

## AGENZIA PER L'ITALIA DIGITALE

### Approvazione della determinazione n. 300/2023, avente ad oggetto la circolare di adozione dell'aggiornamento del documento operativo «Pattern di interazione» delle «Linee guida sull'interoperabilità tecnica delle pubbliche amministrazioni».

Sul sito dell'Agenzia per l'Italia digitale al link [https://trasparenza.agid.gov.it/archivio/28\\_provvedimenti-amministrativi\\_0\\_123726\\_725\\_1.html](https://trasparenza.agid.gov.it/archivio/28_provvedimenti-amministrativi_0_123726_725_1.html) è pubblicata la determinazione n. 300/2023, del 30 novembre 2023 avente ad oggetto la circolare di adozione dell'aggiornamento del documento operativo «Pattern di interazione» delle «Linee guida sull'interoperabilità tecnica delle pubbliche amministrazioni».

23A06851

## MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

### Proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Cirò Classico»

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, in applicazione della 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 per il tramite della Regione Calabria, su istanza del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei Vini D.O.C. Cirò e Melissa, avente sede in Cirò Marina (KR), intesa ad ottenere la protezione della denominazione di origine protetta «Cirò Classico» (classificabile con la menzione tradizionale italiana denominazione di origine controllata e garantita, in sigla DOCG), già sottozona della denominazione di origine controllata «Cirò», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura prevista agli articoli 6 e 7 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, ed all'art. 8 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, relativa alle domande di protezione dei disciplinari e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Calabria;

è stata effettuata, il giorno 16 novembre 2023 presso la sala consuegni di Borgo Saverona - SP2 contrada Saverona, Cirò Marina (KR), la riunione di pubblico accertamento, tesa a verificare sul territorio la condivisione della domanda e la rispondenza della disciplina proposta agli usi leali e costanti previsti dal regolamento UE n. 1308/2013;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 29 novembre 2023, che ha formulato la relativa proposta di disciplinare di produzione;

Provvede, ai sensi dell'art. 9 comma 1, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOCG) del vino «Cirò Classico».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di protezione 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Ufficio PQA IV, al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della presente proposta.

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA) DEL VINO «CIRÒ CLASSICO»

#### Art. 1.

##### *Denominazione e vini*

1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

##### *Base ampelografica*

2.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Gaglioppo min. 90%

possono concorrere, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 10%, le uve a bacca rossa provenienti dalle varietà Magliocco e Greco Nero.

#### Art. 3.

##### *Zona di produzione delle uve*

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Cirò e Cirò Marina.

#### Art. 4.

##### *Norme per la viticoltura*

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» devono essere quelle tradizionali della zona o comunque quelle più idonee a conferire ai vini le caratteristiche chimico-fisiche e qualitative necessarie. Pertanto, i vigneti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

densità di piantagione: almeno 4.000 ceppi per ettaro per i nuovi impianti e reimpianti successivi all'entrata in vigore del presente disciplinare;

adozione della forma di allevamento: alberello, spalliera con potatura a cordone speronato;

4.2 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» non deve essere superiore a otto tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite, purché la produzione non superi il 20%; oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

4.3 È vietata qualsiasi pratica di forzatura.

È consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso.

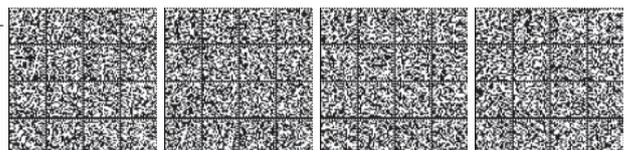
4.4 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Cirò Classico» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13% in volume.

#### Art. 5.

##### *Norme per la vinificazione*

5.1 Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

5.2 Conformemente alla normativa nazionale e dell'Unione europea le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente comma 1 per



salvaguardare la qualità, la reputazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico».

Inoltre, in conformità alla vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento del Cirò Classico al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali.

5.3 La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

5.4 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno trentasei mesi di invecchiamento di cui almeno sei mesi in contenitori di legno. Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche dei vini al consumo*

6.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Cirò Classico»:

colore: rosso rubino con tendenza al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso e complesso con profumi di frutta rossa e note speziate;

sapore: secco, di corpo, armonico, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

#### Art. 7.

##### *Designazione e presentazione*

7.1 Nell'etichettatura ovvero nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra, scelto, fine, selezionato, vecchio» e similari.

7.2 È consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi aziendali, a ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

7.3 L'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

#### Art. 8.

##### *Confezionamento*

8.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cirò Classico», deve essere esclusivamente commercializzato in bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca, ad esclusione dei tappi a base di polimeri sintetici.

#### Art. 9.

##### *Legame con l'ambiente geografico*

A) Informazione sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Cirò e Cirò Marina. Il territorio appartiene alla zona altimetrica denominata collina litoranea e si sviluppa dal livello del mare fino ad una altezza massima 462 metri s.l.m.

Il comprensorio della DOP (DOCG) «Cirò Classico», nella Provincia di Crotone, sul litorale della costa ionica e nel suo entroterra collinare, protetto dalle pendici della Sila, comprende un territorio esteso per circa 9.000 ettari, si estende lungo la fascia litorale ionica per circa

15 km e si spinge per circa 10 nell'entroterra. Dalle zone litoranee si passa alle superfici terrazzate poste ad ovest di punta Alice. Procedendo ancora verso l'interno si incontrano le colline a profilo molto regolare, che conferiscono al paesaggio un aspetto leggermente ondulato. Infine, si ritrovano dei conglomerati e le sabbie delle zone più interne che, sono facilmente riconoscibili per le pendenze più aspre.

L'area è interamente occupata da sedimenti pliocenici che si adagiano sul basamento cristallino paleozoico. Il passaggio con il miocene avviene gradualmente con l'interposizione di locali affioramenti conglomeratici.

I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel periodo autunno invernato, raggiungono il loro valore massimo nel mese di ottobre ed il minimo nel mese di giugno.

La temperatura media mensile raggiunge il massimo nel mese di agosto ed il minimo nel mese di gennaio. Siamo in presenza di un clima che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato (materiale parentale) e la diversa azione del fattore tempo imprimono a questa zona una spiccata diversità delle tipologie di suolo che si rinvergono. Sui rilievi collinari che rappresentano gran parte del territorio, dominano le formazioni sabbiose o conglomeratiche. Sono in questo caso suoli da poco a moderatamente profondi con evidenze di idromorfia entro i 50 cm e con moderata presenza di sali solubili. Infine, sulle antiche superfici terrazzate di origine fluviale si rinvergono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo di argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vocazione del territorio di Cirò a produrre vini di grande qualità è nota da molti secoli. Il comprensorio della DOP (DOCG) «Cirò Classico» infatti è la zona di più antica presenza della vite dell'intera area. L'attuale vino Cirò deriva da un vino che anticamente era chiamato «Krimisa». Il nome probabilmente deriva da quello di una colonia greca, Cremissa appunto, situata dove ora sorge Cirò Marina. A Cremissa sorgeva peraltro un importante tempio dedicato al dio del vino, Bacco, e Krimisa era il vino offerto in dono agli atleti vincitori delle Olimpiadi. Il vino continuò la sua fama anche in epoca romana e successivamente fino all'epoca Normanna e Angioina. Nel Cinquecento e per tutta l'epoca moderna il vino viene descritto come uno degli elementi caratterizzanti un'agricoltura e un'economia propri di una Calabria felix, prospera, fertile, secondo immagini veritiere che vengono tramandate di padre in figlio. Per rinnovare l'antica tradizione, il Cirò è stato servito come vino ufficiale alle olimpiadi svoltesi a Città del Messico nel 1968. Milone di Crotone, vincitore di ben sei edizioni dei giochi di Atene, era un grande estimatore di questo vino.

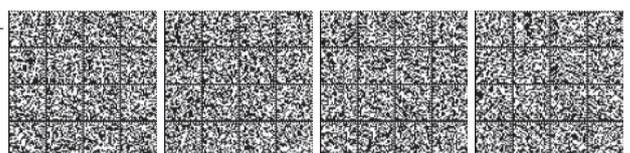
B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Il «Cirò Classico» DOP (DOCG) si presenta di colore rosso rubino con un profumo intenso e complesso, e un sapore corposo, armonico e persistente, che tende a diventare sempre più vellutato con l'invecchiamento. Esso è infatti apprezzato per la intensità e complessità della sua fragranza, con profumi di frutta rossa e con specifiche note speziate.

Questo profilo sensoriale è tipicamente legato all'influenza che il vitigno Gaglioppo, perfettamente ambientato nel territorio crotano, riceve dal microclima della zona di produzione, che si caratterizza per l'origine sedimentaria dei suoli, ricchi di scheletro e di disponibilità di minerali, unitamente ad una condizione climatica fortemente influenzata dal massiccio montuoso ad ovest e dal mare ad est. Ha il gradimento di una ampia fascia di consumatori perché presenta caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono all'equilibrio gustativo tra la componente aromatica e quella gustativa. La sua eleganza e il corpo armonico del vino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e anche con piatti della cucina internazionale a base di carni, formaggi stagionati e con salse.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La combinazione dei fattori naturali - suolo e clima - con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino «Cirò Classico» DOP (DOCG). La combinazione si estrinseca principalmente nella presenza di una varietà, il Gaglioppo, che è uno dei principali vitigni autoctoni adattatosi nell'area. Infatti, la naturale voca-



zione alla produzione di vini rossi è stata nei secoli il tratto distintivo dell'area cirotana. Il sistema collinare, che si spinge dal litorale della costa ionica all'entroterra, favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e una temperatura che permette al Gaglioppo al Magliocco e al Greco Nero, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.

I suoli prevalentemente sabbiosi o conglomeratici sui rilievi collinari e con accumuli di argilla nelle terrazze di origine fluviale, conferiscono alle uve note aromatiche intense e speziate, oltre ad una complessità tipica del Cirò Classico DOP (DOCG).

Il clima, che va da subumido a sub arido con una forte deficienza idrica in estate e una concentrazione estiva dell'efficienza termica, assicurano una corretta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo più completo sia delle sostanze aromatiche, benzenoidi ma soprattutto dei norisoprenoidi, che una degradazione lenta della componente acida. I valori bassi di terpeni sono, in questa area, un'altra caratteristica del Gaglioppo.

I sistemi di allevamento (alberello e controspalliera), i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli utilizzati tradizionalmente nell'area. I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica e con relativa carenza di acqua consentono alla vite di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Durante il periodo della maturazione delle uve si ha, sia per la posizione che per le altitudini, una significativa escursione termiche giorno-notte e una buona ventilazione: queste condizioni permettono alle uve di raggiungere un ottimale stato di maturazione e di mantenersi sane dal punto di vista fitosanitario.

Art. 10.

*Riferimenti alla struttura di controllo*

10.1 Valoritalia S.r.l.

Sede legale: via Venti Settembre n. 98/G - 00187 - Roma +39 06-45437975.

info@valoritalia.it

PEC: amministrazione@pec.valoritalia.it

La società Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, 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 beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato 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 e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022).

23A06835

## MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

### Specifiche tecniche delle domande e della tenuta dell'albo dei consulenti tecnici e dell'elenco nazionale dei consulenti tecnici.

Con provvedimento Dgsia 48076.U del 4 dicembre 2023 il direttore generale dei sistemi informativi automatizzati ha disposto la pubblicazione delle specifiche tecniche per la presentazione delle domande e la tenuta dell'albo dei consulenti tecnici e dell'elenco nazionale dei consulenti tecnici ai sensi ai sensi dell'art. 13, quarto comma, delle disposizioni per l'attuazione del codice di procedura civile, e dell'art. 24-bis delle stesse disposizioni di attuazione, come novellati dall'art. 4, comma 2, lettera b) e lettera g), del decreto legislativo 10 ottobre 2022, n. 149, nonché dell'albo dei periti presso il tribunale di cui all'art. 67 delle disposizioni per l'attuazione del codice di procedura penale.

È possibile visionare il dettaglio delle specifiche tecniche sul portale del Ministero della giustizia alla pagina [https://www.giustizia.it/giustizia/it/mg\\_3\\_4\\_1.page](https://www.giustizia.it/giustizia/it/mg_3_4_1.page)

23A06872

## PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

### Scioglimento, per atto dell'autorità, della «Listek società cooperativa in liquidazione», in Bolzano

LA DIRETTRICE  
DELL'UFFICIO PER LA COOPERAZIONE

(*Omissis*);  
Decreta:

1) di disporre, (*omissis*), lo scioglimento per atto dell'autorità della cooperativa «Listek società cooperativa in liquidazione», con sede a Bolzano (BZ), Via della Mendola n. 21/A (c.f. 03078590217) ai sensi dell'articolo 2545-*septiesdecies* del codice civile e degli articoli 34 e 36 della legge regionale 9 luglio 2008, n. 5;

2) avverso il presente decreto è ammesso ricorso presso il Tribunale regionale di giustizia amministrativa di Bolzano entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione;

3) il presente decreto viene pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed anche nel Bollettino Ufficiale delle Regione ai sensi dell'articolo 34, comma 2 della legge regionale 9 luglio 2008, n. 5;

4) entro il termine perentorio di trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, può essere fatta da eventuali creditori o altri interessati, richiesta motivata di nomina del commissario liquidatore all'Ufficio per la cooperazione.

Bolzano, 5 dicembre 2023

La direttrice: PAULMICHL

23A06836

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2023-GU1-293) Roma, 2023 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

