

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze n. 251156/2023 del 28 novembre 2023 con il quale è stato istituito, nello stato di previsione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, un «fondo per sostenere l'attività produttiva dei consorzi e delle imprese di acquacoltura colpite dalla crisi determinata dalla proliferazione della specie granchio blu», ai sensi dell'art. 10, comma 2-bis, del decreto-legge 10 agosto 2023, n. 104, convertito con modificazioni dalla legge 9 ottobre 2023, n. 136, con una dotazione finanziaria pari a 500.000 mila euro in termini di competenza e cassa per l'anno 2023;

Visto il regolamento (UE) n. 717/2014 della Commissione, del 27 giugno 2014, relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti «*de minimis*» nel settore della pesca e dell'acquacoltura;

Viste le comunicazioni pervenute dalle regioni, ove emerge che tutto il territorio nazionale è interessato da una massiccia e crescente presenza del granchio blu;

Considerato che la situazione emergenziale dovuta alla diffusione del granchio blu e la conseguente crisi economica, hanno provocato situazioni di grave difficoltà per i consorzi e le imprese del settore dell'acquacoltura sul territorio nazionale;

Considerata pertanto, la necessità di assicurare una rapida ripresa al settore, adottando tutte le misure necessarie ed urgenti al fine di contenere gli effetti negativi della diffusione del granchio blu;

Ritenuto di dare attuazione a quanto previsto dall'art. 10, comma 2-bis del decreto-legge 10 agosto 2023, n. 104, convertito con modificazioni dalla legge 9 ottobre 2023, n. 136, procedendo a stabilire i criteri e le modalità di erogazione delle già menzionate somme, ai fini del rispetto del limite di spesa previsto dal primo periodo;

Visto il decreto del Ministro del 15 dicembre 2023, recante «Attuazione dell'art. 10, comma 2-bis, del decreto-legge 10 agosto 2023, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 ottobre 2023, n. 136, recante: «Fondo per sostenere l'attività produttiva dei consorzi e delle imprese di acquacoltura colpite dalla crisi determinata dalla proliferazione della specie del granchio blu *Callinectes sapidus e Portunus segnis*»», (pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 21 del 26 gennaio 2024);

Ritenuta la necessità di rettificare un mero errore materiale di redazione rilevato nel testo del decreto del Ministro del 15 dicembre 2023 all'art. 3;

Decreta:

Articolo unico

All'art. 3 del decreto del Ministro del 15 dicembre 2023 recante «Attuazione dell'art. 10, comma 2-bis, del decreto-legge 10 agosto 2023, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 ottobre 2023, n. 136, recante: «Fondo per sostenere l'attività produttiva dei consorzi

e delle imprese di acquacoltura colpite dalla crisi determinata dalla proliferazione della specie del granchio blu *Callinectes sapidus e Portunus segnis*»», è apportata la seguente modificazione:

la parola: «Istituto nazionale previdenza sociale (INPS)» è sostituita dalla seguente: «Istituto nazionale assicurazione infortuni sul lavoro (INAIL)».

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento è trasmesso agli organi di controllo per la registrazione, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 26 febbraio 2024

Il Ministro: LOLLOBRIGIDA

Registrato alla Corte dei conti il 7 marzo 2024

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, n. 330

24A01505

DECRETO 14 marzo 2024.

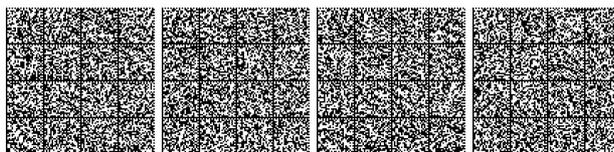
Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Curtefranca».

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 il regolamento (UE) n. 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio 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) 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;



Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 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;

Vista la circolare del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali n. 6694 del 30 gennaio 2019 avente ad oggetto reg. delegato UE n. 33/2019 e reg. di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione del 17 ottobre 2018, che integrano e recano modalità di applicazione del reg. UE n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di DOP, IGP, menzioni tradizionali ed etichettatura e presentazione dei prodotti vitivinicoli. Legge 12 dicembre 2016, n. 238, articoli 32 e 36, in materia di procedura nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DO e IG dei vini e per la modifica dei disciplinari di produzione. Disposizioni transitorie per la procedura nazionale delle domande in questione;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative 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 ministeriale 31 agosto 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 273 del 22 novembre 1995 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Terre di Franciacorta» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 3 luglio 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 164 del 15 luglio 2008 con il quale è stata modificata la denominazione di origine controllata «Terre di Franciacorta» in «Curtefranca» e modificato, altresì, il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Curtefranca» e il relativo documento unico riepilogativo;

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 di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Curtefranca»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Lombardia, su istanza del Consorzio per la tutela del Franciacorta con sede in Erbusco (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Curtefranca» 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 modifiche al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, come modificato dal reg. delegato UE n. 2023/1606, 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:

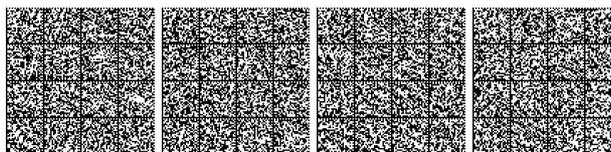
è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 luglio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Curtefranca»;

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. 208 del 6 settembre 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;

Vista la nota del Consorzio di tutela del Franciacorta, del 22 dicembre 2023, con la quale, in considerazione che le modifiche al disciplinare di produzione della DOC dei vini «Curtefranca», entreranno in vigore per la campagna vendemmiale 2024/2025, si specifica che agli operatori è consentita la facoltà di utilizzare le etichette conformi al previgente disciplinare per le annate precedenti all'entrata in vigore delle modifiche al disciplinare della citata DOC dei vini «Curtefranca»;



Vista altresì la nota M1.2024.0020493 del 5 febbraio 2024 con la quale la Regione Lombardia ha espresso il parere favorevole alla predetta richiesta del Consorzio per la tutela del Franciacorta;

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 «Curtefranca» 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 produzione in questione, 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 reg. 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 denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata) dei vini «Curtefranca», così come da ultimo modificato con 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. 208 del 6 settembre 2023.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Curtefranca», così come 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, 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. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della dei vini «Curtefranca» 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, 14 marzo 2024

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «CURTEFRANCA»

Art. 1.

Denominazioni e vini

La denominazione d'origine controllata «Curtefranca» è riservata ai vini tranquilli che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Curtefranca» bianco;
«Curtefranca» rosso.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve prodotte da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

1. «Curtefranca» bianco: Chardonnay per un minimo del 50%. Possono inoltre concorrere fino a un massimo del 50% le uve Pinot bianco e/o Pinot nero;

2. «Curtefranca» rosso: Cabernet franc e/o Carmenere per un minimo del 20%; Merlot per un minimo del 25%; Cabernet Sauvignon da un minimo del 10% ad un massimo del 35%. Possono inoltre concorrere alla produzione del «Curtefranca» rosso anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%, con esclusione dei vitigni aromatici.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Curtefranca» comprende per intero i territori dei seguenti comuni:

Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei Comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del Comune di Brescia.

Tale zona è così delimitata:

dalla riva del lago di Iseo segue il confine del Comune di Paratico fino ad incontrare il confine del Comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del Comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del Comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il Comune di



Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la ex strada statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del Comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del Comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del Comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9 - 138,8 - 140,2 - 150 - 160 - 157,9, fino ad incontrare la strada Brescia- Cellatica che segue in direzione Cellatica.

Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine Comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del Comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago d'Iseo fino a Paratico.

2. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:

partendo dal confine della Provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del Comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9 - 188 - 195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3 - 189,5 - 187,5 - 198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della Provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del Comune di Capriolo da dove si è partiti.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Curtefranca» devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Per la produzione di tutti i vini «Curtefranca» sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale, come delimitati nel precedente art. 3, punto 2 e come descritto nel sistema informativo della Regione Lombardia.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura adatta al sistema di allevamento, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato). Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

3. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva rivendicabile per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2, e i rispettivi titoli alcolometrici volumici minimi naturali devono essere i seguenti:

	ton/ha	vol %
Curtefranca bianco	10	10,5
Curtefranca rosso	10	10,5
Curtefranca bianco con menzione vigna	9	11,5
Curtefranca rosso con menzione vigna	8	12,0

La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse in cantina devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'integrità degli acini.

5. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione di zone terrazzate ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi. La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

primo anno: zero; secondo anno: zero; terzo anno: 6 ton/ha.

6. I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati anche in annate eccezionalmente favorevoli mediante un'accurata cernita delle uve, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di IGT «Sebino».

7. La Regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia con proprio decreto, su proposta del consorzio di tutela e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura che nell'anno si sono verificate, può stabilire un limite massimo, di uva per ettaro e di ettolitri per quintale di uva, diverso da quello fissato dal presente disciplinare in rapporto agli ettolitri di vino ottenibile, dandone immediatamente comunicazione all'organismo di controllo.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.

3. L'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuati solo nell'ambito dell'intero territorio della Provincia di Brescia, a condizione che le ditte interessate dimostrino la tradizionalità di tali operazioni.

Conformemente all'art. 4.2 del regolamento n. 2019/33, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

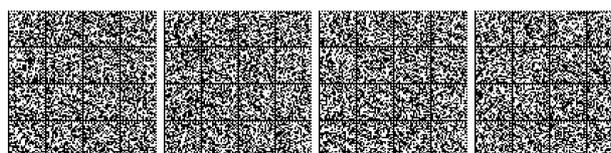
Conformemente all'art. 4.2 del regolamento (UE) n. 2019/33, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, lettera c) della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

4. La resa massima dell'uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» è del 68%.

5. Le eventuali eccedenze, purché fino a un massimo del 5% del vino totale finito, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata ma potranno essere impiegate per la produzione di IGT «Sebino». Qualora la resa superi quest'ultimo limite tutto il prodotto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e potrà essere destinato ad IGT «Sebino».

6. Le uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta» potranno essere rivendicate con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario viticolo dei vigneti, anche per il vino a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco, ma non viceversa.

7. È consentito che a seguito della scelta di cantina, da effettuarsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello scioppo di tiraggio, il vino a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta passi a vino tranquillo a denominazione di origine controllata «Curtefranca» bianco o all'indicazione geografica tipica «Sebino» bianco, ma non viceversa, purché detto vino abbia tutti i requisiti previsti nel disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» o dell'indicazione geografica tipica «Sebino».



8. I seguenti vini, «Curtefranca» bianco e rosso con menzione vigna, devono essere sottoposti a un periodo minimo di elaborazione così definito:

(mesi)	passaggio in legno	affinamento in bottiglia
Curtefranca bianco	facoltativo	3
Curtefranca rosso	8	6

9. Per vini di cui all'art. 1 la commercializzazione è consentita soltanto dopo un periodo di affinamento, a partire dalla data di inizio vendemmia stabilita con decreto della Regione Lombardia. Per tale motivo l'immissione al consumo non può essere antecedente alle date di seguito indicate:

Curtefranca bianco - 1° febbraio;

Curtefranca bianco vigna - 1° settembre (anno successivo alla vendemmia);

Curtefranca rosso - 1° luglio (anno successivo alla vendemmia);

Curtefranca rosso vigna - 1° settembre (due anni successivi alla vendemmia).

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Curtefranca» bianco:

- colore: paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, floreale, caratteristico;
- sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

«Curtefranca» rosso:

- colore: rosso vivo con riflessi rubino brillanti;
- odore: fruttato caratteristico, eventualmente erbaceo;
- sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», con la menzione vigna seguita dal toponimo all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Curtefranca» bianco:

colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli;

- odore: delicato, fragrante, caratteristico;
- sapore: asciutto, intenso, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

«Curtefranca» rosso:

colore: rosso intenso con riflessi granati;

odore: etereo, intenso, caratteristico con sfumature fruttate ed eventualmente erbacee;

- sapore: asciutto di corpo vellutato, complesso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, fatte salve quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini «Curtefranca» è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, nonché a marchi privati non aventi significato laudativo purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Nella presentazione e designazione del prodotto, la menzione vigna seguita dal toponimo deve essere riportata immediatamente sia al di sotto della denominazione «Curtefranca» che della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata. In tal caso è vietato fare riferimento al colore (bianco o rosso).

3. È consentita l'aggiunta di indicazioni veritiere tendenti a specificare anche l'attività dell'imbottigliatore, quale viticoltore, azienda agricola, fattoria, villa, tenuta agricola, podere, castello, abbazia e similari in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31, comma 10 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

5. La specificazione tradizionale denominazione di origine controllata, deve seguire immediatamente al di sotto la denominazione «Curtefranca» senza interposizione di altre menzioni facoltative o obbligatorie.

6. Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi; se espressi nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione «Curtefranca», che la specificazione «denominazione di origine controllata» e devono sempre figurare con caratteri di stampa di altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.

Qualora sia presente un'etichetta di immagine, è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione «Curtefranca» in caratteri di altezza minima di 3 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Curtefranca.

7. Sulle etichette delle bottiglie contenenti i vini di cui all'art. 1 deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca» possono essere commercializzati in contenitori di capacità massima di 12 litri. I vini «Curtefranca» con la menzione «vigna» seguita dal toponimo, devono essere posti in vendita solo in recipienti di capacità inferiore e/o uguale a 5 litri.

Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Curtefranca», devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro, con tappo raso bocca o con tappo di vetro. È ammesso per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a 0,250 litri, il tappo a vite e/o a strappo.

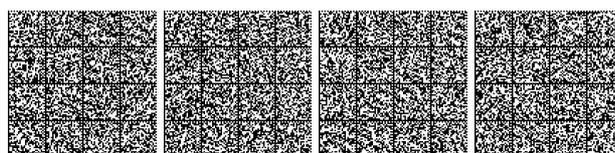
Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il territorio di produzione del Curtefranca è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo Saiano, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Isèo e dalle



ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica e caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della denominazione è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e di conseguenza diverse caratteristiche sensoriali dei vini. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate quattro unità vocazionali differenti che testimoniano la ricchezza di questo territorio. La denominazione di origine controllata Curtefranca ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:

vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza;

vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti;

presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite è presente in forma spontanea nel territorio della denominazione Curtefranca già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.

Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona note come «*franchae curtes*», corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.

L'attuale territorio così come delimitato all'art. 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell'atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola della zona fino agli anni '60 del secolo scorso, quando con l'istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale coltura di questa denominazione, il cui nome Terre di Franciacorta prima, Curtefranca oggi testimonia il legame profondo con questo territorio e con la sua storia.

Base ampelografica.

Tradizionalmente si allevavano vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della Doc, sono stati individuati i vitigni a bacca rossa maggiormente vocati e di tradizione radicata sul territorio: Cabernet franc (e sauvignon), Merlot, Barbera e Nebbiolo. Nel tempo, parallelamente all'evoluzione del gusto comune e della cultura enoica, ricercando maggiori gradi di maturazione tecnologica e polifenolica delle uve, la Barbera e il Nebbiolo sono stati in parte sostituiti dai Cabernet e dal Carmenere, varietà tradizionalmente coltivata in zona, spesso confusa col Cabernet franc e conosciuta localmente come «bordò magher» per la sua caratteristica di avere grappoli spargoli e con acini piccoli.

Nel 2008 il Carmenere è stato ufficialmente riconosciuto nel Disciplinare del Curtefranca rosso DOC. Per la tipologia Bianco il vitigno d'elezione è lo Chardonnay, accompagnato dal Pinot bianco e dal Pinot nero.

Forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura.

La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la produzione della tipologia base e della tipologia con menzione «vigna», che comporta rese più basse in vigneto e tempi obbligatori maggiori di invecchiamento in legno e affinamento in bottiglia. Ne risultano vini con maggiore estratto e alcolicità.

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

La Doc Curtefranca è rappresentata da quattro tipologie: Bianco «base» e Bianco con menzione Vigna, Rosso «base» e Rosso con menzione Vigna che da un punto di vista analitico, ma soprattutto sensoriale sono molto ben caratterizzati e riconoscibili come vini del territorio, così come descritti all'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare il Curtefranca bianco e rosso si presentano come vini di beva gradevole, con florealità e sapidità ben equilibrata il primo e sentori fruttati, spesso con note delicatamente erbacee il secondo. Il corpo è medio, le alcolicità moderate.

La menzione Vigna comporta un arricchimento di profumi e di struttura notevoli ed una caratterizzazione evidente legata allo specifico vigneto di provenienza. Nel Curtefranca Vigna rosso, il colore diventa granato, i profumi sono più profondi ed eterei, il sapore vellutato e complesso.

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

Il territorio della denominazione di origine controllata Curtefranca è situato sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio è eterogeneo, e si possono classificare quattro unità vocazionali: fluvioglaciale, con suoli mediamente profondi, scheletro grossolano, induce alla maturazione tecnologica, i livelli zuccherini maggiori. Il morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove i livelli zuccherini sono leggermente inferiori. Nelle Uv versanti gradonati con suoli da sottili a moderatamente profondi limitati da substrato roccioso e morenico profondo con suoli da mediamente profondi a profondi alla maturazione i livelli zuccherini sono più bassi e l'acidità è significativamente più elevata.

La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura.

Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi.

Da una specificità di questo territorio deriva il nome Curtefranca, neologismo che si riferisce alle corti franche, cioè al fatto che i principali centri dell'area dell'arco morenico — Borgonato, Torbiato, Nigoline, Timoline, Colombaro, Clusane, Cremignane, Adro — erano all'origine,



delle corti regie, che successivamente all'arrivo dei benedettini e dei cluniacensi, godettero di franchigie (*curtes francae*), cioè di esenzione dal pagamento dei dazi di trasporto, perché deputati al controllo delle strade e bonificatori del territorio.

Corte Franca è anche uno dei comuni posti nel centro del territorio stabilito dal disciplinare costituito con regio decreto di Vittorio Emanuele III nel luglio 1928, riunendo in una unica amministrazione i quattro nuclei storici di Borgonato, Colombaro, Nigoline e Timoline fino ad allora piccoli comuni autonomi.

Vari studi storici-geografici sostengono tale tesi. Importante a tal fine è stata l'opera di Gabriele Archetti su «Vigne e vino nel Medioevo: il modello della Franciacorta (secoli X-XV)» che ha permesso di tracciare una mappa della vitivinicoltura per il periodo altomedioevale.

Il primo documento che ci dà notizia di proprietà fondiarie dislocate in zona, dipendenti dal Monastero bresciano di S. Salvatore, risale all'anno 766. Si tratta del diploma con cui Adelchi, figlio di Desiderio, aveva provveduto a donare «*pro remedio animae*» al monastero, fondato pochi anni prima per iniziativa della madre Ansa, tutti i beni (comprese vigne e cantina) avuti in eredità dal nonno Verissimo e dagli zii Donnolo e Adelchi.

Prima del secolo X, però, le conoscenze sulla diffusione e la consistenza della viticoltura rimangono scarse e frammentarie, anche se alcune località dovettero conoscere una intensa attività vinicola già in età romana. In un documento del 7 aprile 884, il Monastero di Santa Giulia esercitava la «*undatio fluminis in Caput Ursi*» cioè dal diritto di pedaggio sul fiume Pò a Caorso nel piacentino riceveva spezie, sale e olio, mentre il monastero trasportava vino rosso e vino bianco nei propri possedimenti del cremonese e del piacentino fino nel reatino.

I documenti del IX, e specialmente del X e XI secolo, come risulta dal Polittico di Santa Giulia, dalle carte di Leno e di altri importanti enti monastici urbani, testimoniano una diffusione culturale della vite sparsa un po' dappertutto e sono una spia indicativa della continuità, suggerita da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta, facilitata anche dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Una continuità che trova precisi riscontri documentari come mostrano soprattutto le carte giuliane e quelle della Mensa vescovile, come riferisce sempre Gabriele Archetti.

Nel 1967 viene istituita la Doc Franciacorta rosso e Pinots che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. È nel 1995 che viene dedicato un disciplinare specifico con la nascita della Doc Terre di Franciacorta segno che il territorio meritava un'attenzione specifica sui vini bianchi e rossi tranquilli. Nel 2008 ulteriore passo fondamentale è stato il cambio di nome della denominazione a Curtefranca che ha idealmente ultimato il percorso di valorizzazione della denominazione in virtù dello stretto legame col territorio di origine produzione.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia S.r.l. Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - sede legale: 20 settembre n. 98/G - 00187 Roma.

Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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, paragrafo 1, primo capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 2019/34, 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, paragrafo 1, secondo 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

Denominazione/denominazioni:

Curtefranca.

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino.

Descrizione dei vini:

1. Curtefranca rosso e Curtefranca rosso con menzione vigna.

Breve descrizione testuale:

Colore rosso vivo con riflessi rubino brillanti. Nella versione «vigna», rosso intenso con riflessi granati. Odore: fruttato caratteristico, eventualmente erbaceo, sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico. Di maggiore struttura e complessità nel «Vigna» grazie all'affinamento in legno e in bottiglia. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol (12% vol se con menzione vigna); estratto non riduttore minimo: 18 g/l (20 g/l se con menzione vigna).

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

Caratteristiche analitiche generali:

1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
3. Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):
5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

2. Curtefranca bianco e Curtefranca bianco con menzione vigna

Breve descrizione testuale:

Colore paglierino con riflessi verdognoli, di maggiore intensità nel «Vigna». Odore: delicato, floreale, caratteristico. Sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico. Di maggiore intensità e complessità nel «Vigna», grazie all'affinamento in legno e in bottiglia. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol (12% vol se con menzione vigna); estratto non riduttore minimo: 15 g/l (17 g/l se con menzione vigna).

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

Caratteristiche analitiche generali:

1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):
2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):
3. Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):
5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

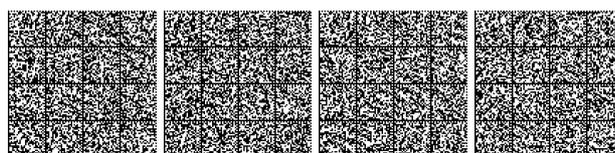
Pratiche di vinificazione:

Pratiche enologiche specifiche.

—

Rese massime:

1. Curtefranca rosso
68 ettoltri per ettaro
2. Curtefranca rosso
10000 chilogrammi di uve per ettaro
3. Curtefranca rosso con menzione vigna
54,4 ettoltri per ettaro
4. Curtefranca rosso con menzione vigna



8000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Curtefranca bianco

68 ettoltri per ettaro

6. Curtefranca bianco

10000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Curtefranca bianco con menzione vigna

61,2 ettoltri per ettaro

8. Curtefranca bianco con menzione vigna

9000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata:

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Curtefranca» comprende per intero i territori dei seguenti comuni:

Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologno, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del Comune di Brescia.

Varietà di uve da vino:

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Merlot N.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Descrizione del legame/dei legami:

Curtefranca

La Franciacorta è situata in prossimità del lago di Iseo godendone i benefici effetti. D'estate il caldo è mitigato dalle correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato mitigando le temperature. Dal punto di vista pedologico la Franciacorta è eterogenea, con sei unità vocazionali. La vite è presente in forma spontanea sin dalla preistoria. Documenti del IX, e del X e XI sec., come risulta dalle carte di importanti enti monastici, testimoniano la diffusione culturale della vite sparsa un po' dappertutto, facilitata dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche. Nel 1967 nasce la Doc, tra le prime in Italia.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti):

Articolo 7, comma 6 – Disposizioni supplementari di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

Disposizione in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi;

se espressi nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione «Curtefranca», che la specificazione «denominazione di origine controllata» e devono sempre figurare con caratteri di stampa di altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.

Qualora sia presente un'etichetta di immagine, è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione «Curtefranca» in caratteri di altezza minima di 3 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Curtefranca.

24A01510

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 12 marzo 2024.

Sostituzione del commissario straordinario del Gruppo Alitalia SAI, in amministrazione straordinaria.

IL MINISTRO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Visto il decreto-legge 23 dicembre 2003, n. 347, recante «Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza», convertito con modificazioni dalla legge 18 febbraio 2004, n. 39, e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270, recante «Nuova disciplina dell'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274», e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto 10 aprile 2013, n. 60 del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro della giustizia, recante determinazione dei requisiti di professionalità e onorabilità dei commissari giudiziali e straordinari delle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in crisi, ai sensi dell'art. 39, comma 1, del decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy 11 maggio 2023 e successive modifiche ed integrazioni, recante la definizione del procedimento e degli ulteriori criteri di orientamento della discrezionalità amministrativa cui attenersi nell'ambito dei procedimenti per la designazione dei commissari giudiziali, nonché per la nomina dei commissari straordinari e dei comitati di sorveglianza nelle procedure di amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico in data 2 maggio 2017, con il quale la società Alitalia Società Aerea Italiana S.p.a. è stata ammessa alla procedura di amministrazione straordinaria ai sensi del decreto-legge n. 347/2003, e sono stati nominati commissari straordinari i signori prof. Enrico Laghi, prof. Stefano Paleari e dott. Luigi Gubitosi;

Visto il decreto ministeriale del 12 maggio 2017 con il quale è stata estesa la procedura straordinaria nell'interesse del gruppo alla società Alitalia Cityliner S.p.a.;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico in data 5 dicembre 2018 con il quale l'avv. Daniele Discepolo è stato nominato commissario straordinario delle già menzionate società in amministrazione straordinaria in sostituzione del dimissionario dott. Luigi Gubitosi;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico in data 12 dicembre 2019 con il quale si è provveduto alla nomina dell'avv. Giuseppe Leogrande in qualità di commissario straordinario unico della procedura di amministrazione delle sopra citate società, in sostituzione dei dimissionari avv. Daniele Discepolo, prof. Enrico Laghi e prof. Stefano Paleari;

