

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
13 febbraio 2024.

Accettazione delle dimissioni rassegnate dal prof. Vittorio SGARBI dalla carica di Sottosegretario di Stato per la Cultura.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art.10 della legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica in data 31 ottobre 2022, recante nomina dei Sottosegretari di Stato;

Viste le dimissioni rassegnate dal prof. Vittorio SGARBI dalla carica di Sottosegretario di Stato per la Cultura;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri, di concerto con il Ministro della cultura;

Decreta:

Sono accettate le dimissioni rassegnate dal prof. Vittorio SGARBI dalla carica di Sottosegretario di Stato per la Cultura.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Dato a Roma, addì 13 febbraio 2024

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

SANGIULIANO, *Ministro della cultura*

*Registrato alla Corte dei conti il 13 febbraio 2024
Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 419*

24A00936

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 1° febbraio 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Falerio».

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

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 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 pro-

cedura 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 2 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;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali appli-



cative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 226 del 26 agosto 1975, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Falerio» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Falerio»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Marche, su istanza del Consorzio tutela vini piceni (CTVP) con sede in Offida (AP), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Falerio», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata 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) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, 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 25 ottobre 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Falerio»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 265 del 13 novembre 2023, 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;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Falerio» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produ-

zione 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. 118468 del 22 febbraio 2023 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 «Falerio» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 265 del 13 novembre 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Falerio», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli 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, paragrafo 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 denominazione di origine controllata dei vini «Falerio» 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, 1° febbraio 2024

Il dirigente: CAFIERO



ALLEGATO A

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «FALERIO»**

Art. 1.

Denominazione e vini

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

- «Falerio»;
- «Falerio» Pecorino.

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

- Trebbiano toscano dal 20 al 50%;
- Passerina dal 10 al 30%;
- Pecorino dal 10 al 30%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» devono essere prodotte nel territorio amministrativo della Provincia di Ascoli Piceno e di Fermo idoneo alla coltura, con l'esclusione cioè dei terreni di fondovalle ed eccessivamente umidi e quelli ubicati ad una altitudine superiore ai 700 metri s.l.m.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

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

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e del vino.

Per la tipologia «Falerio» la densità dei ceppi per ettaro deve essere almeno di 2200.

Per la tipologia «Falerio» Pecorino i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al decreto ministeriale 17 maggio 2011 dovranno avere almeno una densità di 3000 ceppi per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso da effettuarsi prima dell'invaiaitura per non più di due interventi all'anno. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» non deve essere superiore a tonnellate 13 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» nella tipologia «Falerio» Pecorino non deve essere superiore a tonnellate 11 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi

questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata. Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero attuale territorio amministrativo della Provincia di Ascoli Piceno e della Provincia di Fermo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Falerio» nelle diverse tipologie un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme unionali e nazionali.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino più o meno tenue;
- odore: lievemente profumato;
- sapore: secco, sapido, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio Pecorino», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: tipico, caratteristico secco, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Art. 7.

Designazione, presentazione e confezionamento

Alla denominazione di origine controllata «Falerio» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «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. È consentito per tutte le tipologie della DOC «Falerio», ad esclusione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

Art. 8.

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione del vino Falerio DOC ricade nella parte sud della Regione Marche e comprende l'intero territorio delle Province di Ascoli Piceno e Fermo, territorio che va dalla zona



litoranea sino ad arrivare ad una media alta collina. L'altitudine dei terreni coltivati è compresa tra 50 e 700 msl. La zona di produzione del Falerio Doc, dal punto di vista geologico, rientra nella fascia periadriatica marchigiana abruzzese. I suoli più diffusi nei vigneti dell'area del Falerio appartengono ai *cambissols* dove la pedogenesi ha portato alla formazione dell'orizzonte cambico, dotato di una buona profondità e porosità. L'area di produzione del Falerio è fortemente condizionata dal clima litoraneo e da una certa mediterraneità, la temperatura annuale media è di 14°C e le precipitazioni medie annue sono comprese tra 700 e 800 mm. Il massimo della piovosità è localizzato nei mesi di ottobre, novembre, e dicembre, mentre il mese meno piovoso è luglio. Le estati sono piuttosto calde, la temperatura media dei mesi di luglio e agosto è di 23°C, mentre gli inverni sono abbastanza rigidi, la temperatura media nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio è di 5.5-6.5°C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La millenaria storia del Falerio dei Colli Ascolani è già scritta nel nome, tipicamente romano, del vino che deriva dall'antica città di Faleria, diventata poi Falerio Picenus e, oggi, Falerone. Il Falerio dei Colli Ascolani, come i resti del teatro, dell'anfiteatro e del tempio romano che ancora si possono ammirare nella città di Falerone, costituisce la testimonianza vivente della fama che, fin dai tempi della Roma Imperiale, avevano i vini del Picenum. La zona di produzione definita dalla Doc del Falerio si estende su quasi tutta l'area viticola della Provincia di Ascoli Piceno e Fermo, che dalla fascia collinare subappenninica arriva sino al litorale adriatico. Le colline tra Falerone e Fermo, dove oggi si distendono i vigneti del Falerio, hanno visto il battesimo delle armi del famoso filosofo e oratore romano Cicerone che, a soli 18 anni, partecipò nelle armate di Pompeo Stradone, alla battaglia persa dai Romani contro l'esercito Piceno. Negli archivi del Comune di Fermo si sono trovati cenni al vino di Faleria risalenti al XIII secolo, dove si rintracciano le prime testimonianze dell'adozione anche in loco, dell'antica tecnica del «vin cotto» che è sopravvissuta fino ad oggi, anche se limitata a piccole produzioni. Passerina e Pecorino, che entrano nell'uvaggio del Falerio insieme al Trebbiano, vantano una storia secolare. Sono due vitigni di antichissima tradizione e con decisa origine marchigiana. Per la Passerina, qualche ampelografo ha ipotizzato addirittura discendenze dallo Psithia di cui parlò il poeta latino Virgilio.

Il Pecorino presenta ancora oggi una forte personalità gustativa, che ne fa ingrediente indispensabile per la caratterizzazione dei vini Piceni. Il Falerio è stato riconosciuto DOC nel 1975 (decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975 successivamente modificato dal decreto ministeriale 10 ottobre 1994, modificato dal decreto ministeriale 17 ottobre 1997, modificato dal decreto ministeriale 28 marzo 2003 e dal decreto ministeriale 17 giugno 2011). L'incidenza dei fattori umani si riscontra nella definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono il vigente disciplinare di produzione. La base ampelografica dei vigneti, i vitigni idonei alla produzione del Falerio, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica di produzione, Trebbiano, Passerina, Pecorino. Le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura, sono quelli tradizionali della zona, Guyot e Cordone speronato, che assicurano un buon equilibrio vegeto produttivo delle viti, inoltre garantiscono un'ottimizzazione delle operazioni colturali e sono idonee alla meccanizzazione. I sestri d'impianto prevedono per la tipologia Falerio, almeno 2500 piante per ettaro, mentre per la tipologia Pecorino 3000 piante per ettaro, tali da assicurare il rispetto delle rese di produzione fissate dal disciplinare. Pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionali della zona per la vinificazione dei vini bianchi, differenziate per le due tipologie.

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

La DOC Falerio comprende due tipologie «Falerio» e «Falerio Pecorino», l'ambiente di coltivazione e il microclima fanno sì che le suddette tipologie presentino caratteristiche analitiche ed organolettiche peculiari descritte nell'art. 6 del disciplinare.

I vini Falerio presentano un buon tenore di acidità, colore giallo paglierino, all'olfatto si riscontrano aromi floreali e di frutta a polpa gialla, al gusto sono armonici, freschi con un retrogusto abbastanza persistente, nella tipologia Falerio Pecorino i vini hanno colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto si riscontrano aromi di fiori bianchi, note di ananas, anice e salvia, il gusto è armonico, fresco, sapido, minerale con un retrogusto molto persistente.

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

L'interazione tra l'orografia prettamente collinare della zona di coltivazione dei vitigni del Falerio, le esposizioni prevalentemente est-sud est, il clima e le caratteristiche delle terre, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione dei vitigni della DOC Falerio. I terreni della DOC Falerio hanno una tessitura prevalentemente argillosa e ricadono nella classe granulometrica «fine» secondo la classificazione della Soli taxonomy. Sono suoli prevalentemente calcarei, la tendenza argillosa dei suoli fa sì che essi abbiano buona capacità di scambio cationico quindi disponibilità di cationi che conferiscono alle uve e di conseguenza ai vini quelle caratteristiche di sapidità e mineralità che rendono il Falerio DOC un vino unico nel suo genere. Dal punto di vista evolutivo i suoli dell'areale di produzione del Falerio sono moderatamente evoluti, perché soggetti a fenomeni erosivi spinti, essendo ubicati in zone con pendenze molto elevate; la loro profondità non è molto elevata, ma sempre tale da assicurare un certo contenuto di umidità al suolo. In questi suoli il drenaggio è buono, l'acqua in eccesso è rapidamente allontanata dal suolo, sia per effetto della sua buona permeabilità sia per le caratteristiche morfologiche delle superfici, favorevoli al rapido sgrondo delle acque prevalentemente per effetto delle pendenze. Il clima dell'areale di produzione è caratterizzato da estati calde, da inverni freddi e da una piovosità media di 750 mm annui. L'interazione di tutti questi fattori consente ai vitigni del Falerio di avere una cinetica di maturazione adeguata, con un adeguato accumulo di zuccheri e un buon tenore di acidità, che vanno a caratterizzare il bouquet del Falerio fornendogli delle caratteristiche organolettiche peculiari ed uniche. La millenaria storia vitivinicola del Falerio dall'epoca romana fino ai giorni nostri è attestata da numerosi scritti e documenti e questa è la prova fondamentale dell'interazione tra l'uomo e il territorio nella DOC Falerio, è data dalla constatazione che nel corso dei secoli sia le tecniche di coltivazione sia le pratiche enologiche sono migliorate al punto da ottenere come risultato il Falerio DOC, vino di indiscusse e uniche caratteristiche organolettiche. Tutto questo è sfociato nel riconoscimento della DOC Falerio nel 1975 che, oltre ad essere un indiscusso riconoscimento alle peculiarità del territorio e del vino è anche stato un premio alla laboriosità dell'uomo ed al suo amoroso attaccamento a questo territorio e al suo prodotto principe.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - via Piave, 24 - 00187 Roma.

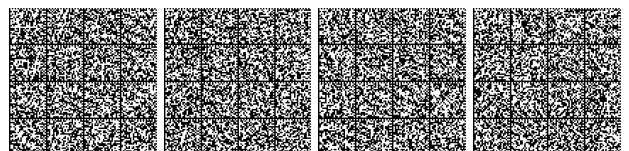
La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del Reg. 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, modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni: Falerio.
 2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.
 3. Categorie di prodotti vitivinicoli: 1. Vino.
 4. Descrizione dei vini: 1. Falerio.
- Breve descrizione testuale



I vini DOP Falerio presentano colore giallo paglierino, all'olfatto si riscontrano note floreali e di frutta a polpa gialla, al gusto sono armonici freschi con un retrogusto abbastanza persistente.

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)	

2. Falerio Pecorino

Breve descrizione testuale

I vini DOP Falerio Pecorino presentano colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto si riscontrano sentori di fiori bianchi, note di ananas, anice e salvia, al gusto sono armonici freschi, sapidi e minerali, con un retrogusto molto persistente.

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)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

5.2 Rese massime:

1. Falerio

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Falerio Pecorino

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate all'ottenimento dei vini DOP Falerio devono essere prodotte nel territorio amministrativo delle Province di Ascoli Piceno e di Fermo.

7. Varietà di uve da vino

Albana B.

Biancame B. - Trebbiano toscano B.

Bombino bianco B. - Ottenese

Chardonnay B.

Fiano B.

Grechetto B.

Incrocio Bruni 54 B.

Maceratino B. - Ribona

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisier

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Montonico bianco B. - Montonico

Moscato bianco B. - Moscato reale

Mostosa B.

Passerina B.

Pecorino B. - Vissanello

Pinot bianco B. - Pinot

Riesling italico B. - Welschriesling

Riesling renano B. - Riesling

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N. - Shiraz

Tocai friulano B. - Tuchi

Trebbiano toscano B. - Procanico

Verdicchio bianco B. - Trebbiano di Soave B.

Vermentino B. - Pigato B.

8. Descrizione del legame/dei legami Falerio

La millenaria storia del Falerio è già scritta nel nome che deriva dall'antica città di Faleria diventata poi Falerio Picenus, oggi Falerone. L'incidenza dei fattori umani nel corso del tempo ha avuto fondamentale influenza sulla definizione della base ampelografica, sull'evoluzione delle forme di allevamento, dei sistemi di potatura e sulle pratiche enologiche che interagendo all'interazione dei fattori naturali caratteristici del territorio fanno sì che i vini DOP Falerio presentino caratteristiche organolettiche e analitiche distinguibili che li rendono unici e non imitabili.

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

Introduzione dell'utilizzo di altri materiali idonei diversi dal vetro quadro di riferimento giuridico: nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione: è consentito per tutte le tipologie della DOP «Falerio», ad eccezione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro, in materiali idonei a venire al contatto con gli alimenti.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20966>

24A00771

DECRETO 1° febbraio 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno».

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV

DELLA DIREZIONE GENERALE

PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

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 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

