

all'art. 6, comma 1, nella descrizione delle caratteristiche al consumo della tipologia «Brachetto d'Acqui» o «Acqui» spumante, relativamente all'estratto non riduttore minimo, il valore «18,0 g/l» è sostituito con «17 g/l»;

all'art. 7, il testo del comma 4 è sostituito con il seguente:

«4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Brachetto d'Acqui” o “Acqui” e “Brachetto d'Acqui” o “Acqui” spumante le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione.».

19A04230

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valsusa».

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 31 ottobre 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 265 del 13 gennaio 1997, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Valsusa» 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 «Valsusa»;

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 DOC dei vini «Valsusa»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Piemonte su istanza del Consorzio tutela vini DOC Valsusa, con sede in Bussoleno (Torino), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Valsusa», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

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 Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 30 maggio 2019, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC «Valsusa»;

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, 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 «Valsusa».

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 Repubblica italiana della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «VALSUSA».

Il disciplinare di produzione della DOC dei vini «Valsusa», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOC dei vini «Valsusa» è modificato come segue:

l'art. 1 è sostituito con il seguente testo:

«La denominazione di origine controllata “Valsusa” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“Valsusa” rosso;

“Valsusa” Avanà;

“Valsusa” Becuet;

“Valsusa” Baratuciat.»;

l'art. 2 è sostituito con il seguente testo:

«1. La denominazione di origine controllata “Valsusa” è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Avanà, Barbera, Becuet, Dolcetto e Neretta cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli o congiuntamente, per il restante 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

2. La denominazione “Valsusa” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Avanà

Becuet

Baratuciat

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la corrispondente composizione ampelografica per almeno 85%, possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte per un massimo del 15%.»;

all'art. 4, la tabella relativa alle rese massime di uva per ettaro e al titolo alcolometrico volumico minimo naturale è sostituita con la seguente:

	Rese t/ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
“Valsusa” rosso	9	9.5
“Valsusa” Avanà	7	9.5
“Valsusa” Becuet	7	9.5
“Valsusa” Baratuciat	7	9.5

all'art. 5, il comma 1, è sostituito con il seguente:

«1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni



siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei Comuni di Bardonecchia, Cesana torinese, Claviere, Moncenisio, Oulx, Salbertrand, Sauze d'Oulx, Sauze di Cesana, Sestriere, Avigliana, Caselette, Novalesa, Chiusa San Michele, Sant'Ambrogio, Sant'Antonino, Vaie, Venaus, Villar Dora.»;

L'art. 6 è sostituito con il seguente testo:

«1. I vini a denominazione di origine controllata "Valsusa" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Valsusa" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo

20,0g/l.

"Valsusa Avana"

colore: rosso rubino poco intenso talvolta con riflessi aranciati;

odore: fruttato, talvolta con note vegetali;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 21,0 g/l

"Valsusa Becuet"

colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei;

odore: intenso, fruttato, fine;

sapore: asciutto, armonico, sapido, talvolta moderatamente

tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo

22,0 g/l

"Valsusa" Baratuciat

colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;

odore: intenso con note floreali e fruttate;

sapore: armonico sapido, talvolta acidulo, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

2. I vini sottoposti ad eventuale passaggio o conservazione in recipienti di legno possono rilevare sentori di legno.»;

all'art. 8, concernente il legame con l'ambiente geografico, la descrizione di cui alla lettera B) è sostituita con il seguente testo:

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

Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna, vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità.

I vini della DOP Valsusa sono prodotti nelle tipologie rosso e con specificazione dei vitigni.

Il "Valsusa" rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e autotoni della Val Susa quali Avana e Becuet e con i quali si producono an-

che le relative le tipologie monvarietali. Si presentano alla degustazione con un bel colore rosso rubino, profumo vinoso, caratteristico di frutti di bosco e ciliegie selvatiche, esaltati dalla forte escursione termica propria del territorio di produzione dovuta all'orientamento est ovest che offre un microclima ideale alla coltivazione della vite rappresentato dal versante sinistro orografico (esposizione sud), con picchi precipitativi concentrati nei mesi di maggio e giugno e ottobre novembre, frequenti sono gli episodi di Favonio, vento caldo di caduta dal versante nord delle Alpi dovuto alla compressione delle masse d'aria provenienti. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall'acidità moderata. Il bianco, ottenuto dalle uve Baratuciat, si caratterizza per l'equilibrata acidità che lo rende adatto sia alla vinificazione come fermo che come spumante. Il prodotto finale ha una buona sapidità con tipica profumazione floreale tipica del vitigno e freschezza derivanti dalle notevoli escursioni termiche.».

19A04234

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Comunicato relativo all'adozione del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 1.

Con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 giugno 2019, n. 1, è stato adottato il «Regolamento che definisce l'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia informazioni e sicurezza interna (AISI)».

Ai sensi dell'art. 20, comma 2, del decreto, le disposizioni ivi contenute entreranno in vigore il 1° luglio 2019.

A decorrere dalla stessa data è abrogato il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 ottobre 2012, n. 4, della cui adozione è stata data comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 22 novembre 2012, n. 273.

19A04298

Comunicato relativo all'adozione del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 2.

In attuazione della legge 3 agosto 2007, n. 124, con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 giugno 2019, n. 2, è stato adottato il «Regolamento che modifica il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 23 marzo 2011, n.1, sullo stato giuridico ed economico del personale del Dipartimento delle informazioni per la sicurezza (DIS), dell'Agenzia informazioni e sicurezza esterna (AISE) e dell'Agenzia informazioni e sicurezza interna (AISI)».

Ai sensi dell'art. 2, comma 4, del regolamento, le disposizioni ivi contenute entreranno in vigore il giorno successivo a quello della pubblicazione della comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

19A04299

MARCO NASSI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-GU1-150) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

