

ALLEGATO

LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19 NEI CANTIERI

Il Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili condivide con il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, ANCI, UPI, Anas S.p.A., RFI S.p.A., ANCE, Associazioni Anaepa-Confartigianato, Cna Costruzioni, CLAAI Edilizia, Fiae Casartigiani e Confapi Aniem Alleanza delle Cooperative Produzione e Servizi, Feneal Uil, Filca - CISL e Filea CGIL, il seguente:

PROTOCOLLO CONDIVISO SULLE LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL COVID - 19 NEI CANTIERI

In relazione alla cessazione dello stato di emergenza e alla percentuale di vaccinazione della popolazione nazionale, si ritiene di adottare, ai sensi dell'art. 10-bis del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 giugno 2021, n. 87, come sostituito dall'art. 3 del decreto-legge 24 marzo 2022, n. 24, le seguenti Linee guida, al fine di consentire lo svolgimento delle attività in cantiere nella consapevolezza della necessità di contemperare, in relazione al rientro nell'ordinaria attività economico-sociale, in maniera appropriata il contrasto del rischio sanitario da infezione COVID-19.

Le Linee guida contengono le misure di precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del Legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria, con specifica attenzione all'ambiente di lavoro «cantiere». Tali misure si estendono ai datori di lavoro, ai lavoratori, ai lavoratori autonomi, ai tecnici e a tutti i soggetti che operano nel medesimo cantiere. Il coordinatore per la sicurezza, ove nominato ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, provvede a integrare il Piano di sicurezza e di coordinamento e la relativa stima dei costi con le misure contenute nelle presenti Linee guida. I committenti vigilano affinché nei cantieri siano adottate le predette misure di sicurezza anti-contagio.

In particolare, si raccomanda l'adozione delle seguenti misure:

utilizzo da parte delle imprese di modalità di lavoro agile per i lavoratori i portatori di particolari patologie per le attività di supporto al cantiere che possono essere svolte dal proprio domicilio o in modalità a distanza;

adozione di protocolli di sicurezza anti-contagio;

I datori di lavoro adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno del cantiere, applicando, per tutelare la salute delle persone presenti e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro, le misure di precauzione disposte dall'autorità sanitaria da integrare eventualmente con altre equivalenti o più incisive secondo la tipologia, la localizzazione e le caratteristiche del cantiere, previa consultazione del coordinatore per l'esecuzione dei lavori, ove nominato, e delle rappresentanze sindacali.

INFORMAZIONE SUGLI OBBLIGHI NEL CANTIERE

Il datore di lavoro, anche con l'ausilio dell'Ente Unificato bilaterale Formazione - Sicurezza del settore delle costruzioni, informa tutti i lavoratori sulle disposizioni delle Autorità, in particolare, le informazioni riguardano i seguenti obblighi:

rispetto di tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro per l'accesso in cantiere (in particolare: utilizzo dei dispositivi di protezione individuale messi a disposizione durante le lavorazioni e rispetto di comportamenti igienico-sanitari corretti);

informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della comparsa di qualsiasi sintomo influenzale o simil influenzale.

L'impresa affidataria, in collaborazione con il Committente/Responsabile dei lavori e con il Coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione ove presente, definisce le modalità di informazione per gli altri soggetti che accedono in cantiere (es. tecnici, imprese subappaltatrici, lavoratori autonomi, ecc.).

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione è di fondamentale importanza ed è necessario l'uso delle mascherine secondo quanto previsto dalla disciplina vigente.

MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI AI CANTIERI

Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà far uso del dispositivo di protezione individuale per tutta la durata delle operazioni, laddove, per le caratteristiche dei luoghi o per le circostanze di fatto si possano verificare contatti stretti per un tempo superiore ai 15 minuti.

PULIZIA E IGIENE NEL CANTIERE

Il datore di lavoro assicura la pulizia giornaliera con prodotti igienizzanti degli spogliatoi e delle aree comuni, limitando l'accesso temporaneo a tali luoghi; ai fini della igienizzazione vanno inclusi anche i mezzi d'opera con le relative cabine di guida o di pilotaggio. Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 si procede alla pulizia e sanificazione dei locali, alloggiamenti e mezzi dalla stessa utilizzati. Le persone presenti in cantiere devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare il frequente lavaggio delle mani con acqua e sapone o con soluzione idroalcolica.

GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI)

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense e gli spogliatoi deve essere organizzato, di concerto con il Committente/Responsabile dei lavori e con i coordinatori della sicurezza, al fine di evitare assembramenti e con la previsione di una ventilazione adeguata dei locali.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN CANTIERE

Nel caso in cui una persona presente in cantiere sviluppi febbre con temperatura superiore ai 37,5° e sintomi di infezione respiratoria (come la tosse), lo deve dichiarare immediatamente al proprio datore di lavoro o al coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione che dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria.

SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS o RLST

Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST, nonché con il direttore di cantiere e il coordinatore per l'esecuzione dei lavori ove nominato ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Il medico competente - nel rispetto della *privacy* - segnala situazioni di particolare fragilità al datore di lavoro, il quale dispone le idonee misure di tutela del lavoratore; il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità sanitarie.

22A02978

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 22 marzo 2022.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico».**IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV**

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

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

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



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

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

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

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

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

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

Visto il decreto ministeriale 24 ottobre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 271 del 20 novembre 1995 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la successiva rettifica pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 287 del 9 dicembre 1995;

Visto il decreto ministeriale 9 settembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 224 del 26 settembre 2011 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico»;

Visto il decreto ministeriale 18 ottobre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 256 del 3 novembre 2011 suppl. ordinanza n. 229, con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico»;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 295 del 20 novembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Vin Santo del Chianti Classico»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Vin Santo del Chianti Classico»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Toscana, su istanza del Consorzio Vino Chianti Classico con sede in Tavarnelle Val di Pesa, località Sambuca (FI), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

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

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

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

la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - n. 139 del 12 giugno 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

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

Vista la nota della Regione Toscana del 15 febbraio 2022 con la quale è stata trasmessa copia della legge regionale n. 63 del 26 novembre 2018 concernente l'istituzione del Comune di Barberino Tavarnelle per la fusione dei Comuni di Barberino Val d'Elsa e di Tavarnelle Val di Pesa, al fine di giustificare la formale modifica della descrizione della zona di produzione delimitata, di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione della DOP in questione;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del regolamento UE n. 33/2019 e



all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione nei riguardi delle partite di vini derivanti dalla corrente campagna vendemmiale 2021/2022 e per le giacenze di prodotti derivanti dalle vendemmie 2020 e precedenti che siano rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione consolidato con le modifiche in questione;

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

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

Vista la direttiva direttoriale n. 140736 del 25 marzo 2021 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

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

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

Art. 2.

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

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

europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta ufficiale* dell'Unione europea, entro 3 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 2021/2022.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la DOC «Vin Santo del Chianti Classico» provenienti dalle vendemmie 2020 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare per le relative tipologie e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente Organismo di controllo.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» 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, 22 marzo 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

1.2 La denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» può essere integrata dalla specificazione «occhio di pernice».

Art. 2.

Base ampelografica

2.1 La denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Vin Santo del Chianti Classico»:

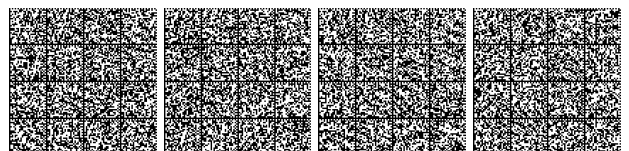
Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, da soli o congiuntamente, minimo 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 40%.

«Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice:

Sangiovese, minimo 80%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca e rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 20%.



Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1 Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice, devono essere prodotte nei terreni dell'intero territorio del Chianti Classico, delimitato con decreto interministeriale 31 luglio 1932. Tale zona è così delimitata:

«Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla Provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due province di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in Comune di Castelnuovo Berardenga. Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrore (quota 298). Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Piali (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S. Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia.

Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga. Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della Provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S. Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino Tavarnelle poi il torrente Drove, entrando in Provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla Provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo del Comune di Barberino Tavarnelle che segue per breve tratto, per poi piegare un pò a oriente lungo altro torrentello, passando per ca' Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S. Donato-Tavarnelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S. Casciano Val di Pesa e Barberino Tavarnelle poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve. Qui si rientra nella Provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona».

3.2. Nella zona di produzione della Denominazione «Vin Santo del Chianti Classico» non si potranno impiantare ed iscrivere vigneti allo Schedario Viticolo «Vin Santo del Chianti» nè produrre vini «Vin Santo del Chianti».

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adatti, i cui terreni situati ad una altitudine non superiore a 700 metri s.l.m. sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo-marnosi, da scisti argillosi, da sabbie e ciottolami.

4.3 I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono esclusi i sistemi espansi.

4.4 I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.350 ceppi per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare i 2,5 kg.

4.5 È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 8 tonnellate. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. La eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

4.7 Fermi restando i limiti sopra indicati la produzione per ettaro, in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto al numero delle piante e alla produzione per ceppo.

4.8 Le uve destinate alla produzione del vino a DOC «Vin Santo del Chianti Classico», devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50 % vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini di cui all'art. 2 devono essere effettuate nell'intero territorio del Vin Santo del Chianti Classico di cui all'art. 3 del presente disciplinare di produzione.

Conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Vin Santo del Chianti Classico garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

Tuttavia, le predette operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 10 km in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al decreto ministeriale 24 ottobre 1995, ed al successivo avviso di rettifica pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 287 del 9 dicembre 1995, e siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di «Vin Santo del Chianti Classico» ottenute da vigneti propri o in conduzione.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito per le tipologie «Vin Santo del Chianti Classico» non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno d'invecchiamento del vino.

5.3 Le uve provenienti dai vigneti iscritti allo Schedario Viticolo del Chianti Classico DOCG possono essere destinate alla produzione dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» e «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice DOC, qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino.

5.4 Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere prima dell'ammostatura un contenuto zuccherino non inferiore al 27%; non è ammessa alcuna pratica di arricchimento.

La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del «Vin Santo del Chianti Classico» deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 3 ettolitri per un periodo minimo di ventiquattro mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; l'immissione al consumo del «Vin Santo del Chianti Classico» e del «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice, non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.



Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1 Il vino a Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso fino al bruno;

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato, di buona struttura, dal secco al dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 10,5% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

6.2 Il vino a Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: dall'oro rosa all'ambrato fino al bruno;

odore: etereo, intenso;

sapore: morbido, vellutato e rotondo, dal secco al dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui 10,5 %vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento

7.1 Alla Denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.3 I vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico» devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie bordolesi di capacità non superiore a 3 litri.

7.4 Per i vini a Denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

*Legame con l'ambiente geografico**A) Informazioni sulla zona geografica**A1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame.*

La zona di produzione della denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti Classico» si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa, Poggibonsi e Barberino Tavarnelle.

Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incernierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti dei Fiume Ombrone e Arbia.

Morfologicamente l'ambiente può essere definito un altipiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, sca-

vato con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. Geologicamente, il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.

Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

L'orografia collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.

Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno - al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quali non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legale al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le Città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.

Il Vinsanto occupa un posto importante nell'enologia toscana e nella cultura agroalimentare fin dal Medioevo.

Le origini del Vinsanto toscano risalgono probabilmente al 1439, anno in cui durante un concilio cristiano tenutosi a Firenze tra vescovi cattolici e ortodossi, venne servito un vino passito (al tempo chiamato «vino pretto») che ricevette l'apprezzamento di tutti i commensali: «Nell'inverno del 1439 si tenne a Firenze un importante Concilio per tentare l'unificazione della Chiesa Cattolica e la Chiesa Ortodossa. Durante il Concilio si tennero anche alcuni banchetti, e uno venne tenuto al termine dei lavori, in segno di raggiunta concordia. Alla fine del simposio fu servito un vino squisito, di produzione locale, fatto con uva bianca appassita. Un vino che, allora, veniva detto «vin pretto». Ma quando il grande e solenne Bessarione, luminare dei padri greci, lo ebbe portato alle labbra questo esclamò: «è vino di Xantos!», alludendo al vino della celebre isola greca. I partecipanti crederettero invece ch'egli avesse trovato in quel vino tali virtù da proclamarlo «santo».

E col nome di Vin Santo da allora rimase, e rimarrà ancora chissà per quanto tempo «(da La splendida storia di Firenze» di Piero Bargellini).

Fin dalla seconda metà del Settecento la letteratura ci parla di Vinsanto con dovizia di particolari e con crescente intensità. Dal Settecento in poi si parla con specifico riferimento alla Toscana di Vin santo (cfr: Villifranchi Oenologia Toscana, 1773); nel 1774 si affermava che il procedimento per ottenere i «vini santi» era ormai noto a tutti in Toscana (F. Paolletti nell'Arte di fare il vino perfetto e durevole per poter servire all'estero commercio 1774).

Nel territorio del Chianti Classico, la produzione di Vin Santo del Chianti Classico è una vera e propria arte che richiede tempo e pazienza. Il primo passo è la raccolta delle uve più adatte come il Trebbiano toscano, la Malvasia Bianca Lunga, il Canaiolo sia bianco che nero, il Sangiovese. Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal cordone speronato, e dal *guyot* presente anche nella tipica variante «archetto toscano». Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (80 q.li uva pari a 28 ettolitri di vino). Non sono ammessi sistemi di allevamento a tendone.

Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia.

Il metodo di appassimento è naturale: i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno e messi a riposo, appesi o stesi in luoghi ben ventilati e con buona escursione termica; così facendo l'acqua presente nell'uva si disperde e dopo tre/quattro mesi si passa alla vinificazione.

Particolarmente legati all'esperienza dei viticoltori locali, che tradizionalmente producono questo vino, sono anche la durata della



fermentazione, i procedimenti di travaso, i tempi e le modalità di invecchiamento. A tal proposito è infatti essenziale la conservazione obbligatoria in piccoli caratelli di legno.

Al fine di ottenere la massima vigilanza della filiera produttiva, è vietata la movimentazione del vino sfuso fuori dalla zona di produzione, salvo specifiche, geograficamente limitate e condizionate deroghe legislative.

La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

B) Informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto attribuibili alla zona geografica (fattori naturali e umani)

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il Vin Santo del Chianti Classico profumato, intenso, di colore dal giallo fino all'ambrato e al bruno, di sapore armonico e vellutato, con gradazione alcolica complessiva non inferiore a 16% e con discreta acidità.

Nella specificazione «occhio di pernice» dove prevalente è il vitigno Sangiovese il colore è dall'oro rosa, fino all'ambrato e al bruno, con odore che diventa caldo, intenso e sapore dolce, morbido e vellutato.

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

I vitigni a bacca bianca Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, raccontano già con i loro nomi l'origine regionale autoctona. Il Trebbiano ha un sapore delicato. La varietà risulta abbastanza omogenea e caratterizzata da produttività costante ma molto dipendente dalla tecnica colturale adottata e delle condizioni ambientali. Il Trebbiano Toscano è un vitigno vigoroso, si adatta bene a diversi ambienti, ma preferisce climi caldi e soleggiati. Il vino ottenuto da questo vitigno sul territorio sopra descritto si presenta di colore paglierino, di buona acidità, dal punto di vista aromatico abbastanza «neutro». Per caratterizzare maggiormente il prodotto finale, soprattutto sotto il punto di vista aromatico, i nostri viticoltori per la produzione del Vinsanto associano il Trebbiano toscano alla Malvasia Bianca Lunga che con il contributo dei terreni calcarei rende il vino prodotto aromaticamente ricco e complesso. Ne deriva un prodotto originale dal bouquet intenso elegante, e duraturo. Il vitigno Sangiovese che compone prevalentemente il Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice, è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Vin Santo del Chianti Classico ha quindi un bouquet intenso e caratteristico propri del terreno arenario di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di mandorla tostata e fico secco. Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Vinsanto, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica. La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche del vino che non devono scendere al di sotto dei 16°. Durante la vinificazione, alcuni viticoltori chiantigiani nella elaborazione di questo vino utilizzano la tecnica della «madre» cioè un'inseminazione attraverso lieviti selezionati nel tempo e diversi da azienda ad azienda. Tali lieviti selezionati infatti dimostrano di sviluppare al meglio la fermentazione anche con prodotti ad alta gradazione alcolica. La professionalità dei viticoltori comprovata dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del Vin Santo del Chianti Classico e della sua storia.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

9.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
via Piave, 24

00187 - Roma

Tel.: +39 06 45437975

Fax: +39 06 45438908

e-Mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/Denominazioni
Vin Santo del Chianti Classico (it)
2. Tipo di indicazione geografica
DOP - Denominazione di origine protetta
3. Categorie di prodotti vitivinicoli
1. Vino
4. Descrizione dei vini
1. Vin Santo del Chianti Classico
Breve descrizione testuale
colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso fino al bruno;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, di buona struttura, dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 10,5% vol svolto;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): — .
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): — .
Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30.
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): — .
2. Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice
Breve descrizione testuale
colore: dall'oro rosa all'ambrato fino al bruno;
odore: etereo, intenso;
sapore: morbido, vellutato e rotondo, dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui 10,5 %vol svolto;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): — .
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): — .
Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30.
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): — .
5. Pratiche di vinificazione



5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. DOC Vin Santo del Chianti Classico anche per la specificazione Occhio di Pernice

Pratica enologica specifica

Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere prima dell'ammostatura un significativo contenuto zuccherino; non è ammessa alcuna pratica di arricchimento. La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del Vin Santo del Chianti Classico deve avvenire in recipienti di legno (caratelli).

5.2. Rese massime:

1. DOC Vin Santo del Chianti Classico anche con Occhio di Pernice

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. DOC Vin Santo del Chianti Classico anche con Occhio di Pernice

28 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOP «Vinsanto Chianti Classico» si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Sangiovese N. - Sangiovese

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. Descrizione del legame/dei legami

DOC Chianti Classico anche Occhio di Pernice

Nel territorio del Chianti Classico il vinsanto ha avuto un posto importante fin dal Medioevo. Le sue origini risalgono al 1400. La sua produzione è una vera arte che richiede esperienza. Inizia con la raccolta delle uve più adatte come Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese, il Canaiolo sia bianco che nero, allevate con forme tradizionali del territorio (archetto toscano). Il metodo di appassimento è naturale grazie all'escursione termica presente nella zona. I tempi di fermentazione, i travasi e le modalità di invecchiamento sono legati all'esperienza dei viticoltori locali. Durante la vinificazione è utilizzata la tecnica tipicamente locale della «madre», inseminazione con lieviti selezionati nel tempo dalle singole aziende.

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

Vin Santo del Chianti Classico - imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale;

Tipo di condizione supplementare: imbottigliamento nella zona geografica delimitata;

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio del Vin Santo del Chianti Classico di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione.

Conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Vin Santo del Chianti Classico garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

Vin Santo del Chianti Classico - vinificazione.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare: deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della regione Toscana, in cantine situate

al di fuori della zona geografica delimitata, ma non oltre 10 km in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al decreto ministeriale 24 ottobre 1995, ed al successivo avviso di rettifica pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 287 del 9 dicembre 1995, e siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di «Vin Santo del Chianti Classico» ottenute da vigneti propri o in conduzione.

22A02901

DECRETO 8 aprile 2022.

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

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

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

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

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

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

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

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

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302

