

caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 5, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti che scelgano la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

22A02614

ISTITUTO NAZIONALE DI STATISTICA

Indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, relativi al mese di marzo 2022, che si pubblicano ai sensi dell'articolo 81 della legge 27 luglio 1978, n. 392 (Disciplina delle locazioni di immobili urbani), ed ai sensi dell'articolo 54 della legge del 27 dicembre 1997, n. 449 (Misure per la stabilizzazione della finanza pubblica).

Gli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, senza tabacchi, relativi ai singoli mesi del 2021 e 2022 e le loro variazioni rispetto agli indici relativi al corrispondente mese dell'anno precedente e di due anni precedenti risultano:

ANNI e MESI	INDICI	Variazioni percentuali rispetto al corrispondente periodo	
		dell' anno precedente	di due anni precedenti
	(Base 2015=100)		
2020 Media	102,3		
2021 Marzo	103,3	0,7	0,8
Aprile	103,7	1,2	1,1
Maggio	103,6	1,3	0,9
Giugno	103,8	1,4	1,1
Luglio	104,2	1,9	1,5
Agosto	104,7	2,1	1,5
Settembre	104,5	2,6	2,0
Ottobre	105,1	3,0	2,6
Novembre	105,7	3,6	3,3
Dicembre	106,2	3,8	3,6
2021 Media	104,2		
2022 Gennaio	107,7	4,7	4,9
Febbraio	108,8	5,6	6,1
Marzo	109,9	6,4	7,1

22A02603

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Rilascio di *exequatur*

In data 13 aprile 2022 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*Exequatur* al signor Hadil Fontes da Rocha Vianna, Console generale della Repubblica Federativa del Brasile in Milano.

22A02602

MINISTERO DELL'INTERNO

Nomina di un nuovo componente della commissione straordinaria di liquidazione cui affidare la gestione del dissesto finanziario del Comune di Casandrino.

Con decreto del Presidente della Repubblica in data 27 giugno 2019 è stata nominata la commissione straordinaria di liquidazione del Comune di Casandrino (NA), nelle persone della rag. Ornella Cirino del dott. Giancarlo Saporiti e della dott.ssa Concetta Tortorici.

Il suddetto dott. Giancarlo Saporiti è impossibilitato a proseguire l'incarico.

Con il decreto del Presidente della Repubblica, in data 8 aprile 2022, la dott.ssa Agnese Iardino è stata nominata, ai sensi dell'art. 252 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, nuovo componente della commissione straordinaria di liquidazione per l'amministrazione della gestione e dell'indebitamento pregresso e per l'adozione di tutti i provvedimenti per l'estinzione dei debiti del predetto comune, in sostituzione del dott. Giancarlo Saporiti.

22A02601

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo».

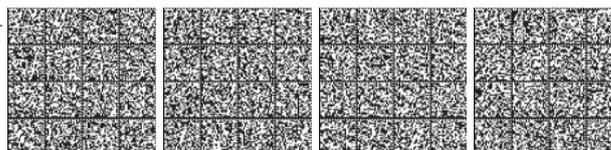
Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge 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 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio tutela vini d'Abruzzo, con sede in Ortona (CH), intesa ad ottenere la protezione della IGP dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», nel rispetto della procedura di cui all'art. 4 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata espletata la procedura di cui agli articoli 6 e 7 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, fatta eccezione per la riunione di pubblico accertamento in loco, pervista dall'art. 7 di detto decreto. In particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Abruzzo, previa adeguata pubblicizzazione della domanda e del disciplinare in questione nel Bollettino Ufficiale regionale;

non è stato possibile tenere la riunione di pubblico accertamento in loco, a causa delle restrizioni connesse all'emergenza epidemiologica



COVID-19. Tuttavia, posto che la domanda è già stata adeguatamente pubblicizzata a livello regionale, senza che siano pervenute istanze avverse, e che sarà ulteriormente pubblicizzata a livello nazionale per un periodo di sessanta giorni, d'intesa con il citato soggetto richiedente e con la Regione Abruzzo e nell'interesse dei produttori interessati, si è convenuto di dar seguito all'*iter* procedurale, con particolare riguardo agli adempimenti ed alle tempistiche connesse alla successiva procedura comunitaria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'art. 40 della legge n. 238/2016, espresso nella riunione del 2 marzo 2022, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta del disciplinare di produzione della IGP dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo»;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di 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 e forestali ufficio PQAI IV, al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA) «TERRE ABRUZZESI » O «TERRE D'ABRUZZO».

Art. 1.

Denominazione e vini

1. L'indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni:

Categoria vino:

bianco;
rosato;
rosso, anche novello;

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Bombino;
Chardonnay;
Falanghina;
Fiano;
Garganega;
Malvasia (Malvasia di Candia e/o Malvasia bianca lunga);
Moscato bianco;
Mostosa;
Passerina;
Pecorino;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling (Riesling renano e/o Riesling italico);
Sauvignon;
Traminer aromatico;
Trebiano (Trebiano abruzzese e/o Trebiano toscano);
Vermentino;

Vioigner;
Sauvignon Kretos;
Soreli;
Aglanico;
Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon);
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet Volos;
Gaglioppo;
Maiolica;
Malbech;
Merlot;
Pinot nero;
Primitivo;
Sangiovese;
Syrah;

L'indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due, tre o quattro vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al paragrafo precedente;

Categoria vino frizzante:

bianco frizzante;
rosato frizzante;
rosso frizzante;

Categoria vino ottenuto da uve appassite:

bianco passito;
rosso passito.

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini a indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianchi, anche nelle categorie vino frizzante e vino ottenuto da uve appassite; rossi, anche nelle categorie vino frizzante, vino ottenuto da uve appassite e vino novello; e rosati, anche nella categoria vino frizzante, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo.

1. L'indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianco e rosso con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1 è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.

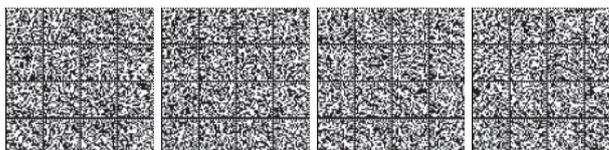
2. L'indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosato con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Merlot, Sangiovese e Pinot nero è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Abruzzo, fino a un massimo del 15%.

3. L'indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» esclusivamente nelle tipologie bianco e rosso con la specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi tra quelli indicati all'art. 1 è consentita a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

l'indicazione dei vitigni in etichettatura e presentazione deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;

il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.



Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. Per i vini a indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore a:

tonnellate 26 per i vini bianchi;

tonnellate 24 per i vini rossi e rosati;

tonnellate 22 per le tipologie con la specificazione di vitigno/i.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo», seguita o meno dal riferimento al vitigno di cui all'art. 1, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,50 % vol. per i bianchi;

10 % vol. per i rosati;

10 % vol. per i rossi;

10,50 % vol. per le specificazioni di vitigno/i;

10 % vol. per il passito bianco (prima dell'appassimento);

10,50 % vol. per il passito rosso (prima dell'appassimento).

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad eccezione delle tipologie passito per le quali la resa in vino finito dopo l'appassimento delle uve non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l'indicazione geografica protetta;

Per le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16% vol.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianco e bianco frizzante:

spuma: fine ed evanescente per il bianco frizzante;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, da secco a abboccato, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosso e rosso frizzante:

spuma: fine ed evanescente per il rosso frizzante;

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fruttato, complesso;

sapore: tipico, armonico, da secco a abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosato e rosato frizzante:

spuma: fine ed evanescente per il rosato frizzante ;

colore: rosa più o meno carico;

odore: intenso, persistente;

sapore: tipico, caratteristico, da secco a abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianco passito:

colore: giallo tendente all'ambrato con l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosso passito:

colore: rosso più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: da secco a dolce, armonico di buona struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui effettivo almeno 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

«Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» novello:

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;

odore: fruttato;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

acidità totale minima: 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

2. I vini a indicazione geografica protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Ad eccezione del Merlot, Sangiovese e Pinot nero che possono essere vinificati in rosso e in rosato e del Pinot grigio che può essere vinificato in bianco e in rosato, il colore del vino deve corrispondere al colore della bacca.

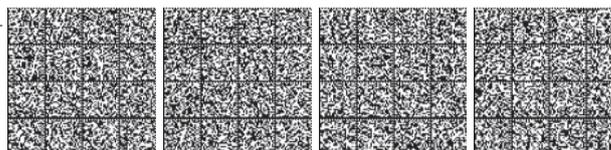
3. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due o tre o quattro varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. All'indicazione geografica tipica «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.



Art. 8.

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Provincia di Chieti

La Provincia di Chieti è costituita da una ampia fascia più interna a confine con la Provincia de L'Aquila ed il Molise che può considerarsi montuosa, e da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei monti Frentani. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed *humus* scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13°C del mese di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Pinot, Moscato, sia di quelle medie quali Pecorino, Trebbiano, Malvasia, sia di quelle più tardive come Cococciola, Falanghina e Montepulciano e Montonico.

Provincia de L'Aquila.

La Provincia de L'Aquila presenta la morfologia tipica delle zone montane con un paesaggio piuttosto aspro e tormentato, in particolare nella parte più interna in corrispondenza della dorsale appenninica, con presenza di alvei e terrazzi fluvio-alluvionali antichi e recenti. Le montagne abruzzesi che caratterizzano la Provincia de L'Aquila fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. La compattezza e l'imponenza di queste montagne è nell'ampia diffusione e potenza dei calcari, specialmente calcari compatti ma anche calcari dolomitici, dove sono frequenti fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o mancante. La vite è presente solo in alcune aree, in particolare nelle cosiddette conche intermontane ed alluvionali interne (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), su terreni ben esposti, drenati e con sufficiente contenuto di elementi nutritivi. Il clima è in generale di tipo temperato, con inverni piuttosto freddi e lunghi. Le temperature medie annuali sono comprese tra i 10 ed i 12°C, con punte di 23-25°C nel mese di luglio. Le precipitazioni annuali si aggirano sugli 800 mm/anno ed hanno una equilibrata distribuzione nel corso dell'anno (dai 40 mm in luglio-agosto ai 70 mm in novembre-dicembre). L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1.600 gradi-giorno ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale delle varietà diffuse in loco (sia precoci che medio-tardive).

Provincia di Pescara.

La Provincia di Pescara la quale, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che

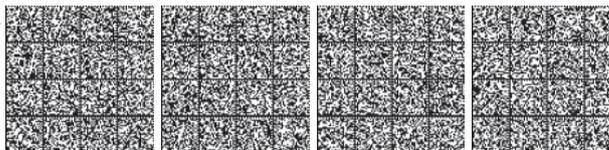
può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Incrocio Manzoni, sia di quelle medio-tardive quali il Pecorino, la Malvasia ed il Trebbiano, sia di quelle tardive quali il Montepulciano.

Provincia di Teramo.

La Provincia di Teramo è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, ed i monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limoso con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ai 15°C di ottobre, con punte di 24-25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei monti della Laga, così come la 10 ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci come lo Chardonnay ed il Sauvignon, a quelli a maturazione media quali il Trebbiano, il Pecorino e la Passerina, a quelli tardivi come il Montonico ed il Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale «...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale Provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia» ossia la Puglia. Ancor prima per la Provincia de L'Aquila, trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: «Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...» (Amores, libro secondo, XVII). Da allora sono innumerevoli le testi-



monianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella regione abruzzese, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una «colleganza», un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in Provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera *Viaggi in Abruzzo* ricorda: «Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle. Abbonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. *Et* il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato». Ma in epoche più recenti possiamo ricordare la preziosa opera di Ottavi e Maresclachi dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, i quali scrivono che nella Provincia di Chieti i vitigni più diffusi erano il Trebbiano, la Solmontina, la Cococciola, la Svacanina, la Malvasia ed il Moscato, tra le uve a bacca bianca, il Montepulciano, il Sangiovese e la Gaglioppa, tra quelle a bacca nera. La produzione complessiva era di 670.000 ettolitri di cui il 56% rosso ed il 44% bianco. Si producevano vini rossi e bianchi sia crudi che cotti e «in poca quantità, vini cerasuoli (cerasella)». Tra le notizie storiche sulla vitivinicultura abruzzese nel periodo compreso fra le due guerre, va sicuramente ricordato un testo pubblicato dalla Cattedra ambulante di agricoltura per la Provincia di Chieti del 1934 dal titolo *L'Arboricoltura e la Viticoltura nella Vallata del Sangro*, a cura del dottor Giuseppe Conte, così come non può essere dimenticato Mario Soldati (1906-1999), scrittore e regista di grandissima stoffa, che nel suo libro *Vino al Vino del 1977* descrive in maniera straordinaria le peculiarità della viticoltura di questa regione. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, in particolare i vitigni Montepulciano per i rossi ed il Trebbiano per i bianchi, cui si sono affiancati agli inizi degli anni '80 del novecento sia vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet sia vitigni autoctoni come Passerina, Pecorino.

Forme di allevamento, sestri d'impianto e sistemi di potatura: sono quelle tradizionali sia a pergola abruzzese sia a filare; i sestri di impianto ed i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore disposizione della superficie fogliare delle viti in funzione della razionalizzazione delle operazioni colturali e la gestione della chioma.

Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco o in rosso di vini tranquilli di una certa struttura, complessità ed armonia a cui oggi si sono aggiunte le pratiche di frizzantatura e spumantizzazione con nuovi impianti tecnologici.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano sia dal punto di vista analitico che organolettico caratteristiche molto peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara identificazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico e alla storia della cultura enoica dell'Abruzzo. Molti di questi vitigni sono stati oggetto di ripetuti approfondimenti di valutazione sia agronomica, con impianti sperimentali, sia enologica con microvinificazioni da parte del Centro ricerche CRiVEA di Miglianico (CH) per verificare la loro adattabilità all'ambiente pedoclimatico abruzzese e la risposta enologica. Alcuni di essi sono risultati avere delle ottime caratteristiche analitiche (pH, aci-

dità totale, acidità malica, struttura, ecc) per essere utilizzati sia come base frizzante che base spumante. In particolare, i vini rossi fermi presentano caratteristiche chimico-fisiche tipiche dei vini di buona struttura associata ad una grande eleganza e finezza di sapore ed odore che evidenziano i caratteri tipici del vitigno di provenienza. I vini bianchi fermi si presentano freschi e profumati ed in particolare quelli con specificazione di vitigno presentano i caratteri tipici dei medesimi. I vini frizzanti, in particolare quelli della tipologia bianco, sono stati prodotti a partire dalla metà degli anni '80, come il Poggello — vino frizzante — del Consorzio cooperative riunite d'Abruzzo, trovando per lo più una diffusione locale in abbinamento alla cucina di mare. Più recente è l'introduzione di vini frizzanti della tipologia rosato che hanno affiancato la tradizionale produzione di vini rosati fermi e stanno aumentando nei numeri di produzione. Meno diffusa è la produzione di vini frizzanti nella tipologia rosso perché sovrastati dalla tradizionale produzione di vini rossi fermi a base di uva Montepulciano. I passiti bianchi sono ottenuti prevalentemente da uve aromatiche della famiglia dei Moscati e delle Malvasie. Di più recente introduzione la produzione di passiti tipologia rosso prevalentemente prodotti con appassimento delle uve sulla pianta (principalmente Montepulciano da solo o congiuntamente con vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) nell'ottica di ottenere vini di buona longevità, struttura, corpo, grande alcolicità e con un tenore zuccherino residuo (compreso tra 80 e 120 gr/l) tipico di questa tipologia, per essere consumati come *dessert*.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La particolare conformazione orografica del territorio di produzione, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, associata alla presenza del mare Adriatico ad est e dei massicci del Gran Sasso a nordovest e della Maiella a sud-ovest, determina un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della vite. Dall'interazione dei fattori naturali con l'esperienza maturata dagli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione nascono vini di grande qualità, dalla spiccata tipicità, fortemente legati al territorio ed al vitigno di provenienza.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.a. - Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare - viale Cesare Pavese n. 305 - 00144 Roma;

Telefono: +39 06 54228675;

Fax: +39 06 54228692;

website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it - e-mail: vini.abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità - Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare - S.p.a. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, primo capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 1, secondo capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana* n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana* n. 62 del 15 marzo 2022).

22A02600

