

Art. 4.

1. Il MUR disporrà, su richiesta di ciascun beneficiario, l'anticipazione dell'agevolazione di cui all'art. 1, come previsto dall'Annex nazionale allegato al bando internazionale, nella misura dell'80% del contributo ammesso, nel caso di soggetti pubblici e del 50% nel caso di soggetti privati. In quest'ultimo caso, il soggetto beneficiario privato dovrà produrre apposita fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata al soggetto secondo lo schema approvato dal MUR con specifico provvedimento.

2. I beneficiari si impegneranno a fornire dettagliate rendicontazioni trimestrali della somma oggetto di contributo ai sensi dell'art. 16 del decreto ministeriale n. 593/2016, oltre alla relazione conclusiva del progetto, obbligandosi, altresì, alla restituzione di eventuali importi che risultassero non ammissibili, nonché di economie di progetto.

Art. 5.

1. Il presente decreto di concessione delle agevolazioni, opportunamente registrato dai competenti organi di controllo e corredato degli allegati scheda del progetto, capitolato tecnico e disciplinare contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, è trasmesso al soggetto proponente per la successiva formale accettazione, ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale n. 593/2016.

2. L'avvio delle attività di rendicontazione resta subordinato alla conclusione delle procedure di accettazione conseguenti all'adozione del presente decreto di concessione delle agevolazioni.

3. Per tutto quanto non previsto dal presente decreto e dall'allegato disciplinare, si fa rinvio alle normative di legge e regolamenti, nazionali e comunitarie, citate in premessa.

Il presente decreto è inviato ai competenti organi di controllo, ai sensi delle vigenti disposizioni, e successivamente sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 febbraio 2022

Il direttore generale: CONSOLI

Registrato alla Corte dei conti il 28 marzo 2022

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, del Ministero dell'istruzione, del Ministero dell'università e della ricerca, del Ministero della cultura, del Ministero della salute, n. 731

AVVERTENZA:

Gli allegati al decreto relativi al bando in oggetto, non soggetti alla tutela della riservatezza dei dati personali, sono stati resi noti all'interno del seguente link: <https://www.miur.gov.it/web/guest/atti-di-concessione-mur>

22A02411

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 8 aprile 2022.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Cònero».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

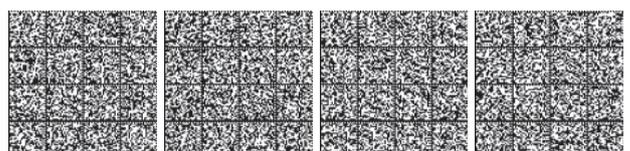
Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la



procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 210 del 22 agosto 1967 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Cònero» ed è stato 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, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Rosso Cònero»;

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, modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Cònero»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Marche, su istanza dell'Istituto marchigiano di tutela vini con sede in Jesi (AN), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Cònero» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la richiesta di modifica, considerata, «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Marche;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Cònero»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 139 del 12 giugno 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Rosso Cònero» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

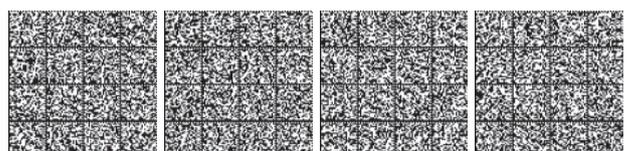
1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Cònero» così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 139 del 12 giugno 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Cònero», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.



3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Rosso Cònero» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 aprile 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA «ROSSO CÒNERO»

Art. 1.

Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata «Rosso Cònero», è riservata al vino che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso Cònero» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino, fino al 15%, tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del vino «Rosso Cònero» comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei Comuni di Castelfidardo ed Osimo compreso tra la zona suddetta e la linea di demarcazione che partendo dal confine di Numana segue il seguente itinerario: via S. Vittore sino al passaggio a livello della ferrovia Ancona Pescara km 223,773; strada Case Romani sino alla casa cantoniera del km 328,646 della strada statale n. 16 Adriatica; statale n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sino alla ex nazionale Flaminia e da questa sino al bivio della scuola di Acquaviva, strada Acquaviva-Laghi ed indi strada provinciale Val Musone che dalla contrada Laghi va a Case Nuove di Osimo, sino al bivio con la strada comunale La Villa; strada comunale La Villa (Cannone) e strada comunale via Striscione sino alla provinciale Chiaravallese (bivio Offagna), dal bivio di Offagna seguendo la ex via della Venturina, ora via Offagna, sino al Comune di Offagna.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Cònero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerare idonei alla produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Cònero» i vigneti bene esposti, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rosso Cònero» non deve essere superiore a 13 tonnellate per ettaro in coltura specializzata.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro a coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora si superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nelle località denominate «Barcaglione» e «Guastuglia» del Comune di Falconara Marittima (Ancona).

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata «Rosso Cònero», che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3 possano essere vinificate in cantine situate al di fuori ma nelle immediate vicinanze del territorio precisato nei precedenti commi e, comunque all'interno della Provincia di Ancona, a condizione che le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto e di avere alla stessa data terreni vitati iscritti allo schedario vitivinicolo del vino a denominazione di origine controllata «Rosso Cònero»; le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della Regione Marche sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte allo schedario viticolo; le cantine di cui trattasi siano di proprietà delle rispettive aziende agricole e costituiscano parte integrante del complesso aziendale; in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati iscritti allo schedario vitivinicolo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Rosso Cònero» un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino «Rosso Cònero» deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: gradevole, vinoso;

sapore: sapido, armonico, asciutto, ricco di corpo;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

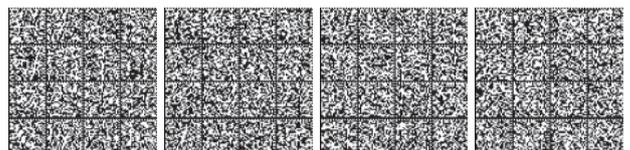
In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifica diversa da quelle previste e disciplinate dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino «Rosso Cònero» deve figurare l'annata di produzione delle uve.



Art. 8.

Confezionamento

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

Per il confezionamento del vino Rosso Conero, possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Art. 9.

*Legame con l'ambiente*A) *Informazioni sulla zona geografica.*

Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il riferimento geografico è il promontorio del monte Conero che si erge sul mare Adriatico e le colline che discendono dallo stesso verso l'entroterra. Interessa i Comuni di: Ancona, Camerano, Numana, Sirolo, Osimo, Offagna Castelfidardo ricadenti nella Provincia di Ancona.

Il territorio, delimitato per la produzione del vino Rosso Conero, è un lembo di terra che si inoltra nel mare ad Est e ad Ovest seguono le colline retrostanti il rilievo montuoso del Conero caratterizzate da una morfologia dolce ed omogenea, ove insistono i vigneti formati da vitigni, anche non autoctoni ma che hanno eletto questa parte delle colline del Monte Conero come *habitat* degli stessi grazie alla formazione di clima temperato ed ai terreni che nelle diverse geopedologie contribuiscono ad esaltare le potenzialità dei vitigni stessi che dimostrano di esser parte della viticoltura del territorio.

Geologicamente i due territori sono costituiti da rocce calcaree e cretacee quali strutture geologiche specifiche della parte orientale dell'Appennino marchigiano.

La peculiarità geologica del territorio è rappresentata dal fatto che tali terreni riaffiorano lungo la linea di costa dopo che una fascia intermedia di terreni argillosi e sabbiosi determina il paesaggio pedologico ed agrario delle Marche.

L'orografia del territorio presenta un paesaggio collinare con rilievi dolci ed altezze medie intorno ai mt 200 s.l.m. modellato dall'azione delle acque superficiali con affioramenti pelitico-arenacei e marnosi di età mio-pliocenica.

Il clima è mediterraneo con umidità estiva limitata.

Le temperature medie mensili hanno minimi in gennaio e massimi in luglio-agosto con valori rispettivi di 1-2-C° e 26-28 C°.

I mesi più piovosi per la parte collinare del territorio sono settembre-ottobre. La piovosità media annua è di 775 mm.

L'altimetria dell'area investita a vigneto dà una percentuale del 70% tra mt 20 e mt 140 s.l.m. con una presenza dell'1% a mt 550 s.l.m.

La pendenza dei terreni dà una percentuale media tra il 2 e il 25% per circa l'80% della superficie vitata.

L'esposizione dominante dei terreni è Sud-Ovest per l'80%, la più adatta per la coltura viticola di quel luogo.

L'esposizione ad Est per ovvi motivi geografici è trascurabile.

Fattori umani rilevanti per il legame.

L'area anconetana è stata influenzata dai Dori e dalla civiltà doricca, in quanto fondarono la Città di Ancona. E proprio i coloni greci 10 secoli a.C. hanno lasciato tracce sicure di viticoltura e di vinificazione. Altrettanto si può dire per gli Etruschi ai quali si possono attribuire le prime nozioni tecniche di coltivazione della vite e di elaborazione enologica, che si diffusero anche nel territorio marchigiano dov'erano installati i Piceni.

Che i Piceni conoscessero l'uva e il vino è dimostrato dal ritrovamento archeologico di circa duecento vinaccioli di *vitis vinifera* in una tomba in quel di Matelica del VII sec. a.C. L'influenza di Roma consentì a Plinio di descrivere un centinaio di varietà di viti coltivate nell'area Picena al suo tempo e di dire «sul mare Adriatico si può citare, fra gli altri, il vino "Pretoriano" prodotto nella zona di Ancona». E, ancora, Apicio Marco Gavio, personaggio romano di arte culinaria, ricorda un vino «*anconetanum*», rosso e piuttosto corposo.

La presenza nel territorio di numerose aziende agricole con una lunga tradizione vitivinicola e le residenze storiche costruite negli scorsi secoli destinando il piano terra alla trasformazione vinicola

hanno permesso la produzione di vini rossi che hanno affrontato il mercato con notevoli successi anche nelle competizioni di alto livello.

Produttori illuminati e cantine, anche di interesse architettonico, diedero avvio alla denominazione di origine con il rinnovo e l'espansione dei vigneti negli anni '60 confermando al vitigno Montepulciano la massima espressione del legame tra uve, vino e territorio e che qui esalta le sue migliori caratteristiche.

La base ampelografica è riassunta nel vitigno Montepulciano (min. 85%) in quanto è adatto all'invecchiamento e migliora gli uvaggi con altri vitigni consentendo di ottenere profumi che ricordano il gusto «bordolese» richiesto dal mercato.

Vitigno italico a bacca nera, un tempo confuso con Sangiovese grosso e Brunello, presenta una sua identità.

Predilige ambienti caldo asciutti ed esposizioni soleggiate, come offre il territorio delimitato, per garantire una buona e regolare maturazione dell'uva. Viene allevato con forme in parete e si adatta alla potatura corta.

Inoltre, germoglia tardivamente e ciò consente ad esso di sfuggire ai danni che le gelate primaverili possono arrecare alla vite. È anche una varietà poco soggetta alla muffa grigia.

L'insieme delle caratteristiche varietali e le condizioni pedoclimatiche consentono a quest'area vitata, protetta dai venti freddi provenienti da Nord e dallo stesso Conero, mt 572 s.l.m., di produrre uve sane, mature e di alto contenuto zuccherino.

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

Persistenza aromatica e grande fruttato al palato sono le principali caratteristiche del vino Rosso Conero. Il colore è rubino intenso dalle sfumature violacee in età giovane e passa a toni più maturi, granati ed aranciati con il passare dell'affinamento, che può protrarsi anche oltre i dieci anni. La pungente tannicità che si avverte se consumato entro il primo anno si sposta ad una piacevole morbidezza con il passare del tempo. Strutturato e corposo, il Rosso Conero si fa notare per la sua iniziale vinosità che volge alla frutta, quasi confettura, con il trascorrere degli anni. Secco, asciutto e complesso, ha una grande sensazione pseudo-calorica dovuta alla bassa resa per ettaro delle uve, alla conformazione del terreno unita e all'esclusivo microclima presente nel promontorio del Conero.

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

La particolare geologia del territorio e la lontana origine della storia vitivinicola dell'area anconetana hanno permesso che la vigna fosse estesa in questi sette comuni fin dai tempi remoti ed il vino rosso prodotto fosse conosciuto di qualità superiore.

Nelle basse pendici bianche (calcaree) ed assolate del monte e, verso terra, a riparo dai venti marini, per ampie distese, la vite trova le più favorevoli condizioni per produrre uve zuccherine e profumate del vitigno Montepulciano.

Art. 10.

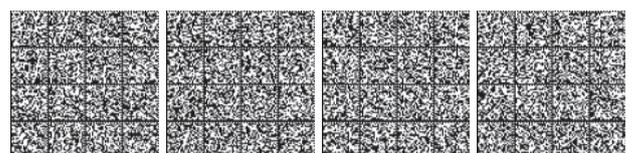
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l. - via Venti Settembre n. 98/G - 00185 Roma.

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficiari della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni.

Rosso Cònero.

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta.

3. Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino.

4. Descrizione dei vini:

1. Rosso Cònero.

Breve descrizione testuale.

I vini DOP Rosso Cònero sono di colore rosso rubino, all'olfatto sono gradevoli e vinosi e al gusto hanno sapore sapido, armonico, asciutto e sono ricchi di corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E. e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

—

Acidità totale minima:

4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

4. Pratiche di vinificazione.

a. Pratiche enologiche essenziali.

—

b. Rese massime:

Rosso Cònero.

13,000 chilogrammi di uve per ettaro.

5. Zona geografica delimitata.

La zona di produzione del vino Rosso Cònero comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana, e parte dei Comuni di Castelfidardo ed Osimo, tutti in Provincia di Ancona.

6. Varietà principale/i di uve da vino.

Montepulciano N. (Main).

7. Descrizione del legame/dei legami.

Rosso Cònero.

L'influenza dei fattori umani nell'area di produzione del vino Rosso Cònero è stata fondamentale nella scelta ampelografica dei vitigni da coltivare, nell'evoluzione delle tecniche di coltivazione della vite e nelle pratiche enologiche, infatti si hanno tracce di viticoltura ed enologia sin dal X secolo a.C. L'interazione di essi con i particolarissimi ed unici fattori naturali dell'area caratterizzati soprattutto dalla presenza del Monte Cònero, dove il vitigno Montepulciano trova il suo ideale areale di coltivazione rendendo i vini DOP Rosso Cònero unici e non riproducibili in altri luoghi.

8. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).

Annata di produzione delle uve.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

nella etichettatura dei vini DOP «Rosso Cònero» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di tappatura.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

per la tipologia di vino «Rosso Cònero» è inoltre consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

22A02412

DECRETO 8 aprile 2022.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

