ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "SOAVE".

L'art. 5, comma 1, del vigente disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Soave" di seguito riportato:

«1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Soave", anche con la specificazione aggiuntiva della sottozona Colli Scaligeri, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, lettera *a)*.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona e nel territorio amministrativo dei comuni di Gambellara e Montebello, in provincia di Vicenza.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Soave" Classico devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dal precedente art. 3, lettera *b)*.

Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta dei conduttori delle superfici vitate iscritte nello schedario viticolo e previa istruttoria della Regione Veneto, nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei comuni rientranti in tutto o in parte nelle zone delimitate di cui al precedente art. 3, lettera *a)* del disciplinare "Soave".»,

è sostituito con il seguente testo:

Art. 5.

«1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Soave" anche con la specificazione aggiuntiva "Soave" classico e della sottozona "Soave" Colli Scaligeri, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, lettera *a)*. Tuttavia tali operazioni possono essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona e nel territorio amministrativo dei comuni di Gambellara e Montebello, in provincia di Vicenza.

Conformemente all'art. 8 del Reg. CE 607/2009 l'imbottigliamento dei vini "Soave", "Soave" Classico e "Soave" Colli Scaligeri deve essere effettuato all'interno del territorio delimitato di cui al precedente capoverso, per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

Inoltre, 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 in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.».

18A06633

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini».

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, ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del decreto legislativo n. 61/2010, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016;

Visto il vigente disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini», da ultimo consolidato con decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP;

Esaminata la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Veneto, nel rispetto della procedura di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, su istanza del Consorzio tutela del vino Lessini Durello DOC con sede in Soave (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Lessini Durello» o «Durello Lessini»;

Considerato che per la citata modifica del disciplinare è stata applicata la procedura di cui agli articoli 7, 10 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per la predetta modifica è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 20 settembre 2018, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la relativa proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini»;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini»;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione 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 n. 20 – 00187 Roma, oppure 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 MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LESSINI DURELLO» O «DURELLO LESSINI».

Gli articoli 1, 5, 6, 8 del vigente disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini» sono sostituiti con il testo di seguito riportato:

Art. 1.
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante metodo Charmat (cat. VS e VSQ) e Metodo Classico (VSQ);

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva Metodo Classico (cat. VSQ).

Art. 5.
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere effettuate all'interno dei comuni compresi totalmente o parzialmente nella zona di produzione delimitata dall'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni limitrofi di: Monteforte, Soave, Colognola ai Colli, Illasi, Mezzane, Verona, S. Mauro di Saline, Velo Veronese e Selva di Progno per la Provincia di Verona e Lonigo, Sarego, Brendola, Altavilla Vicentina, Sovizzo, Monteviale, Vicenza, Caldogno, Villaverla, Thiene, Santorso, Torrebelvicino, Valdagno, San Pietro Mussolino, Valli del Pasubio e Velo d'Astico per la Provincia di Vicenza.

Nelle vinificazioni sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%; per la tipologia spumante la resa è raccolta al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma. La resa compresa la percentuale precedente ed il 75% non ha diritto alla denominazione di origine. Se la resa, infine, supera anche quest'ultimo limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva deve essere ottenuto ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, con permanenza del vino sui lieviti per almeno trentasei mesi. Tale periodo decorre dalla data di tiraggio, comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

La elaborazione dei vini spumanti deve avvenire solo all'interno del territorio della Regione Veneto.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lessini Durello o Durello Lessini» spumante, da metodo charmat (cat. VS e VSQ):

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico e lievemente fruttato;

sapore: da dosaggio zero a demisec, fresco, armonico;

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

acidità totale minima: 6,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Lessini Durello o Durello Lessini» spumante, da metodo classico (cat. VSQ):

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno carico;

odore: caratteristico con delicato sentore di lievito;

sapore: da dosaggio zero a demisec, sapido, armonico;

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

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Lessini Durello o Durello Lessini» spumante riserva, da metodo classico (cat. VSQ):

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;

odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: da dosaggio zero a demisec, armonico;

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

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Secondo tradizione è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie fino a 15 litri.

Qualora detti vini siano confezionati in bottiglie di contenuto nominale compreso tra 0,500 e litri 3 è obbligatorio l'uso del tappo fungo in sughero; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito anche l'uso del tappo a vite.

Le bottiglie contenenti i vini «Lessini Durello» o «Durello Lessini», devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di pregio di detti vini.

18A06634

Procedura di selezione per la concessione di contributi finalizzati alla realizzazione di progetti di ricerca nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero caseario.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ha indetto una procedura di selezione per la concessione di contributi finalizzati alla realizzazione di progetti di ricerca nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero-caseario, ai sensi dell'art. 8 del decreto 18 aprile 2016, n. 4293 e successive modifiche, concernente la ripartizione delle risorse del fondo per gli investimenti nel settore lattiero-caseario ai sensi dell'art. 1, commi 214-217, della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015).

Il testo integrale del bando in questione e dei relativi allegati è disponibile sul sito web: www.politicheagricole.it

18A06686

LEONARDO CIRCELLI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2018-GU1-243) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.