

suoli vulcanici e sentori minerali di pietra focaia, quasi marcatori specifici del Durello. Pendenze e altitudini con le relative forti escursioni termiche definiscono inoltre gli altri caratteri di questo vino. I vini non saranno mai caratterizzati da una struttura importante, ma sarà l'aspetto olfattivo a caratterizzare e quasi definire l'identità del Durello. Sentori di mela più o meno verde si alternano a intensità olfattiva più complesse di origine minerale, pietra focaia, anche con ricordi marini di iodio e di zolfo

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Elaborazione dei vini spumanti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'elaborazione dei vini spumanti deve avvenire solo all'interno del territorio della Regione del Veneto.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934>

24A04482

DECRETO 26 agosto 2024.

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

IL DIRIGENTE DELLA PQA 1
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 02/12/2021;

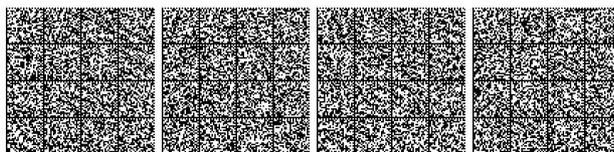
Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

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

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

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;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

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;

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 del Presidente della Repubblica dell'11 agosto 1971, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 239 del 22 settembre 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Moscato di Pantelleria naturale» o «Moscato di Pantelleria» e «Moscato passito di Pantelleria» o «Passito di Pantelleria» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato 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 «Pantelleria»;

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);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle poli-

tiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

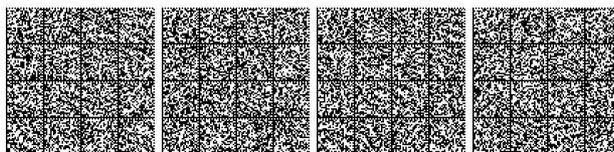
Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, 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;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio Centrale di Bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011, dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del



30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Sicilia, su istanza del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria, con sede in Marsala (TP), via del Fante n. 37, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Pantelleria», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che la predetta richiesta di 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 Sicilia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 24 giugno 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Pantelleria»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 164 del 15 luglio 2024, 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 «Pantelleria» 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 approva-

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

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pantelleria» 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. 164 del 15 luglio 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pantelleria», 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 30 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.

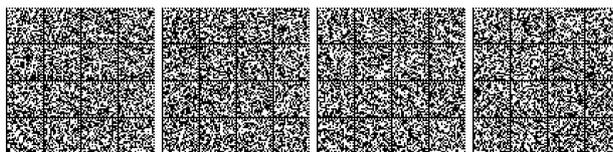
3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Pantelleria» 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, 26 agosto 2024

Il dirigente: GASPARRI



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI
"PANTELLERIA"**

**Articolo 1
Denominazioni e vini**

La Denominazione d'Origine Controllata "Pantelleria" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Moscato di Pantelleria;
- Passito di Pantelleria;
- Pantelleria-Moscato spumante;
- Pantelleria-Moscato dorato;
- Pantelleria-Moscato liquoroso;
- Pantelleria- Passito liquoroso;
- Pantelleria-Zibibbo dolce;
- Pantelleria- Bianco, anche Frizzante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini di cui al precedente Art.1 devono essere ottenuti esclusivamente con uve del vitigno Zibibbo. Per il solo tipo Bianco, anche Frizzante, possono concorrere alla produzione uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, oltre che dal vitigno Zibibbo, da uno o più vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sicilia in misura non superiore al 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di provenienza delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata "Pantelleria" comprende l'intero territorio dell'isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'Art.1 devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.000 in coltura specializzata.

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

La Regione Sicilia può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono rispettare i seguenti parametri.



Vino	Produzione uva t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
"Moscato di Pantelleria"	10	12
"Passito di Pantelleria"	10	12
"Pantelleria" Moscato liquoroso	10	12
"Pantelleria" Moscato spumante	10	10
"Pantelleria" Moscato dorato	10	13
"Pantelleria" Passito liquoroso	10	12
"Pantelleria" Zibibbo dolce	10	10
"Pantelleria" Bianco e Frizzante	10	11

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Alle rispettive rese di cui sopra, dovranno essere riportate, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purchè la produzione non superi del 20% i limiti suddetti. Qualora venga superato anche tale ultimo limite, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione d'Origine Controllata.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'appassimento delle uve e l'alcolizzazione dei tipi liquorosi, devono essere effettuate nell'isola di Pantelleria.

Le operazioni di spumantizzazione e frizzantatura devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Autonoma della Sicilia.

L'imbottigliamento dei vini "Moscato di Pantelleria" e "Passito di Pantelleria" deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.

Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, 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 ai sensi dell'art. 35 comma 4 della Legge n.238 del 12 dicembre 2016.

Pertanto in deroga, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sentita la Regione Sicilia, può consentire l'imbottigliamento dei vini anzidetti anche al di fuori della zona sopra indicata, purchè gli interessati che ne fanno domanda abbiano stabilimenti situati all'interno del territorio amministrativo della Regione Autonoma della Sicilia e dimostrino di avere eseguito l'imbottigliamento di tali vini da almeno 3 anni prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione di cui al decreto 27 settembre 2000, pubblicato nella gazzetta ufficiale n. 234 del 6 ottobre 2000.

L'ammissione a tale deroga è comunicata all'organismo di controllo competente per territorio.

L'imbottigliamento dei vini "Pantelleria" Moscato liquoroso, Moscato spumante, Moscato dorato, Passito liquoroso, Zibibbo dolce e Bianco, anche Frizzante, deve avvenire all'interno del territorio amministrativo della Regione Autonoma della Sicilia.



Qualora le uve di uno stesso vigneto vengano utilizzate per la produzione di tipi diversi previsti dall'Art.1 devono essere rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente ad una data tipologia sia per le rimanenti uve destinate ad altra tipologia.

Le diverse tipologie previste dall'Art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali in materia.

In particolare la tipologia Moscato dorato deve osservare le seguenti condizioni di produzione:

- essere stato elaborato direttamente dai produttori viticoli a partire dalle loro vendemmie;
- provenire da vigneti entrati in produzione da più di tre anni alla data del 1° settembre di ogni anno;
- derivare da mosti con un contenuto minimo naturale iniziale in zucchero di 250 gr. per litro, eventualmente ottenuto con adeguato appassimento delle uve con uno dei metodi ammessi dalla relativa normativa in vigore;
- essere ottenuto, senza altro arricchimento, mediante addizione di alcol vinico corrispondente in alcol puro al 5% minimo del volume dei mosti elaborati ed al massimo alla minore delle seguenti proporzioni: 10% del volume dei mosti elaborati o 40% del tenore alcolico volumico totale del prodotto finito rappresentato dalla somma del tenore in alcol svolto con l'equivalente del tenore in alcol potenziale, calcolato sulla base dell'1% volumico di alcol puro per 17,5 gr. di zucchero residuo per litro;
- avere un titolo alcolometrico complessivo minimo del 21,5% con un minimo del 15,5% svolto ed una ricchezza zuccherina minima di 100 gr. per litro;
- essere stato aggiunto obbligatoriamente dell'alcol vinico in una o al massimo due volte nella cantina del produttore.

Il vino <<Moscato di Pantelleria>> deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.

Il vino <<Passito di Pantelleria >> deve provenire da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento al sole.

E' consentita la protezione delle uve da eventuali intemperie. Per tali vini è escluso qualsiasi arricchimento del mosto o del vino, tranne l'eventuale aggiunta, anche dopo il 30 novembre di ogni anno di uva appassita al sole con una concentrazione massima in zuccheri del 60%.

Il vino <<Pantelleria Moscato liquoroso>> deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.

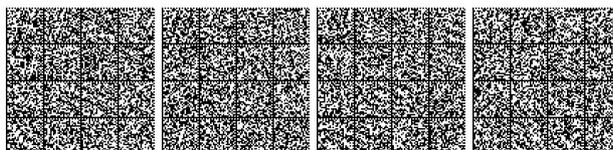
Il vino <<Pantelleria **passito** liquoroso>> deve essere ottenuto da uve sottoposte in tutto o in parte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato.

Per l'ottenimento di tali vini deve essere escluso qualsiasi arricchimento tranne l'aggiunta obbligatoria di alcol di origine viticola da effettuarsi durante o dopo la fermentazione e per il Passito liquoroso l'eventuale aggiunta di uva passa con una concentrazione massima in zuccheri del 60%.

Nella vinificazione delle uve sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini derivati le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento è consentito, per i tipi non espressamente esclusi dal presente disciplinare, alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferme restando le rese vino-ettaro di cui a questo stesso disciplinare.

La resa massima dell'uva fresca in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dopo ogni eventuale pratica enologica, salvo l'aggiunta obbligatoria di alcole di origine viticola per i tipi ove è prevista, devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	Resa fresca/vino %	Litri vino/ettaro
"Moscato di Pantelleria"	60	6.000
"Passito di Pantelleria"	40	4.000
"Pantelleria" Moscato liquoroso	70	7000
"Pantelleria" Moscato spumante	70	7.000



"Pantelleria" Moscato dorato	50	5.000
"Pantelleria" Passito liquoroso	55	5500
"Pantelleria" Zibibbo dolce	70	7.000
"Pantelleria" Bianco e Frizzante	70	7.000

Qualora la resa uva fresca/vino superi i rispettivi limiti di cui sopra, di non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione d'Origine Controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla Denominazione d'Origine Controllata per tutta la partita.

Il vino "Passito di Pantelleria" non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia.

Il tipo <<Pantelleria>> Passito liquoroso non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

Per i vini con la menzione tradizionale <<Passito>> è consentito un periodo di fermentazione e rifermentazione delle uve fino al 30 Giugno successivo all'anno di produzione delle uve.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'Art.1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Moscato di Pantelleria"

colore: giallo talvolta tendente all'ambra;

sapore: dolce, aromatico di moscato;

odore: caratteristico, fragrante, di moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 25 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Passito di Pantelleria"

colore: giallo dorato, tendente all'ambra;

sapore: dolce, aromatico, gradevole;

odore: fragrante, caratteristico di moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol di cui almeno il 14,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 31,0 g/l.

"Pantelleria" Moscato liquoroso

colore: giallo più o meno intenso;

sapore: aromatico di moscato;

odore: caratteristico di moscato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol di cui almeno il 15,00% vol svolto;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Pantelleria" Moscato spumante

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

sapore: dolce, tipico di moscato;



odore: caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol di cui almeno il 6,00% vol svolto;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Pantelleria" Moscato dorato

colore: giallo dorato più o meno intenso;
sapore: caratteristico di moscato;
odore: gradevole, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,50% vol di cui almeno il 15,50% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

"Pantelleria" Passito liquoroso

colore: giallo dorato più o meno intenso talvolta tendente all'ambra;
sapore: dolce, vellutato;
odore: intenso, caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 22,00% vol di cui almeno il 15,00% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Pantelleria" Zibibbo dolce

colore: giallo dorato più o meno intenso;
sapore: caratteristico di moscato;
odore: gradevole, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol di cui ancora da svolgere non meno di un terzo degli zuccheri riduttori totali;
pressione CO₂: fino a 1,7 Bar;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Pantelleria" Bianco, anche Frizzante

colore: paglierino più o meno intenso;
sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante;
odore: gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'Art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "classico", "riserva" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sono consentite altresì le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali pertinenti ai vini di cui all'Art.1.

Nell'etichettatura della tipologia "Moscato di Pantelleria" il nome del vitigno deve obbligatoriamente precedere la denominazione "Pantelleria", unitamente alla preposizione "di".

Nell'etichettatura della tipologia "Passito di Pantelleria" il nome della menzione tradizionale "Passito" deve obbligatoriamente precedere la denominazione "Pantelleria", unitamente alla preposizione "di".



Nell'etichettatura delle altre tipologie dei vini "Pantelleria", le relative menzioni "Moscato liquoroso", "Moscato spumante", "Moscato dorato", "Passito liquoroso", "Zibibbo dolce", "Bianco" e "Bianco Frizzante", devono essere riportate in etichetta al di sotto della denominazione "Pantelleria" e della relativa espressione "Denominazione di Origine Controllata" o "Denominazione di Origine Protetta" e devono essere riportate al di sopra del nome geografico più ampio "Sicilia".

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la Denominazione d'Origine dei vini "Pantelleria".

Nell'etichettatura del vino <<Passito di Pantelleria>> è consentito riportare in etichetta "vino ottenuto da uve appassite al sole".

Nell'etichettatura e presentazione del vino <<Pantelleria Bianco>> è consentito riportare in etichetta il termine "Zibibbo" al di sotto della denominazione "Pantelleria" e della relativa espressione "Denominazione di Origine Controllata" o "Denominazione di Origine Protetta".

Nell'etichettatura di tutte le tipologie dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio Sicilia, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238 del 12 dicembre 2016 e dall'art. 7, comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".

Il nome geografico più ampio Sicilia, se indicato, deve seguire la denominazione Pantelleria ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata" oppure dell'espressione dell'Unione europea "denominazione di origine protetta", nel rispetto di quanto previsto nei precedenti commi e secondo la successione di seguito indicata:

- Pantelleria
- Denominazione di origine controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.)
- Sicilia.

I caratteri del nome Sicilia devono avere un'altezza inferiore, e comunque non superiore a tre millimetri di altezza, a quella dei caratteri che compongono la denominazione Pantelleria e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile grafico, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica e tutte le indicazioni elencate nel periodo precedente devono figurare su uno sfondo uniforme.

Articolo 8 Confezionamento

I vini "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria", "Pantelleria" Moscato liquoroso, "Pantelleria" Moscato dorato e "Pantelleria" Passito liquoroso debbono essere immessi al consumo esclusivamente in contenitori di vetro, tappati con sughero o altro materiale consentito, ad esclusione dei tappi metallici, delle seguenti capacità: 0,375, 0,500, 0,750, 1,000 e 1,500 litri.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

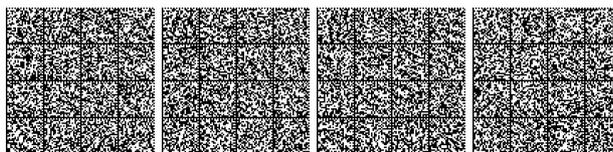
A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

L'isola di Pantelleria ha origine vulcanica con suoli del tipo Litosuoli, Regosuoli o suoli bruni andici. Le precipitazioni medie annue di 409 mm e temperature medie mensili comprese tra 11,7 e 25,6 °C. La siccità è causata dall'assenza di piogge in estate per 5 mesi ed è aggravata da venti continui, che vengono registrati mediamente 338 gg/anno.

Vista la conformità dell'isola il clima è suddiviso in tre strati bioclimatici: la costa fa parte della fascia inframediterranea e arriva a 200 m s.l.m.; gran parte dell'isola ricade nella fascia termomediterranea; mentre la sommità della montagna fa parte della fascia mesomediterranea.

La ventosità dell'isola, spesso impetuosa e distruttiva, ha verosimilmente consigliato i primi arcaici viticoltori a mettere al riparo la pianta della vite dalle folate, collocandola in una conca scavata nel suolo



di terra lavica. Così adagiati, i tralci si abbracciano e i grappoli guadagnano prossimità all'humus vulcanico. Ne risulta peraltro custodito, anzi amplificato il calore topico, che consente agli acini di fare ancor più arrossare la propria superficie esterna e di arricchire la concentrazione zuccherina della polpa. L'attuale paesaggio pantesco si presenta caratterizzato da persistenti e suggestive colture tradizionali di vite principalmente su terrazzamenti. Da questo particolare tipo di vigneto, situato a questa latitudine e ubicato in tale habitat vulcanico, nascono autentici prodotti del sole (Pantelleria è proprio al centro della sun belt).

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il vitigno Zibibbo sull'isola di Pantelleria secondo alcuni autori, risale alla dominazione Araba (835 d.c.) tratto dal Capo Zebib in Africa dal quale discenderebbe il nome. Altro possibile etimo è la parola araba "Zaibib" che significa "uva essiccata".

I vini a denominazione d'origine di quest'isola sono merito di una agricoltura ancora eroica: basta considerare che, nelle suddette terrazze delimitate dai muretti in pietra lavica, le pratiche di coltivazione sono ancora tutte manuali.

E' la stessa tipologia umana del contadino pantesco che va considerata come una razza in via di prossima scomparsa. E, dunque, come una specie da proteggere: e ciò per il suo legame indissolubile con le secolari tradizioni vitivinicole pantesche.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. Quella del vigneto ad alberello è una consuetudine secolare e comunque molto antica. Essa ha preso piede nell'isola, alla stessa stregua di ciò che accade per gli esseri viventi che adattano il proprio organismo, la propria stessa conformazione (e talora perfino il temperamento) alle condizioni climatiche del luogo in cui si trovano;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona e più dettagliatamente descritte all'art. 5 del presente disciplinare.

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

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

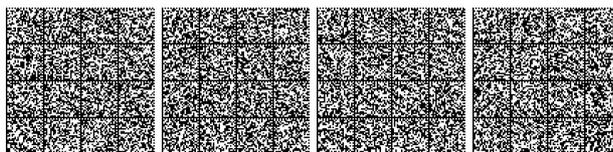
Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, tipici dei vitigni di partenza.

In particolare, le uve, opportunamente appassite e sofficemente pigiate, fanno scaturire un mosto di una impareggiabile dolcezza naturale che ha un'ardua fermentazione: il risultato ha una pienezza, solarità e profumo ineguagliabili, un gusto caldo e morbido che ricorda persistentemente l'aroma primario tipico dell'uva Zibibbo.

Tutto ciò è essenzialmente riconducibile ai sopra descritti fattori climatici e naturali.

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

Gli strumenti a cui si deve la sopravvivenza della coltivazione del vigneto ad alberello sono costituiti certamente e quasi solamente dalla zappa. Ma anche l'aratro trainato dal caratteristico asino pantesco (anch'esso minacciato di estinzione) idoneo a scalare le impervie pendenze di quest'isola scoscesa. Quanto agli artefatti, in nessun altro luogo al mondo si possono rinvenire altrettanti inconfondibili vigneti a terrazzamenti, ognuno dei quali è delimitato da muretti a secco di pietra lavica: chi si peritasse



di misurarli, scoprirebbe che nell'insieme si estendono per oltre 7.000 chilometri!

Del pari unici ed inimitabili crediamo siano gli innumerevoli "giardini arabi" (costruzioni circolari scoperchiate, per dare rifugio anche ad una sola pianta di agrume) spesso incastonati negli stessi vigneti e diffusi in tutte le contrade dell'isola.

L'orografia per la maggior parte collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante delle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

L'interazione causale dei fattori pedo-climatici, storici, le tecniche produttive e la capacità imprenditoriale rende così possibile produrre un vino di grande interesse nelle sue varie tipologie, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate, che lo rende così unico al mondo.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 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 articolo 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 DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018 e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).



DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

Pantelleria

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

Descrizione dei vini:**“Pantelleria” Moscato di Pantelleria****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: giallo talvolta tendente all’ambra;

Sapore: dolce, aromatico di moscato;

Odore: caratteristico, fragrante di moscato, gradevole aromatico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol;

Estratto non riduttore minimo 25,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo: 11,00% vol
- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25,00

“Pantelleria” Passito di Pantelleria**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: giallo dorato, tendente all’ambra;

Sapore: dolce, aromatico, gradevole;

Odore: fragrante, caratteristico di moscato;

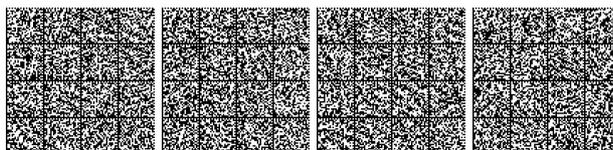
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 20,00% vol;

Estratto non riduttore minimo 31,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo: 14,00% vol.



- Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.
- Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30,00

“Pantelleria” Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: giallo o giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all’ambra;

Sapore: aromatico di moscato, dolce, vellutato;

Odore: caratteristico di moscato, gradevole, aromatico, intenso;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 21,00% vol;

Estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo: 15,00% vol.
- Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

“Pantelleria” Moscato Spumante**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Spuma: fine e persistente;

Colore: paglierino più o meno intenso;

Sapore: dolce, tipico di moscato;

Odore: caratteristico di moscato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;

Estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

- Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6,00 vol.
- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

“Pantelleria” Zibibbo dolce**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: giallo dorato più o meno intenso;

Sapore: caratteristico di moscato;

Odore: gradevole, aromatico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00% vol;

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

“Pantelleria” Bianco, anche Frizzante**BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: paglierino più o meno intenso;

Sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante;

Odore: gradevole, caratteristico;



Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol;

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

- Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

Rese massime:

1. “Pantelleria” Moscato Di Pantelleria

10000 chilogrammi di uve per ettaro

2. “Pantelleria” Passito di Pantelleria

10000 chilogrammi di uve per ettaro

3. “Pantelleria” Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco e Frizzante

10000 chilogrammi di uve per ettaro

4. “Pantelleria” Moscato Dorato

10000 chilogrammi di uve per ettaro

5. “Pantelleria” Passito Liquoroso

10000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Trapani, l'intero territorio dell'isola di Pantelleria.

Varietà di uve da vino

Zibibbo B. - Moscatellone

Descrizione del legame/dei legami

DOP Pantelleria

Il legame con la zona geografica delimitata della DOP “Pantelleria” è comprovato dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona stessa: questa comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, che ha origine vulcanica. La ventosità dell'isola e l'insieme degli elementi climatico-ambientali sono congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità. La millenaria storia vitivinicola riferita alla zona di questa DOP è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche viticolture ed enologiche, migliorate nell'epoca moderna.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Utilizzo del nome geografico più ampio

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:



Nella etichettatura e presentazione dei vini DOP “Pantelleria” è consentito l’uso del nome geografico più ampio “Sicilia”. Il nome geografico più ampio Sicilia, se indicato, deve seguire la denominazione “Pantelleria” ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale

Termine "Zibibbo" in etichetta

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione del vino “Pantelleria Bianco” è consentito riportare in etichetta il termine “Zibibbo” al di sotto della denominazione “Pantelleria” e della relativa espressione Denominazione di Origine Protetta.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21941>

24A04483

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 27 agosto 2024.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei buoni del Tesoro poliennali 3,10%, con godimento 29 luglio 2024 e scadenza 28 agosto 2026, terza e quarta tranche.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398, e successive modifiche, con il quale è stato approvato il «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico» (di seguito «Testo unico»), ed in particolare l'art. 3, ove si prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano, fra l'altro, al Tesoro di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno o estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto n. 101633 del 19 dicembre 2022 (di seguito «decreto di massima») e successive modifiche ed integrazioni con il quale sono state stabilite in maniera continuativa le caratteristiche e la modalità di emissione dei titoli di Stato a medio e lungo termine da collocare tramite asta;

Visto il decreto ministeriale n. 5048315 del 15 dicembre 2023, emanato in attuazione dell'art. 3 del «Testo unico» (di seguito «decreto cornice»), ove si definiscono per l'anno finanziario 2024 gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo

prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal direttore generale del Tesoro o, per sua delega, dal direttore della Direzione seconda del Dipartimento medesimo e che, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, le operazioni predette possano essere disposte dal medesimo direttore generale del Tesoro, anche in presenza di delega continuativa;

Visto il regolamento (UE) n. 909/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014, relativo al miglioramento del regolamento titoli nell'Unione europea e ai depositari centrali di titoli e recante modifica delle direttive 98/26/CE e 2014/65/UE e del regolamento (UE) n. 236/2012, come successivamente modificato dal regolamento (UE) n. 2023/2845 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2023 per quanto riguarda la disciplina di regolamento, la prestazione di servizi transfrontalieri, la cooperazione in materia di vigilanza, la prestazione di servizi accessori di tipo bancario e i requisiti per i depositari centrali di titoli di paesi terzi, e come integrato dal regolamento delegato (UE) n. 2017/389 della Commissione dell'11 novembre 2016 per quanto riguarda i parametri per il calcolo delle penali pecuniarie per mancati regolamenti e le operazioni dei depositari centrali di titoli (CSD) negli Stati membri ospitanti e dal regolamento delegato (UE) n. 2018/1229 della Commissione del 25 maggio 2018 per quanto riguarda le norme tecniche di regolamentazione sulla disciplina del regolamento, come modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2021/70 della Commissione del 23 ottobre 2020 con riferimento all'entrata in vigore dello stesso, dal regolamento delegato (UE) n. 2022/1930 della Commissione del 6 luglio 2022 per quanto riguarda la data di applicazione delle disposizioni relative alla procedura di acquisto forzoso e, da ultimo, dal regolamento delegato (UE) n. 2023/1626 della Commissione del 19 aprile 2023 per quanto riguarda il meccanismo di penalizzazione per i mancati regolamenti relativi alle operazioni compensate che le controparti centrali presentano a fini di regolamento;

