

La predetta sezione di Tesoreria rilascerà, a fronte di tale versamento, apposita quietanza di entrata al bilancio dello Stato con imputazione al Capo X, capitolo 5100 (unità di voto parlamentare 4.1.1), art. 8.

Art. 6.

L'onere per il rimborso dei certificati di cui al presente decreto, relativo all'anno finanziario 2020, farà carico ad appositi capitoli dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno stesso e corrispondenti al capitolo 9537 (unità di voto parlamentare 21.2), per l'importo determinato dal netto ricavo delle singole *tranche* o, nel caso di *tranche* con prezzo di emissione superiore alla pari, dall'ammontare nominale.

L'onere degli interessi, il cui l'importo è pari alla somma delle differenze positive fra l'ammontare nominale e il netto ricavo di ciascuna *tranche*, farà carico ad apposito capitolo dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno stesso e corrispondente al capitolo 2216 (unità di voto parlamentare 21.1) dello stato di previsione per l'anno finanziario 2020.

L'ammontare della provvigione di collocamento, prevista dall'art. 2 del presente decreto, sarà scritturato dalle sezioni di Tesoreria fra i «pagamenti da regolare» e farà carico al capitolo 2247 (unità di voto parlamentare 21.1; codice gestionale 109) dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno finanziario 2018.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 25 ottobre 2018

*p. Il direttore generale del Tesoro:* IACOVONI

18A07082

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 23 ottobre 2018.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini DOP «Bosco Eliceo».**

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 decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale 7 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 sono in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione dell'Unione europea previsti dall'art. 109, paragrafo 3, e dall'art. 110 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità di esame, di approvazione e di trasmissione alla Commissione dell'Unione europea delle proposte di modifica del disciplinare, ivi comprese le modifiche non rilevanti, per le quali sarà prevista la definizione a livello nazionale e la relativa comunicazione alla Commissione dell'Unione europea;

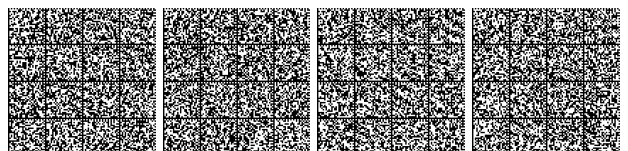
Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90, comma 3, della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge, ivi compreso il decreto in materia di procedura nazionale per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione dell'Unione europea ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP «Bosco Eliceo»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP;

Vista la nota della Regione Emilia-Romagna pervenuta in data 6 luglio 2018, con la quale è stata presentata la domanda del Consorzio «Bosco Eliceo», nel rispetto della procedura di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere alcune modifiche



minori del disciplinare di produzione, che non comportano alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'art. 94, paragrafo 1, lettera *d*), del regolamento (UE) n. 1308/2013, relative in particolare a taluni aspetti di elaborazione, di etichettatura e presentazione;

Considerato che per le citate modifiche minori del disciplinare di produzione sono applicabili le disposizioni procedurali nazionali semplificate di cui all'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Esaminata la documentazione tecnico-amministrativa presentata a supporto delle citate modifiche minori e ritenuto che la stessa documentazione è risultata conforme alle disposizioni previste dal citato art. 10, comma 8, del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare, per la medesima richiesta:

in conformità all'art. 6 del predetto decreto, è stata esperita l'intera procedura di valutazione e di pubblicizzazione da parte della competente Regione Emilia-Romagna;

ai sensi del comma 3 del citato art. 6 del citato decreto, è stato acquisito il parere favorevole della citata regione;

sono state ritenute valide le motivazioni alle modifiche proposte, che risultano conformi alle rispettive vigenti norme nazionali e dell'Unione europea e, in particolare, non comportano misure restrittive alla commercializzazione dei vini in questione;

Ritenuto che a seguito dell'esito favorevole della predetta istruttoria sussistono i presupposti tecnico-giuridici per approvare con provvedimento nazionale la citata richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine protetta «Bosco Eliceo», in particolare nel rispetto dell'art. 118-*octodecies*, paragrafo 3, lettera *a*) del regolamento (CE) n. 1234/2007;

Ritenuto altresì di effettuare, per motivi di chiarezza e coerenza normativa connessi all'identificazione dei vini ed al relativo processo produttivo, la riformulazione di alcuni articoli del disciplinare di produzione;

Ritenuto altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione e di dover comunicare la stessa modifica alla Commissione dell'Unione europea, ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione dell'Unione europea, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione dell'Unione europea, ai sensi dell'art. 70-*bis*, paragrafo 1, lettera *a*) del regolamento (CE) n. 607/2009;

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, lettera *d*);

Vista la direttiva direttoriale n. 21876 del 27 marzo 2018 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:

*Articolo unico*

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bosco Eliceo», così come approvato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo aggiornato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, è modificato come risulta dal testo allegato al presente decreto.

2. La modifica di cui al comma 1 entra in vigore a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto sul sito internet del Ministero.

3. Il presente decreto e il disciplinare della DOP «Bosco Eliceo» aggiornato con la modifica di cui al comma 1, saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP; la stessa modifica sarà comunicata alla Commissione dell'Unione europea, ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione dell'Unione europea, ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 ottobre 2018

*Il dirigente:* POLIZZI

ALLEGATO

MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «BOSCO ELICEO»

Art. 1.  
*Denominazione e tipologia*

1. La denominazione di origine controllata «Bosco Eliceo» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

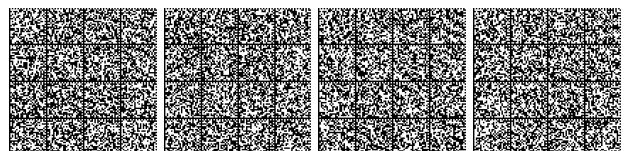
- «Bosco Eliceo» Fortana (anche vivace e frizzante);
- «Bosco Eliceo» Merlot (anche vivace);
- «Bosco Eliceo» Sauvignon (anche vivace e frizzante);
- «Bosco Eliceo» Bianco (anche frizzante).

Art. 2.  
*Base ampelografica*

1. La denominazione di origine controllata «Bosco Eliceo» con una delle specificazioni sotto indicate è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione ampelografica:

«Bosco Eliceo» Fortana (anche nelle tipologie vivace e frizzante): Fortana minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale;

«Bosco Eliceo» Merlot (anche nella tipologia vivace): Merlot minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale;



«Bosco Eliceo» Sauvignon (anche nelle tipologie vivace e frizzante): Sauvignon minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Trebbiano romagnolo presente nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale;

«Bosco Eliceo» Bianco (anche nella tipologia frizzante): Trebbiano romagnolo minimo 70%. Sauvignon, Malvasia bianca di Candia da sole o congiuntamente massimo 30%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti nella misura massima del 5%.

#### Art. 3.

##### Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini «Bosco Eliceo» devono essere prodotte nell'interno della zona comprendente per la Provincia di Ferrara l'intero territorio comunale di Goro, Mesola, Lago Santo e parte dei Comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro, e per la Provincia di Ravenna parte dei Comuni di Ravenna e Cervia. Tale zona è così delimitata: di poco a sud delle Bocche del Po di Goro, il limite segue dalla costa il confine della Provincia di Ferrara in direzione nord-ovest fino a raggiungere il confine comunale di Berra (località Bosca) e lungo questi prosegue verso sud, sino ad incrociare il confine di Codigoro sulla strada che conduce al centro abitato di questo comune (km 61,500 circa). Segue tale strada in direzione sud per intersecare nuovamente il confine di Codigoro in località Tenuta Varano, segue il confine in direzione sud-ovest sino al suo incrocio con il confine comunale di Massa Fiscaglia e lungo questi, verso sud, raggiunge il confine di Comacchio che segue nella stessa direzione sino al punto in cui abbandona l'argine dei Borgazzi. Da qui segue una retta verso sud sino a Cascine le Fosse e quindi, sempre verso sud, segue l'argine Agosta fino all'idroforo Umana e segue verso ovest il canale circondariale Mezzano sud sino ad intersecare la canaletta di irrigazione n. 3 verso sud e attraverso la via circondariale pioppa ed il canale dominante «pioppa». Seguendo il confine di frazione di Filo in direzione ovest e scendendo fino ad incrociare la via Campazzo Oca e successivamente arriva al ponte Tamerischi per poi seguire in direzione nord-ovest lo scolo Bindella fino all'incrocio di via Parata e l'omonimo scolo.

Prosegue in linea retta sud fino ad incrociare il confine di provincia Ferrara Ravenna, in prossimità della strada provinciale S. Biagio - Anita alla progressiva chilometrica 41.

Prosegue lungo il confine di provincia in direzione est fino al Passo di Po, da questa località il confine scende a sud lungo le vie Nigrisoli e Guerrini fino ad intersecare la strada provinciale n. 24 Conventello-Savarna che la segue fino all'incrocio con la s.s. n. 16 Adriatica; da questo punto si prosegue verso sud-est lungo detta statale e la circonvallazione esterna di Ravenna fino al confine comunale di Cervia. Proseguendo nella stessa direzione si giunge al confine con la Provincia di Forlì in località Tagliata e lungo questo verso est raggiunge la costa per risalire da essa verso nord sino al confine con la Provincia di Ferrara che la segue fino al passo Po da dove è iniziata la delimitazione per la Provincia di Ravenna.

#### Art. 4.

##### Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Bosco Eliceo» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche qualitative. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni prevalentemente sabbiosi.

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

3. La produzione massima di uva dei vigneti in coltura specializzata non deve superare le 15 tonnellate ad ettaro.

A detto limite, anche in annate favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite indicato; oltre il 20% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. I

quantitativi di uva eccedente fino al raggiungimento del limite massimo previsto potranno essere prese in carico per la produzione di vino IGP o varietale o vino bianco o rosso a seconda della tipologia di uva.

4. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. ai vini «Fortana» e «Bianco» e di 10% vol. ai vini «Merlot» e «Sauvignon».

5. La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese l'arricchimento del grado alcolico, la dolcificazione e la frizzantatura, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle Province di Ferrara e Ravenna.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo sentito il consorzio di tutela competente per la denominazione di origine, consentire, in deroga a quanto stabilito al comma 1, con specifiche autorizzazioni, che le operazioni di frizzantatura possano avvenire anche nel territorio delle Regioni Emilia-Romagna e Veneto.

Tali deroghe possono essere rilasciate a quelle ditte che avendo già imbottigliato il vino a DOC «Bosco Eliceo», ne facciano espressa documentata richiesta.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

3. È consentito l'arricchimento delle uve e dei prodotti a monte del vino nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Le diverse tipologie devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

I vini a denominazione di origine controllata «Bosco Eliceo» nella tipologia vivace e frizzante devono essere ottenuti unicamente per fermentazione naturale.

Per la presa di spuma della tipologia vivace e frizzante deve essere utilizzato mosto, mosto parzialmente fermentato o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine oppure mosto concentrato rettificato.

Nelle vinificazioni disgiunte la vinificazione può essere effettuata singolarmente per le uve provenienti dai diversi vitigni e l'assemblaggio deve avvenire nella cantina del vinificatore entro il periodo del completo affinamento.

4. La resa massima delle uve in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro comprese le aggiunte occorrenti per le elaborazioni dei vini frizzanti e vivaci sono:

| Tipologia               | Resa produzione uva vino | Max hl di vino per ha |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| «Bosco Eliceo» Fortana  | 70%                      | 105                   |
| «Bosco Eliceo» Merlot   | 70%                      | 105                   |
| «Bosco Eliceo» Suvignon | 70%                      | 105                   |
| «Bosco Eliceo» Bianco   | 70%                      | 105                   |

Qualora la resa uva vino supera i limiti di cui sopra ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine.



Oltre detto limite del 75%, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

In entrambi i casi il vino ottenuto potrà essere preso in carico come IGP o varietale o vino bianco o rosso, a seconda della tipologia dell'uva.

5. Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge soltanto verso le IGP di pertinenza se iscritti allo schedario vitivinicolo o a vino varietale o a vino bianco o rosso seconda della tipologia dell'uva.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche al consumo*

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

«Bosco Eliceo» Fortana:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l) corposo, moderatamente tannico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Fortana vivace:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), corposo, moderatamente tannico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Fortana frizzante:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: leggermente erbaceo, caratteristico;

sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Merlot vivace:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: leggermente erbaceo, caratteristico;

sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Sauvignon:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, quasi aromatico;

sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Sauvignon vivace:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, quasi aromatico;

sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Sauvignon frizzante:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, quasi aromatico;

sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

zuccheri residui per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Bianco:

colore: giallo paglierino chiaro;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;

sapore: secco o abboccato o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), fresco, gradevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

«Bosco Eliceo» Bianco frizzante:

giallo paglierino chiaro;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;

sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo abboccato: da 12,00 g/l a 35,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo amabile: da 30,00 g/l a 50,00 g/l;

zuccheri residui per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

2. I vini a denominazione di origine controllata «Bosco Eliceo» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

#### Art. 7.

##### *Etichettatura designazione e presentazione*

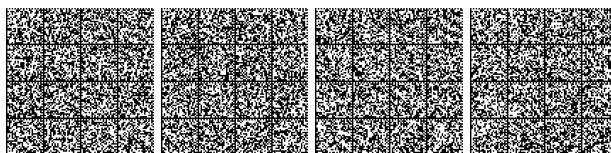
1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari.

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

2. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, dei modi di elaborazione e altre purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione del vino di origine, salve le norme generali più restrittive.

3. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.



4. L'indicazione della menzione relativa al tenore zuccherino del prodotto è facoltativa per i tipi secchi o abboccati e obbligatoria per i tipi amabili o dolci.

5. Per la tipologia frizzante, qualora si utilizzi il tappo a fungo, alle condizioni stabilite all'art. 8, è obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione della categoria di prodotto conformemente alla vigente normativa nazionale.

#### Art. 8. Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalle normative vigenti, compresi i fusti in acciaio o altri materiali idonei per uso alimentare, di capacità da 6 a 60 litri, per la vendita del vino sfuso alla spina, e contenitori alternativi al vetro costituito da un otre in materiale plastico o altri materiali idonei per uso alimentare racchiuso in un involucri di cartone o altro materiale rigido con capacità non inferiore a 2 litri.

2. Per la chiusura dei vini frizzanti in bottiglie di vetro con volume nominale superiore a 0,2 litri è consentito l'utilizzo del tappo a fungo in sughero o di materiale sintetico similare, pieno tipo elastomero ammesso ad entrare in contatto con il vino trattenuto da un fermaglio, o gabbietta, o legatura idonea e coperti eventualmente da una lamina avente un'altezza non superiore a 7 centimetri come tradizionalmente utilizzato nella zona, oppure con chiusure tipo Stelvin, o tappo vite, o tappo corona eventualmente coperti da lamina.

Gli altri vini, allorché siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura idonea.

#### Art. 9. Legame con l'ambiente geografico

##### A) Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame. Le condizioni ambientali che si riscontrano nell'area a DOC «Bosco Eliceo» sono veramente peculiari, visto che si tratta di suoli sostanzialmente sabbiosi (fino al 95-97% di sabbia) che si estendono lungo una fascia molto stretta a ridosso del litorale adriatico. Unica eccezione, l'areale intorno ad Argenta, che si spinge maggiormente verso l'entroterra e si caratterizza per suoli di bonifica recente con una maggiore presenza di limo e argilla in superficie (franco-sabbiosi) e sabbiosi oltre i 50 cm di profondità (ad esempio: suoli Garusola del catalogo dei suoli di pianura dell'Emilia-Romagna).

I terreni dell'areale della DOC «Bosco Eliceo» si sono originati in gran parte per bonifiche successive e/o sedimentazione delle alluvioni fluviali di Po e Reno. Elemento caratterizzante sono i «cordoni di dune marine» (in parte sommersi dai sedimenti) che si sono originati a seguito del modificarsi della linea di costa in epoche storiche successive. L'azione combinata di questi eventi geologici e pedogenetici ha portato alla definizione di un ambiente compreso tra le «Valli» e il mare in cui si è insediata dapprima una vegetazione «colonizzatrice» fino ad arrivare al bosco di leccio, all'interno del quale cresceva anche la *Vitis vinifera subsp. sylvestris*, di cui ancora oggi sono presenti rari esemplari dioici nelle pinete storiche di Ravenna.

Specifici lavori di zonazione hanno consentito di verificare come la maggior parte dei vigneti che danno vini a DOC «Bosco Eliceo» si collochino su suoli riconducibili all'unità tipologica di suolo «Cerba, sabbioso fine» [CER1, in riferimento al catalogo dei suoli di pianura dell'Emilia-Romagna. Classificazione *Soil Taxonomy* (Chiavi 2003): *Aquic Ustipsamments, mixed, mesic*. Classificazione WRB (1998): *Calcic Arenosols (Gleyic)*], ad esplicitare quanto sintetizzato all'art. 4 del presente disciplinare (Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC «Bosco Eliceo» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni sabbiosi).

Per quanto riguarda il clima, l'area del «Bosco Eliceo» è una delle più calde della viticoltura dell'Emilia-Romagna, come attesta l'indice di Winkler che mediamente varia tra 1950 e 2250 gradi giorno. La vicinanza del mare consente, però, di avere una buona escursione termica tra il giorno e la notte, situazione positiva per la formazione e il mantenimento del quadro aromatico delle uve. La particolarità del clima spiega come una varietà a maturazione tardiva quale «Fortana» (detta anche «Uva d'oro») si sia connaturata a quest'ambiente sin da tempi remoti. Lo stes-

so si dica per Trebbiano romagnolo e Malvasia bianca di Candia, mentre per quanto riguarda l'introduzione più recente di varietà a maturazione media o precoce come Sauvignon e Merlot, si può mettere in relazione con la necessità di ampliare il calendario di raccolta sfruttando il carattere varietale dei vitigni in questione e la proprietà dei suoli sabbiosi di privilegiare la componente aromatica rispetto alla struttura dei vini (vini leggeri e floreali);

2) fattori umani rilevanti per il legame. Diversi documenti attestano la presenza della coltivazione della vite e il suo uso enologico sin dall'antichità, nel litorale adriatico dell'Emilia-Romagna. I Georgici latini parlano addirittura di una specifica varietà di vite che cresceva nelle aree paludose intorno all'emporio di Spina (uva Spionia o Spinea). Nel 1300 Pier de' Crescenzi scrive di un'uva Duracla coltivata in queste aree, le cui caratteristiche non erano così distanti da quelle della Fortana con cui si produce il cosiddetto «Vino di bosco». La base ampelografica si è poi ampliata a Trebbiano romagnolo, Malvasia bianca di Candia, Merlot e Sauvignon, anche se Fortana rimane ancora oggi il vitigno più tipico e coltivato dell'areale.

Le viti, nonostante l'arrivo della fillossera, sono ancora oggi spesso franche di piede e il portinnesto viene impiegato più per problemi legati alla salinità che non al parassita. La forma di allevamento tradizionale è il Guyot, ma si possono trovare anche Cordone speronato e GDC. La maturazione tardiva del vitigno Fortana e la sua tolleranza ai marciumi, facevano sì che la vendemmia venisse procrastinata il più possibile verso il tardo autunno, con la conseguenza che le fermentazioni spesso si arrestavano a causa delle basse temperature dell'inverno incipiente. Questa situazione portava ad avere vini con un contenuto di zuccheri residui più o meno importante durante il periodo invernale e, se messi in bottiglia, davano origine a vini frizzanti per effetto della ripresa delle fermentazioni nella primavera-estate successiva alla vendemmia.

Le tecniche e tecnologie enologiche recenti hanno consentito di mettere a punto linee di vinificazione moderne e corrette, ma le tipologie della tradizione sono state mantenute; infatti i vini della DOC «Bosco Eliceo» si presentano fermi o frizzanti, con diversi livelli di zuccheri residui (secco, abboccatto, amabile, dolce) e, talora, anche con un periodo di affinamento in legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico: i vini della DOC «Bosco Eliceo», per le caratteristiche ambientali dell'area di coltivazione delle uve, tendono a non avere una struttura particolarmente importante e puntano soprattutto alla freschezza e alla fragranza degli aromi e del gusto, specie nelle versioni frizzanti. In genere si tratta di vini non particolarmente alcolici, ma piuttosto sapidi, grazie anche alla presenza di una falda superficiale spesso salmastra.

I vini «Bosco Eliceo» Fortana si presentano di un bel colore rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi violacei. All'olfatto spicca una certa vinosità che si accompagna a note floreali, ma soprattutto fruttate (bacche rosse, con particolare riferimento a ciliegie e more di rovo). Talora possono essere presenti anche note resinose e speziate. Al gusto si rileva una buona acidità e il giusto tannino, per l'abbinamento con i piatti grassi e succulenti della tradizione gastronomica ferrarese.

I «Merlot» della DOC «Bosco Eliceo» hanno una bella colorazione rosso rubino, abbastanza intensa e accompagnata da riflessi violacei. All'olfatto, l'erbaico tipico del vitigno non è invadente e si accompagna ad un buon fruttato che richiama le more e le prugne o meglio i prugnoli selvatici.

Al gusto sono moderatamente acidi e poco tannici. Il vino «Bosco Eliceo» Sauvignon è di colore giallo paglierino. Il profumo è piuttosto delicato, quasi aromatico, con note fruttate prevalenti. In bocca risulta di giusta acidità e sapidità.

«Bosco Eliceo» Bianco è un vino di colore giallo paglierino chiaro, con profumo delicato, con note di fiori di acacia e un fruttato più o meno spiccato a seconda dei vitigni che accompagna- no il Trebbiano romagnolo. Al gusto risulta di giusta acidità e sapidità.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B): la DOC «Bosco Eliceo» è nata intorno al vitigno Fortana che è connaturato all'ambiente sabbioso e salmastrato del litorale adriatico dell'Emilia-Romagna: si tratta infatti di un vitigno che è presente da così tanto tempo nella zona che è cresciuto e si è evoluto con le sue terre e la sua gente. Si tratta di un ambiente con suoli prevalentemente sabbiosi, che non consentono di ottenere strutture importanti, e un clima caratterizzato da sommatorie termiche elevate che meglio si addicono a vitigni tardivi, come Fortana e Trebbiano. La vicinanza del mare, comunque, favorisce una certa escursione termica tra il giorno e la notte a favore dello sviluppo di aromi anche in vitigni più precoci, come Merlot,



Sauvignon e Malvasia. L'impossibilità di ottenere struttura nei vini derivati da suoli sabbiosi e la tradizione locale di vini frizzanti ha fatto sì che i viti-vinicoltori locali si siano concentrati soprattutto su questa tipologia, migliorando la filiera con l'introduzione di nuove tecnologie in cantina ed in particolare di strumenti per la fermentazione a temperatura controllata.

Non mancano anche esempi di elaborazione in legno di vini derivati da uve ottenute ricorrendo a tecniche agronomiche più spinte (diradamento, defogliazione, ecc.).

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

«Valoritalia S.r.l.», sede legale: via Piave n. 24 - 00187 Roma, +39 06/45437975, tel. +39 0445313088, fax +39 0445313080, info@valoritalia.it

«Valoritalia S.r.l.» è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, 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. 25, paragrafo 1, primo capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 26 del regolamento CE n. 607/2009, per i prodotti beneficiari della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 1, secondo capoverso, lettera c).

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 14 giugno 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 150 del 29 giugno 2012.

18A07085

## ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

### AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

#### Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pemetrexed Mylan»

*Estratto determina n. 1736/2018 del 16 ottobre 2018*

Medicinale: PEMETREXED MYLAN.

Titolare A.I.C.: Mylan S.p.A., via Vittor Pisani, 20 - 20124 Milano - Italia.

Confezioni e numeri di A.I.C.:

«25 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 4 ml - A.I.C. n. 045526011 (in base 10);

«25 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 20 ml - A.I.C. n. 045526023 (in base 10);

«25 mg/ml concentrato per soluzione per infusione» 1 flaconcino in vetro da 40 ml - A.I.C. n. 045526035 (in base 10).

Forma farmaceutica: concentrato per soluzione per infusione.

Validità prodotto integro: 2 anni.

Condizioni particolari di conservazione:

flaconcino chiuso:

questo medicinale non richiede alcuna condizione particolare di conservazione;

non congelare.

soluzione diluita:

la stabilità chimica e fisica durante l'uso delle soluzioni per infusione di pemetrexed è stata dimostrata per 24 ore conservata in frigorifero (2°C - 8°C);

da un punto di vista microbiologico, il prodotto deve essere usato immediatamente. Se non utilizzato immediatamente, i tempi di conservazione e le condizioni prima dell'uso sono di responsabilità dell'utilizzatore e non dovrebbero superare le 24 ore tra 2°C - 8°C;

conservare protetto dalla luce.

Composizione:

principio attivo:

25 mg di pemetrexed diarginina

eccipienti:

L-arginina;

L-cisteina;

glicole propilenico;

acido citrico;

acqua per preparazioni iniettabili.

Produzione prodotto finito, confezionamento primario e secondario, controllo lotti: Oncomed manufacturing a.s., Karasek 2229/1 b - 621 00 Brno-Reckovice - Repubblica Ceca.

Confezionamento secondario:

GE pharmaceuticals Ltd. - Industrial Zone, «Chekanitza - South» area, 2140 Botevgrad - Bulgaria;

Med-X-Press GmbH, Pracherstiege 1, 38644 Goslar - Germania;

DHL Supply Chain (Italia) S.p.A., via delle Industrie, 2 - 20090 Settala (MI) - Italia.

Rilascio dei lotti:

Synthon Hispania S.L., C/Castellò, 1 Poligono Las Salinas - 08830 Sant Boi de Llobregat, Barcelona - Spagna;

Synthon BV, Microweg 22, 6545 CM Nijmegen - Paesi Bassi;

Synthon s.r.o., Brněnská 32/čp.597, 67801 Blansko - Repubblica Ceca.

Controllo lotti:

Synthon Hispania S.L., C/Castellò, 1 Poligono Las Salinas, 08830 Sant Boi de Llobregat, Barcelona - Spagna;

Quinta-Analytica s.r.o., Pražská 1486/18c, 10200 Prague 10 - Repubblica Ceca;

Ittest plus s.r.o., Kladská 1032, 50003 Hradec Králové - Repubblica Ceca;

Ittest plus s.r.o., Bílé Vchýnice 10 - 53316 Vápno u Přelouče - Repubblica Ceca;

Ittest plus, s.r.o., prostory LF UK Hradec Králové, Šimkova 870 - 50001 Hradec Králové - Repubblica Ceca;

Labor L+S AG, Mangelsfeld 4, 5, 6, - 97708 Bad Bocklet-Großenbrach - Germania;

Oncomed manufacturing a.s., Karasek 2229/1 b, 621 00 Brno-Reckovice - Repubblica Ceca.

Produzione principio attivo: Synthon s.r.o., Brněnská 32/čp. 597, 67801 Blansko - Repubblica Ceca.

Indicazioni terapeutiche:

mesotelioma pleurico maligno:

Pemetrexed Mylan in associazione con cisplatino è indicato nel trattamento chemioterapico di pazienti non pretrattati con mesotelioma pleurico maligno non resecabile;

carcinoma polmonare non a piccole cellule:

Pemetrexed Mylan in associazione con cisplatino è indicato come trattamento di prima linea in pazienti con carcinoma polmonare non a piccole cellule localmente avanzato o metastatico ad eccezione dell'istologia a predominanza di cellule squamose;

Pemetrexed Mylan è indicato come monoterapia per il trattamento di mantenimento del carcinoma polmonare non a piccole cellule localmente avanzato o metastatico ad eccezione dell'istologia a predominanza di cellule squamose in pazienti la cui malattia non ha progredito immediatamente dopo la chemioterapia basata sulla somministrazione di platino;

Pemetrexed Mylan è indicato in monoterapia nel trattamento di seconda linea di pazienti con carcinoma polmonare non a piccole cellule localmente avanzato o metastatico ad eccezione dell'istologia a predominanza di cellule squamose.

