritti allo schedario viticolo da almeno 3 anni antecedenti la data del 1° agosto 2010 (relativa all’entrata in</p>



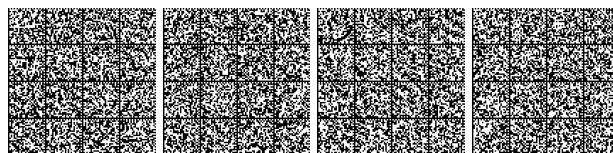
<p>comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la richiesta sia presentata dalla ditta 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 per la tipologia "Valpolicella Ripasso", con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica.</p> <p>Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>7) I vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" sono ottenuti mediante rifermentazione dei vini atti a divenire vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella", in tutte le tipologie previste, sulle vinacce residue della preparazione dei vini "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella".</p> <p>8) Il quantitativo dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" non può essere in volume superiore al doppio del volume di vino ottenuto dalle vinacce delle tipologie "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella" impiegate nelle operazioni di rifermentazione/Ripasso.</p> <p>9) I vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso", nelle diverse tipologie e specificazioni, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.</p> <p>10) E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta per riclassificazione di vino atto a divenire "Amarone della Valpolicella" nella misura massima del 15%, nel rispetto dei limiti previsti per l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>11) Le operazioni di invecchiamento per la tipologie</p>	<p>vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 24 marzo 2010).</p> <p>3) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di vinificazione, di ripasso e di invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, 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>4) I vini a Denominazione di Origine Controllata "Valpolicella Ripasso" di cui all'articolo 1 sono ottenuti mediante rifermentazione, in un'unica soluzione, dei vini atti a diventare la medesima denominazione, sulle vinacce dopo l'estrazione dei prodotti destinati a diventare "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella". Le predette vinacce devono avere un residuo alcolometrico volumico potenziale di almeno 0,50% vol. La frazione liquida apportata dalle stesse vinacce deve essere compresa tra il 10% e il 15% rispetto al volume massimo utilizzabile del vino atto a diventare la denominazione "Valpolicella Ripasso" di cui al comma 7, pari ad un massimo di 9,36 hl per ettaro. Tale frazione liquida va detratta alla resa finale dei prodotti destinati a diventare "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella" di cui sopra, ed è aumentativa del quantitativo massimo di cui al comma 7 ai fini della determinazione della resa dei vini finiti "Valpolicella Ripasso" di cui al comma 11.</p> <p>5) La resa massima delle uve in vino atto a diventare le tipologie della denominazione "Valpolicella Ripasso" di cui all'articolo 1, non deve essere superiore al 70%, pari ad un massimo di 84 hl per ettaro. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere presa in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>6) Il vino atto di cui al comma 4 deve assicurare un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,50% vol per l'elaborazione del "Valpolicella</p>
--	---



<p>“superiore” e “classico”, devono aver luogo alle condizioni stabilite al comma 1 del presente articolo.</p> <p>12) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare 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 “Valpolicella Ripasso”, a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici idonee alla produzione dei predetti vini registrate allo Schedario viticolo veneto.</p>	<p>Ripasso” e di 12,50% vol per l'elaborazione del “Valpolicella Ripasso” superiore.</p> <p>7) La quantità di vino atto a diventare “Valpolicella Ripasso” di cui al comma 5 utilizzabile per l'operazione di ripasso è al massimo il doppio del volume di vino finito “Recioto della Valpolicella” e/o “Amarone della Valpolicella” ottenibile con una resa massima di uva in vino del 40%, pari ad un massimo di 62,4 hl per ettaro. L'eventuale quantitativo di vino atto a diventare “Valpolicella Ripasso” non utilizzato, fino a raggiungere il quantitativo massimo di cui al comma 5, può essere utilizzato per le operazioni di colmatura per vini in fase di maturazione/invecchiamento della stessa denominazione “Valpolicella ripasso” e/o riclassificato con la denominazione “Valpolicella” o con le indicazioni geografiche tipiche compatibili del relativo territorio, nel rispetto della vigente normativa.</p> <p>La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela, ai sensi dell'articolo 39, comma 4 della legge n. 238/2016, per motivi commerciali, nel periodo antecedente le operazioni di ripasso, può ridurre il predetto rapporto volumetrico fino alla misura di uno a uno.</p> <p>8) L'operazione di ripasso deve avere una durata minima di 3 giorni.</p> <p>9) Il vino atto a diventare “Valpolicella Ripasso” e le vinacce di cui al comma 4 devono appartenere allo stesso produttore che effettua, o fa effettuare per proprio conto, le operazioni di rifermentazione per ottenere i vini di cui all'articolo 1.</p> <p>10) I vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso”, nelle diverse tipologie e specificazioni, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.</p> <p>11) La resa massima delle uve in vino finito, per le tipologie della denominazione “Valpolicella Ripasso” di cui all'articolo 1, non deve essere superiore a 71,8 hl per ettaro.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>1) I vini a D.O.C. “Valpolicella Ripasso”, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: caratteristico con profumo gradevole; - sapore: pieno, vellutato, di corpo; 	<p style="text-align: center;">Articolo 6</p>



<p>- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50% vol (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,60% vol) e 13,00% vol per la tipologia “superiore”;</p> <p>- acidità totale minima: 5,0 g/l;</p> <p>- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l per la tipologia “superiore”.</p> <p>2) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>	<p>2) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e 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 dei vini “Valpolicella Ripasso” 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 “Valpolicella Ripasso” “superiore” 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 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 dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.</p> <p>4) Per i vini "Valpolicella Ripasso" è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 8</p> <p>1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbinamento consono al loro carattere di pregio.</p> <p>2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l'impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 8</p>



<p style="text-align: center;">Articolo 9</p> <p style="text-align: center;">Legame con l'ambiente geografico</p> <p>a) Specificità della zona geografica <i>Fattori naturali</i> <u>Omissis</u></p> <p><i>Fattori umani e storici</i> <u>Omissis</u> A vendemmia ultimata, i viticoltori, dopo un ulteriore ed attento controllo delle uve, le sottopongono a pigiatura. Dopo la vinificazione, il vino Valpolicella verrà conservato per essere successivamente sottoposto alla pratica della rifermentazione per 10/15 giorni sulle vinacce residue di "Amarone della Valpolicella" e divenire così "Valpolicella Ripasso". <u>Omissis</u></p> <p>b) Specificità del prodotto</p> <p>Il "Valpolicella Ripasso" doc è ottenuto dal contatto del "Valpolicella" base sulle vinacce residue del vino "Amarone della Valpolicella" per circa 15/20 giorni. <u>Omissis</u></p> <p>c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto <u>Omissis</u></p>	<p style="text-align: center;">Articolo 9</p> <p style="text-align: center;">Legame con l'ambiente geografico</p> <p>a) Specificità della zona geografica <i>Fattori naturali</i> <u>Omissis</u></p> <p><i>Fattori umani e storici</i> <u>Omissis</u> A vendemmia ultimata, i viticoltori, dopo un ulteriore ed attento controllo delle uve, le sottopongono a pigiatura. Dopo la vinificazione, il vino Valpolicella verrà conservato per essere successivamente sottoposto alla pratica della rifermentazione sulle vinacce residue di "Amarone della Valpolicella" e divenire così "Valpolicella Ripasso". <u>Omissis</u></p> <p>b) Specificità del prodotto</p> <p>Il "Valpolicella Ripasso" doc è ottenuto dal contatto del "Valpolicella" base sulle vinacce residue del vino "Amarone della Valpolicella". <u>Omissis</u></p> <p>c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto <u>Omissis</u></p>
<p style="text-align: center;">Articolo 10</p> <p style="text-align: center;">Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>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 (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).</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 10</p> <p style="text-align: center;">Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>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, 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.</p>

