Ritenuto di accogliere la proposta della Regione Puglia di attivazione degli interventi compensativi del Fondo di solidarietà nazionale nelle aree colpite dall'infezione di *Xylella fastidiosa* per effetto dei danni alle produzioni agricole;

Decreta:

Art. 1.

Declaratoria del carattere di eccezionalità delle infezioni di Xylella fastidiosa

È dichiarata l'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi elencati a fianco delle sottoindicate province per i danni causati alle produzioni nei sottoelencati territori agricoli, in cui possono trovare applicazione le specifiche misure di intervento previste del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102 e successive modificazioni ed integrazioni:

Brindisi: infezioni di *Xylella fastidiosa* dal 1º gennaio 2020 al 31 dicembre 2020 provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)* nell'intero territorio provinciale;

Lecce: infezioni di *Xylella fastidiosa* dal 1º gennaio 2020 al 31 dicembre 2020 provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)* nell'intero territorio provinciale;

Taranto: infezioni di *Xylella fastidiosa* dal 1º gennaio 2020 al 31 dicembre 2020 provvidenze di cui all'art. 5, comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)* nel territorio dei Comuni di Avetrana, Fragagnano, Manduria, Maruggio, Lizzano, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Torricella.

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

Roma, 4 agosto 2021

Il Ministro: PATUANELLI

21A04959

DECRETO 6 agosto 2021.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba».

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;

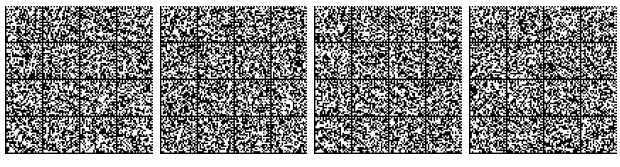
Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e 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 regolamenti 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 del Presidente della Repubblica 9 gennaio 1985, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana n. 171 del 22 luglio 1985 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», ed approvato il relativo disciplinare di produzione;



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 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»;

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 «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»;

Esaminata la documentata domanda trasmessa in data 15 marzo 2021, presentata per il tramite della Regione Marche, su istanza del Consorzio Istituto marchigiano tutela vini, con sede in Jesi (AN), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» 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 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, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Marche;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 140 del 14 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;

Ritenuto 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 regomaneto 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 produzione della DOP dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

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 «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato 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. 140 del 14 giugno 2021.

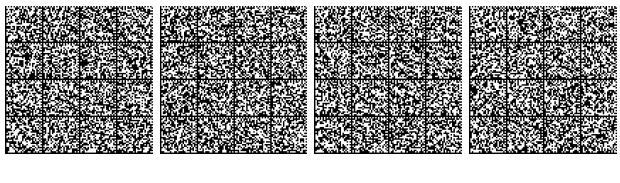
2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

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'articolo 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. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», 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, 6 agosto 2021

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LACRIMA DI MORRO» O «LACRIMA DI MORRO D'ALBA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»;

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore;

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» passito.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione d'origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» (anche nella tipologia superiore e passito): Lacrima minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatizzati, idonei alla coltivazione nella Regione Marche fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» ricade nella provincia di Ancona e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei Comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondi valle e dei versanti delle colline del Comune di Senigallia prospicienti il mare.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Lacrima di Morro» o Lacrima di Morro d'Alba devono essere quelle abituali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200 in coltura specializzata.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento; è esclusa la forma a tendone.

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

I sistemi di potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, devono essere quelli generalmente usati nella zona.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 13 tonn/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10% vol.;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 13 tonn/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10% vol.;

«Lacrima di Morro» superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore: 10 tonn/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,00% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

In deroga, il Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione interessata, può consentire l'imbottigliamento dei vini anzidetti anche al di fuori della zona sopraindicata, nel territorio della provincia di Ancona, ove si tratti di attività consolidata e preesistente.

Conformemente all'art. 8 del regolamento CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità del vino e la reputazione di un vitigno storicamente coltivato nella zona.

Fatta eccezione per la tipologia passito è consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve provenienti da superfici vitate idonee alla produzione della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La tipologia «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito deve essere ottenuta da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 21,00%.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento, ove previsto, è la seguente:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 70%;

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore: 70%;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 45%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per la tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», «Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore, ed il 50% per la tipologia «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllate per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 15 dicembre dell'anno della vendemmia;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 1° dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia;

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore: dopo il 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»:

colore: rosso rubino carico;

odore: gradevole, intenso;

sapore: gradevole, morbido caratteristico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

«Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore:

colore: rosso rubino carico;

odore: gradevole, intenso;

sapore: gradevole, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

«Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito:

colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato;

odore: caratteristico più o meno intenso;

sapore: armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui effettivo almeno 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 25 meq/l.

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

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

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 extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È 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.

Nella etichettatura dei vini cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

Per la tipologia di vino «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in recipienti di vetro di capacità non superiore a cinque litri.

Per le tipologie di vini «Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore e «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in recipienti di vetro di capacità non superiore tre litri; per queste tipologie sono vietate le chiusure a strappo e corona.

Art. 9.

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini a DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», nelle tre tipologie descritte all'art. 6 del presente disciplinare, comprende l'intera area amministrativa dei Comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione delle aree di fondo valle e dei versanti delle colline del Comune di Senigallia prospicienti il mare e compresi tra il litorale e la sede autostradale.

Si tratta di un'area collinare non molto estesa, solcata dai fiumi Cesano, Nevola e Misa, che vanno a delimitare alcuni tratti della parte settentrionale, mentre il limite meridionale non si spinge fino al fiume Esino.

L'intera zona di produzione è situata a non più di 25 km di distanza dal mare Adriatico, che esercita una grande influenza sulle caratteristiche climatiche del territorio, di fatto abbastanza omogenee. L'altimetria varia in massima parte tra 50 e 200 m s.l.m., i rilievi sono poco elevati e le pendenze sono generalmente comprese tra il 2% e il 25%. Le esposizioni sono quasi equamente ripartite tra tutti i punti cardinali.

La presenza dell'ampio bacino idrico costituito dal mare Adriatico limita l'escursione termica tra il giorno e la notte e quella tra il mese più caldo e il mese più freddo dell'anno. La temperatura media del mese di gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Luglio si aggira sui 23-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l'indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca mediamente tra 1800 e 2100 gradi giorno, valori ritenuti ottimali per la produzione di vini rossi. Durante i mesi di settembre ed ottobre le temperature minime dell'aria si mantengono generalmente sopra i 10°C. La temperatura media annua è di 13-15°C, mentre l'entità delle precipitazioni medie annue si aggira tra 700 e 800 mm.

Il clima dell'area è di tipo temperato (Classe C di Koppen) con estati calde.

La natura dei materiali geologici, substrato dei suoli agrari dell'area risulta relativamente omogenea, essendo rappresentata in massima parte da rocce pelitico-calcarenitiche o pelitico-argillose. Si tratta di litotipi facilmente alterabili e soggetti ad erosione idrica superficiale.

L'area di produzione mostra alcuni elementi tipici dell'agricoltura collinare marchigiana e un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di vite, olivo e colture erbacee.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Dopo la caduta dell'Impero Romano, che aveva visto il diffondersi della coltivazione della vite e il commercio dei vini, come testimonia il ritrovamento in mare a Senigallia di anfore vinarie, le invasioni barbariche, la presenza dei Longobardi e le invasioni saracene dal mare, spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione degli attuali vini a denominazione d'origine «Lacrima di Morro d'Alba» o «Lacrima di Morro» ad erigere fortificazioni, destinate a divenire il fulcro di successivi insediamenti.

In questo territorio iniziò, a partire dal 900, «l'incastellamento» dei luoghi collinari, più facilmente difendibili dagli attacchi esterni; anche le vigne subirono una trasformazione e le alberate, diffuse in epoca romana, vennero sostituite da piccoli appezzamenti protetti da recinti dove la vite veniva spesso consociata con gli alberi da frutto.

In tale epoca l'importanza economica della viticoltura si ridusse, ma le vigne continuarono ad essere presenti negli «horti conclusi», spesso coltivate dai monaci per produrre il vino per le esigenze liturgiche. Le tecniche di coltivazione della vite messe a punto in epoca romana furono così affinate e tramandate negli ambienti monastici, che svolsero un ruolo importante di salvaguardia della cultura agricola del territorio.

Nell'età dei Comuni, le migliorate condizioni economiche portarono ad aumenti della popolazione e dei fabbisogni alimentari, contribuendo al recupero e al consolidamento del ruolo della viticoltura, che divenne un tratto distintivo del territorio.

Non si ha conoscenza da quando il vitigno Lacrima iniziò ad essere coltivato in quella che è la sua attuale area di elezione, ma sappiamo con precisione che la sua importanza e i suoi pregi erano già ben noti nel territorio regionale nella seconda metà del diciannovesimo secolo.

Infatti, nel volume «La esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872 e studi sulla vite e sul vino della provincia anconitana» pubblicato nel 1873 è inserita la descrizione del vitigno Lacrima, condotta su diversi campioni di foglie e di grappoli

raccolti in differenti aree delle Marche, unitamente ai risultati dell'analisi chimico fisica dei vini monovarietali effettuata dal laboratorio del Regio Istituto tecnico di Ancona. La descrizione è ben dettagliata, riguarda i diversi organi della vite, le fasi fenologiche e il comportamento nei confronti delle malattie. Viene evidenziata la precocità di germogliamento, la presenza di una sensibile componente aromatica e si riporta un lusinghiero giudizio sul vino «Ottimo vino aromatico, atteso il grato profumo.».

Troviamo la descrizione di Lacrima anche nei Bollettini ampelografici e, date le caratteristiche di pregio e l'importanza di questo vitigno nella viticoltura della provincia di Ancona della seconda metà dell'800, non stupisce che Lacrima sia stata una delle tre varietà di viti coltivate nelle Marche ad essere inserita nel primo volume dell'Ampelografia italiana, pubblicato a Torino nel 1879, a cura del Comitato ampelografico centrale.

La descrizione di Lacrima riportata nell'Ampelografia italiana corrisponde perfettamente a quella della varietà che viene attualmente coltivata con questo nome nelle Marche, ma non concorda con quella che era stata precedentemente inserita dal Gallesio nella Pomona italiana, né corrisponde ad altri vitigni che portano lo stesso nome e che sono diffusi nelle aree meridionali del nostro paese.

Il Lacrima, quale vitigno antico e di grande pregio, ma di non facile coltivazione a causa della notevole precocità di germogliamento, ha visto un periodo di contrazione delle sue superfici coltivate durante la ricostituzione viticola del secondo dopoguerra, ma ha poi rafforzato la sua presenza nel territorio del Comune di Morro d'Alba (così denominato dal 1862 a partire dal suo antico nome romano) e in quello dei comuni limitrofi.

Il rinnovato interesse verso la coltivazione di Lacrima ed alle peculiari caratteristiche dei vini ottenuti ha quindi portato ad ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» nel 1985, che a sua volta ha dato ulteriore impulso allo sviluppo del territorio e al perfezionamento delle tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione delle uve.

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

La DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» è riferita a tre tipologie di vino rosso («base», «Superiore» e «Passito»), tutte ottenute da uve provenienti da vigneti aventi nella loro composizione ampelografica il vitigno Lacrima per almeno l'85%. I vini dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, di colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Se consumato giovane si nota un delicato e caratteristico profumo di rosa. Con l'invecchiamento i toni passano invece ad un fruttato-floreale di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtilli, viola e violetta;

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Superiore": ottima struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori fruttato-floreale di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtilli, viola e violetta. Il sapore è secco ed armonico di giusto corpo;

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Passito": vino da dessert e da meditazione ben strutturato, di colore rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore caratteristico più o meno intenso e dal sapore armonico e vellutato, da secco a dolce in relazione al tenore di zuccheri residui.

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e la peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» è attestata da numerosi documenti (richiamati alla lettera *A)* riferiti alla millenaria storia vitivinicola del relativo territorio, che va dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri.

In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati, in particolare per quanto concerne: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve, che sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del presente disciplinare.

Nell'ambito della storia più recente, a partire dagli anni '960, la ripresa della coltivazione del vitigno Lacrima e la specializzazione dei viticoltori hanno permesso l'espansione di impianti di trasformazione sul territorio di produzione, anche mediante capitalizzazioni esterne, che hanno contribuito allo sviluppo di un nuovo modello di vitivinicoltura.

Si tratta di realtà imprenditoriali basate sulla piccola e media proprietà, che, sebbene legate ai valori della tradizione rurale e al mantenimento della diversificazione produttiva, sono riuscite ad affacciarsi e ad entrare con determinazione sui mercati nazionali e internazionali.

L'area di diffusione del vitigno Lacrima è rimasta pertanto ristretta al territorio di produzione dei vini DOC in questione, a dimostrazione del profondo legame del vitigno con la popolazione agricola che ha saputo trovare i siti e le tecniche adatte alla sua coltivazione. Il Lacrima è, infatti, un vitigno non semplice da coltivare; in particolare il suo germogliamento in epoca precoce, esponendolo al rischio dei ritorni di freddo primaverile, rende cruciale il corretto collocamento dei vigneti e l'esclusione delle aree di fondovalle dove vanno a posizionarsi gli strati di aria fredda che scivolano lungo le pendici delle colline.

Le caratteristiche orografiche e climatiche dell'area di produzione dei vini DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» (situata in una zona di bassa e media collina che risente dell'influsso mitigante del mare), contribuiscono a creare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente adatto alla viticoltura.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni, che consente di immagazzinare nel suolo una discreta riserva idrica che, pur in presenza di modeste precipitazioni estive, permette alle viti di mantenersi in buona efficienza fisiologica e di sostenere un buon processo di maturazione delle uve.

A ciò si aggiunga che le temperature miti dei mesi di settembre e ottobre sono adatte ad un regolare decorso della maturazione delle uve.

Di conseguenza, l'interazione tra le caratteristiche del terreno e quelle del clima portano il vitigno Lacrima ad esprimere appieno le proprie potenzialità non solo in termini di accumulo zuccherino, ma anche per quel che riguarda la maturazione fenolica e la concentrazione di aromi primari.

Le bacche di Lacrima, provviste di una buccia spessa e ricca di polifenoli, possono talvolta fendersi a fine maturazione lasciando gocciolare (lacrimare) il succo in esse contenuto e da particolarità sembra derivare il nome della varietà.

Le uve di Lacrima, durante la fase di fermentazione, rilasciano antociani, tannini e sostanze aromatiche, tra cui il geraniolo, che conferisce il piacevole profumo di rosa.

In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima ed i fattori umani, quali le tradizionali tecniche colturali ed enologiche, portano a modulare il decorso della maturazione delle uve di Lacrima, che vengono raccolte a diversi livelli di maturazione e con caratteristiche chimico-fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini, consentono poi di ottenere i vini DOC le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare:

nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», il mantenimento delle rese in uva attorno ai limiti massimi di 13 t/ha, ottenuto adottando le opportune tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno nell'area di produzione, consente di produrre un vino rosso di qualità con caratteristica ed intensa emanazione di profumi e buona struttura;

nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Superiore" il mantenimento delle rese in uva al di sotto di 10 t/ha, ottenuto affinando e perfezionando le tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno nell'area di produzione, consente di produrre vini di ottima struttura e di titolo alcolimetrico più elevato rispetto alla tipologia base;

nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» "Passito" poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell'impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a

coppie ed appesi. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito usato prima come medicamento, poi diffuso ed apprezzato dal mercato.

Successivamente al riconoscimento della DOC dei vini «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», la storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione stessa, segnata dall'impianto di nuovi vigneti e dall'affermazione di aziende di piccola e media dimensione, che vedono spesso seconde e terze generazioni proseguire nel solco della tradizione, ma in una prospettiva di mercato internazionale.

La sempre maggiore professionalità degli operatori, che hanno tratto vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente e dalle peculiarità del vitigno, rappresenta il tratto fondamentale che ha contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza dei vini DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», unici nel panorama italiano.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l., via Venti Settembre n. 98/G - 00187 Roma.

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del 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:

Lacrima di Morro (it);

Lacrima di Morro d'Alba (it).

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta.

3. Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino.

4. Descrizione dei vini:

1. Lacrima di Morro, o Lacrima di Morro d'Alba.

Breve descrizione testuale:

i vini DOP Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba sono caratterizzati da colore rosso rubino, odore gradevole ed intenso, sapore gradevole, morbido caratteristico;

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

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.;

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

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):

—

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):

—

acidità totale minima:

4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

2. Lacrima di Morro superiore o Lacrima di Morro d'Alba superiore.

Breve descrizione testuale:

i vini DOP Lacrima di Morro superiore o Lacrima di Morro d'Alba superiore sono caratterizzati da colore rosso rubino carico, odore gradevole, intenso, sapore gradevole, morbido caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):

—

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):

—

acidità totale minima:

4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

3. Lacrima di Morro passito o Lacrima di Morro d'Alba passito

Breve descrizione testuale:

i vini DOP Lacrima di Morro passito o Lacrima di Morro d'Alba passito sono caratterizzati da colore rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato, odore caratteristico, intenso, sapore armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui effettivo almeno 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

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

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.):

—

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.):

—

acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

4. Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche:

—

Rese massime:

a. Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba:

13,000 chilogrammi di uve per ettaro;

b. Lacrima di Morro superiore o Lacrima di Morro d'Alba superiore:

10,000 chilogrammi di uve per ettaro;

c. Lacrima di Morro passito o Lacrima di Morro d'Alba passito:

13,000 chilogrammi di uve per ettaro.

5. Zona geografica delimitata:

la zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini DOP Lacrima di Morro, o Lacrima di Morro d'Alba ricade nella provincia di Ancona e comprende tutto il territorio dei Comuni di Morro

d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondi valle e dei versanti delle colline del Comune di Senigallia prospicienti il mare compresi tra il litorale e la sede autostradale.

6. Varietà principale/i di uve da vino:

Lacrima N.

7. Descrizione del legame/dei legami:

Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba

La zona di produzione dei vini DOP Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba ha una storia vitivinicola millenaria, testimoniata da numerosi scritti documenti antichi e reperti archeologici. La descrizione ampelografica del vitigno Lacrima è presente già in diversi scritti del XVIII secolo. L'influenza dell'uomo è stata di primaria importanza sia nella scelta del vitigno da coltivare, sia nell'evoluzione delle tecniche agronomiche ed enologiche. Le particolarissime ed uniche caratteristiche organolettiche dei vini DOP Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba sono il risultato dell'interazione tra i suddetti fattori umani e i fattori naturali del territorio.

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

Annata di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

nella etichettatura dei vini DOP «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore, «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» passito è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di tappatura.

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

per la tipologia di vino «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» di cui all'art. 1 e sino a cinque litri, l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in recipienti di vetro di capacità non superiore a cinque litri.

Per le tipologie di vini «Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore e «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in recipienti di vetro di capacità non superiore tre litri; per queste tipologie sono vietate le chiusure a strappo e corona.

21A04960

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 6 agosto 2021.

Revoca del commissario liquidatore della «Minerva società cooperativa in sigla Minerva soc.coop.», in Castel Maggiore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 19 giugno 2019, n. 93, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 12 dicembre, n. 178, recante «Regolamento di riorganizzazione del Ministero dello sviluppo economico, ai sensi dell'art. 2, comma 16, del decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132»;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto in particolare gli articoli 7 e 21-*quinquies* della citata legge n. 241/1990;

Visto il decreto ministeriale n. 41/2009 del 27 marzo 2009, con il quale la società cooperativa «Minerva società cooperativa in sigla Minerva soc.coop.», con sede in Castel Maggiore (BO) (codice fiscale 03926250378), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa e ne sono stati nominati commissari liquidatori il dott. Claudio Mengoli, l'avv. Roberto Mantovano e il dott. Marco Fantone;

Visto il decreto ministeriale del 21 luglio 2021, n. 243/2021, con il quale il dott. Marco Fantone è stato sospeso dall'incarico conferito con decreto ministeriale n. 41/2009 del 27 marzo 2009 per la durata di sei mesi dalla data, del medesimo decreto;

Considerato che dall'esame della prima relazione informativa del 27 luglio 2021 del commissario nominato in sostituzione del dott. Marco Fantone in una procedura di scioglimento per atto dell'autorità, sono emersi fatti rilevanti, che evidenziano gravi comportamenti e azioni di *mala gestio* da parte del dott. Marco Fantone nel proprio ruolo di commissario liquidatore;

Ritenuto il venir meno del rapporto fiduciario con il predetto professionista;

Ritenuto necessario dover disporre la revoca del provvedimento di sospensione suddetto;

Ritenuto, altresì, necessario procedere in via d'urgenza alla revoca del dott. Marco Fantone dall'incarico di commissario liquidatore della società cooperativa sopra indicata, anche al fine di scongiurare il reiterarsi di tali situazioni in altre procedure affidate al predetto commissario;

Ritenuto, ai sensi dell'art. 7, comma 1 della legge 7 agosto 1990, n. 241, di non procedere a dare comunicazione dell'avvio del procedimento di revoca all'interessato, valutate le particolari esigenze di celerità del procedimento derivanti dalla sopra rappresentata necessità, nonché in considerazione del fatto che nel termine a suo tempo concesso il commissario non ha presentato le proprie controdeduzioni all'avvio del procedimento di sospensione;

Ritenuto, ai sensi dell'art. 12, comma 75 del decreto-legge n. 95/2012 convertito con modificazioni dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, di non procedere alla sostituzione del dott. Marco Fantone, essendo attualmente in carica il dott. Claudio Mengoli e l'avv. Roberto Mantovano;