MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

DECRETO 4 marzo 2021.

Avvio della funzionalità dei servizi di comunicazione e deposito con valore legale degli atti e dei documenti da parte degli ufficiali e degli agenti di polizia giudiziaria in modalità telematica, per la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Napoli.

IL MINISTRO DELLA GIUSTIZIA

Visto il decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, recante «Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19» convertito, con modificazioni, nella legge 17 luglio 2020, n. 77, che all'art. 221, comma 11, stabilisce che «Al fine di consentire il deposito telematico degli atti nella fase delle indagini preliminari, con decreto del Ministro della giustizia non avente natura regolamentare è autorizzato il deposito con modalità telematica, presso gli uffici del pubblico ministero, di memorie, documenti, richieste e istanze di cui all'art. 415-*bis*, comma 3 del codice di procedura penale, nonché di atti e documenti da parte degli ufficiali e agenti di polizia giudiziaria, secondo le disposizioni stabilite con provvedimento del direttore generale dei sistemi informativi e automatizzati del Ministero della giustizia, anche in deroga alle disposizioni del decreto emanato ai sensi dell'art. 4, comma 1 del decreto-legge 29 dicembre 2009, n. 193, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 febbraio 2010, n. 24. Il deposito si intende eseguito al momento del rilascio della ricevuta di accettazione da parte dei sistemi ministeriali, secondo le modalità stabilite dal provvedimento direttoriale di cui al primo periodo. Il decreto di cui al primo periodo è adottato previo accertamento da parte del direttore generale dei sistemi informativi e automatizzati del Ministero della giustizia della funzionalità dei servizi di comunicazione dei documenti informatici»;

Visto il provvedimento del direttore generale dei sistemi informativi e automatizzati n. 8086 del 28 luglio 2020, pubblicato in pari data sul portale dei servizi telematici contenente le disposizioni relative alle modalità di trasmissione delle comunicazioni agli uffici del pubblico ministero da parte degli ufficiali e degli agenti di polizia giudiziaria di atti e documenti con modalità telematica;

Visto il provvedimento del direttore generale dei sistemi informativi e automatizzati n. 912.ID del 1° febbraio 2021, che accerta l'installazione e l'idoneità degli strumenti informatici, unitamente alla funzionalità dei servizi di comunicazione da parte degli ufficiali e degli agenti di polizia giudiziaria di atti e documenti con modalità telematica alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Napoli;

EMANA
il seguente decreto:

Art. 1.

1. È accertata la funzionalità dei servizi per la comunicazione e deposito, in conformità alla previsione dell'art. 221, comma 11 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, recante «Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19» convertito, con modificazioni, nella legge 17 luglio 2020, n. 77, di atti e documenti da parte degli ufficiali e agenti di polizia giudiziaria presso la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Napoli.

2. Presso l'ufficio giudiziario di cui al comma 1, il deposito di atti e documenti da parte degli ufficiali e degli agenti di polizia giudiziaria può essere effettuato con modalità telematica come previsto dall'art. 221, comma 3 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, nella legge n. 77 del 17 luglio 2020, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 180 del 18 luglio 2020.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il quindicesimo giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 marzo 2021

La Ministra: CARTABIA

21A02178

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 2 aprile 2021.

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

IL DIRETTORE 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 del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 23 luglio 1968 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Bardolino» 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 dei vini «Bardolino»;

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 «Bardolino»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC con sede in Bardolino (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Bardolino» 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 Veneto;

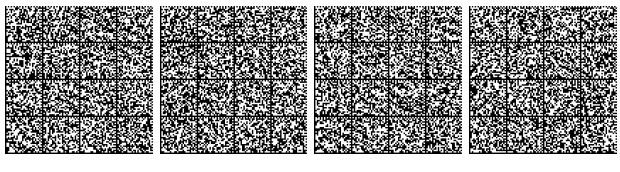
è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 15 dicembre 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Bardolino»;

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. 21 del 27 gennaio 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;

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

Vista la richiesta presentata dal Consorzio per la tutela del vino Bardolino DOC in data 5 febbraio 2021, prot. n. 01-21ptb, intesa ad applicare le modifiche al disciplinare in questione relative al riconoscimento delle sottozone anche per le produzioni dei vini atti a diventare «Bardolino» DOC derivanti dalla campagna vendemmiale 2020/2021, a condizione che siano in possesso dei requisiti prescritti dall'allegato 1 all'annesso disciplinare per dette sottozone, nonché per stabilire un termine per lo smaltimento delle etichette detenute dalle ditte interessate che non siano conformi alle nuove disposizioni stabilite all'art. 7 dell'annesso disciplinare;

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 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 produzione della DOP dei vini «Bardolino» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione anche nei riguardi delle le partite di vini derivanti dalla vendemmia 2020 per talune tipologie vini e per lo smaltimento delle etichette nei termini di cui alla richiamata richiesta del Consorzio di tutela del vino Bardolino del 5 febbraio 2021;



Considerato inoltre che tra le predette modifiche ordinarie del disciplinare in questione vi figura anche il riconoscimento della sottozona «Montebaldo», che è riferita all'entità geografica del Monte Baldo che ricade anche sul territorio della Provincia di Trento;

Visto l'accordo stipulato in data 20 giugno 2019 tra il citato Consorzio di tutela del vino «Bardolino», il Consorzio di tutela «Vini dei Forti», con sede in Avio (TN) e il Consorzio di tutela dei vini del Trentino, con sede in Trento, intesa a condividere il citato nome geografico «Monte Baldo» anche per l'eventuale riconoscimento della omonima sottozona di taluni vini DOP tutelati dai citati Consorzi e ricadenti in Provincia di Trento, qualora la stessa sottozona venga espressamente prevista nei rispettivi disciplinari, alle condizioni stabilite dall'art. 29, comma 2, della legge n. 238/2016 e nel rispetto delle relative norme procedurali;

Ritenuto che, coerentemente al predetto accordo, il riconoscimento della citata sottozona «Montebaldo» per la DOC dei vini «Bardolino», di cui alle modifiche ordinarie da approvare con il presente decreto, non pregiudica l'eventuale futuro riconoscimento di altre sottozone riferite al nome geografico «Monte Baldo» per altre denominazioni d'origine ricadenti nella Provincia di Trento, nel rispetto delle condizioni stabilite dalla richiamata normativa nazionale;

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, lettera *d)*;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Bardolino», 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. 21 del 27 gennaio 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Bardolino», 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 tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la DOC «Bardolino» provenienti della campagna vendemmiale 2020/2021, ai fini della loro qualificazione con le sottozone «Montebaldo», «La Rocca» e «Sommacampagna», a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato 1 all'annesso disciplinare per le rispettive sottozone e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. È consentito, entro il termine di sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, lo smaltimento delle etichette già detenute negli stabilimenti delle ditte interessate e conformi alle disposizioni di etichettatura del preesistente disciplinare di produzione della DOP «Bardolino».

5. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

6. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Bardolino» 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, 2 aprile 2021

Il direttore generale: GERINI

ALLEGATO *A*

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

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Bardolino» è riservata ai vini «Bardolino», Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto, Bardolino Chiaretto Spumante, Bardolino Novello e Bardolino Classico Novello che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. Le sottozone «Montebaldo», «La Rocca» e «Sommacampagna» sono regolamentate nell'allegato 1, in calce al disciplinare, che ne costituisce parte integrante.

Art. 2.

Base ampelografia

1. I vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

Corvina veronese (Cruina o Corvina) 35-95%; è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;

Rondinella 5-40%;

possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, ad eccezione della Molinara che può essere presente per un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

a) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio.

Tale zona è così delimitata: partendo a nord di Bussolengo dal ponte sul canale della società Sima, nelle immediate vicinanze della centrale elettrica, segue per breve tratto la strada provinciale Verona-Lago, percorre la strada detta del «Gabanet» toccando le località Casetta, Colombare sino all'incrocio della strada che scende dalla località Pigno. Segue il tracciato di detta strada sino a località Lughetto a quota 167, incontra e attraversa il limite di confine territoriale Bussolengo-Sona e prosegue in direzione di Palazzolo toccando località S. Giustina, segue la strada denominata della Rotonda toccando località Pozzo del Ghetto sino a giungere al ponte sul canale del consorzio Alto Veronese. Segue detto canale sino alla strada statale n. 11, risale a destra per breve tratto detta statale, imbocca la strada che porta a località Case Nuove, percorre la carrareccia della Rugola seguendo la unghia di collina del monte Corno sino alla località scuole comunali di Sona. Si inserisce nella strada comunale della Lova che segue sino a intersecare il primo canale secondario del consorzio Alto Veronese; percorre detto canale toccando località Rainera e proseguendo fino alla stazione FF.SS. di Sommacampagna. Dalla stazione segue la strada che porta al capoluogo di Sommacampagna, che attraversa per inserirsi nella viabile che porta a Custoza, percorrendola sino alla località Staffalo, per deviare a sinistra lungo la strada che porta alla località Boscone sino al punto di intersecare il canale principale del consorzio Alto Veronese. Seguendo il percorso del canale, passa nelle vicinanze delle località Fiozza e Ca' del Magro sino a giungere a località Campanella. In prossimità di località Campanella abbandona il canale consorziale per seguire la carrareccia che porta alle località Colombara e Fenili. Da località Fenili dirotta a destra seguendo la strada che attraversa località Gardoni e successivamente si inserisce sulla strada Valeggio-Santa Lucia, che segue sino al capoluogo di Valeggio da dove prosegue seguendo la viabile che porta verso Monzambano. Percorre, verso Monzambano, la succitata strada sino a incontrare il primo passaggio a livello in prossimità di quota 64. Da questo imbocca la viabile che porta alla località Fornelletti e attraversando detta località prosegue sino a intersecare la strada Valeggio-Salionze (quota 99), che percorre sino alla località Salionze e proseguendo oltre arriva in prossimità di Peschiera sino a toccare la sponda orientale del lago di Garda nel punto in cui inizia il corso dell'estuario Mincio. Dall'estuario Mincio risale seguendo la sponda orientale del lago di Garda toccando Lazise, Cisano, Bardolino, Garda, Punta S. Virgilio, sino ad arrivare al centro abitato di Torri del Benaco. Dirotta a destra imboccando la strada comunale panoramica che da detta località toccando le borgate di Costa e Albisano sale sinuosamente con tornanti sino a inserirsi sulla strada provinciale di San Zeno di Montagna. Da questo punto la delimitazione nord della zona del Bardolino segue la curva di livello quota 500, lungo le pendici montuose in comune di Costermano, Caprino e Rivoli.

Più specificatamente il percorso della linea di quota 500 è il seguente: segue per breve tratto il confine comunale di Costermano a nord di monte Pozzol, prosegue attraversando Vaio Boione e in prossimità della località Roncola raggiunge la linea di confine di Caprino. Seguendo le pendici del monte di Pesina passa a nord della località Pianezze, Le Banche e Ordenei, sino a incontrare il vaio dei Lumini; attraversa detto vaio e passa a sud delle località Peagne, cà Zerman, Casette delle Pozze per giungere a nord della frazione Vilmezzano sino a incontrare il vaio delle Giare. Attraversato il vaio della Giare, percorre la strada che conduce alle località Renzone e Vezzane, attraversa il torrente Tasso e giunge in prossimità di piazza Galletto, sino a toccare la linea di confine del comune di Rivoli a sud del monte Cordespino. Da qui segue la linea di confine del Comune di Rivoli sino alla località Canal. Segue quindi la strada che da detta borgata porta alla località Dogana sulla riva destra dell'Adige e prosegue lungo la stessa riva sino al ponte sul canale della soc. Sima a nord-ovest di Bussolengo.

b) La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» designabili con la specificazione aggiuntiva «Classico», già riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 28 maggio 1968, comprende, in tutto o in parte, i comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion. Tale zona è così delimitata: a nord dal confine comunale dal comune di Garda, fino a Val Tesina toccando quota 153 in prossimità di Monte Berti. Segue l'ex confine di Castione lungo il monte Carpene a quota 277 a nord di località Tavernole, sino a toccare località Baia; risale per breve tratto la strada comunale che da detta località porta alla strada provinciale incrociandola a quota 234. Da questo punto ha inizio il limite est. La linea di confine discende lungo la strada prima detta e il terrapieno della ferrovia Affi-Caprino fino ai piedi del monte Moscal (q. 200). Continua poi a discendere, per un breve tratto con la detta ferrovia, poi con il torrente Tasso (o Ri), fino sotto casa Ragano (non lungi da Ponton) dove incontra il confine tra Rivoli e Cavaion. Lascia poi subito questo confine, sale a monte Pincio e sempre per linea di cresta incontra Ca' del Biso (q. 181) e, subito dopo il confine tra Pastrengo e Cavaion presso casa Faino. Segue allora questo confine e in seguito quello tra Pastrengo-Bardolino e quello che il comune di Lazise ha in comune con Pastrengo; Bussolengo e Castelnuovo fin sotto quota 121, presso Sarnighe. Abbandonato qui il confine comunale, tocca Sarnighe, q. 113 e 118, correndo lungo una carrareccia, fino a casa alle Croci alle porte di Colà. Per altra carrareccia discende alla località Le Tende e prosegue a quota fino a incontrare la strada comunale di Pacengo a case Fontanafredda. Segue per breve tratto questa strada, poi la carrareccia che, toccando quota 107, passa sotto il paese di Pacengo e giunge al lago subito sotto il porto.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» devono essere quelle tradizionali della zona, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

2. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera e a pergola con parete inclinata. La densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 ceppi.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati con le pergole veronesi a tetto piano è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di 80 mila gemme per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Fermo restando il limite sopraindicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.

4. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Bardolino» devono assicurare un titolo alcolico volumico naturale minimo di 9.5% vol.

5. I vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Bardolino superiore» sono idonei anche per produrre vini a denominazione di origine controllata «Bardolino», alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

I superi di uva eccedenti i limiti di resa ad ettaro fino ad un massimo del 20% provenienti dalle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna sono idonei per produrre vini a denominazione di origine controllata «Bardolino», Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumante Bardolino Novello e Bardolino Novello Classico, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Entro i termini previsti dalla normativa vigente successivi alle operazioni di scelta vendemmiale di cui sopra, si deve provvedere ad annotare nei registri ufficiali di cantina le partite di uve e la collocazione dei mosti ottenuti e darne comunicazione al competente organismo di controllo.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di resa di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Veneto, su richiesta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate e le organizzazioni professionali della regione, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima di uva ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

8. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva, di cui al comma precedente, eccedente la resa di cui al comma 3, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima dello specifico provvedimento regionale.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera *a)*. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, solo per i vini Bardolino, Bardolino Chiaretto e Bardolino Novello con l'esclusione delle sottozone è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona, e nei comuni limitrofi alla zona di produzione ricadenti nella Provincie di Brescia e Mantova.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Qualora le uve di cui all'art. 2, vengano vinificate con la metodologia tradizionale a parziale contatto con la buccia, è concesso al vino ottenuto, in considerazione del suo colore, l'uso in etichetta della specificazione «Chiaretto».

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Bardolino Superiore» prima dell'immissione al consumo può essere designato come vino a denominazione di origine controllata «Bardolino» sempre che il vino abbia i requisiti previsti per la denominazione di origine controllata.

L'uso della specificazione «classico» in aggiunta della denominazione di origine controllata «Bardolino», è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate all'interno del territorio della zona di origine più antica, indicata al precedente art. 3, lettera *b)*.

Tuttavia tali operazioni sono consentite anche in cantine situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Bardolino», a condizioni che:

1. dette cantine siano di pertinenza delle rispettive aziende agricole e, come tali, al servizio delle stesse;

2. in dette cantine, le aziende interessate vinifichino, per quanto riguarda la denominazione Bardolino seguita dalla specificazione «Classico» di cui al presente disciplinare, le uve prodotte in vigneti di pertinenza aziendale.

4. La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata.

La denominazione di origine controllata «Bardolino» può essere utilizzata per designare al vino spumante «Chiaretto» ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare ed utilizzando metodi di spumantizzazione a fermentazione naturale.

Le operazioni di spumantizzazione debbono avvenire nell'ambito del territorio della regione Veneto e delle province di Mantova, Brescia e Trento.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Bardolino», imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine «novello» purché prodotto con il 100% di uva a macerazione carbonica.

6. Nella preparazione dei vini a denominazione di origine controllata Bardolino è ammesso il taglio d'annata con i vini delle due annate immediatamente precedenti o con i vini di quella successiva a quella oggetto di richiesta di certificazione di idoneità.

7. Per i vini Bardolino e Bardolino Classico l'immissione al consumo è consentita a partire dal 15 gennaio dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini della denominazione di origine controllata, di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bardolino» e «Bardolino» con la specificazione classico:

colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, vinoso;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Bardolino» Chiaretto e «Bardolino» Classico Chiaretto:

colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;

odore: caratteristico, fruttato, delicato;

sapore: morbido, sapido, armonico;

titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l;

«Bardolino» Chiaretto Spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;

odore: fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale;

sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

«Bardolino» Novello e «Bardolino» Classico Novello:

colore: rosso rubino chiaro;

odore: caratteristico intenso fruttato;

sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo:17,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentito, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata dei vini «Bardolino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi «extra» «fine» «scelto» e «selezionato» e simili.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Bardolino», ad esclusione della tipologia «Chiaretto spumante» non millesimato, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ai nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione e presentazione dei vini Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto, Bardolino Chiaretto Spumante è obbligatorio che la menzione tradizionale Chiaretto preceda la denominazione Bardolino e deve figurare in caratteri e dimensioni uguali a quelli usati per la denominazione.

3. Nella designazione e presentazione dei vini Bardolino Chiaretto, Bardolino Classico Chiaretto e Bardolino Chiaretto Spumante è consentito riportare l'indicazione della tipologia anche nel modo seguente: Chiaretto di Bardolino, Chiaretto di Bardolino Classico e Chiaretto di Bardolino Spumante.

Art. 8.

Confezionamento

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» immessi al consumo fino a litri 5, è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie e fiaschi di vetro.

2. È tuttavia consentito, conformemente alla vigente normativa nazionale, per il confezionamento dei vini DOC «Bardolino», con esclusione delle tipologie qualificate con le menzioni «Classico» e «Chiaretto», l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

3. I sistemi di chiusura sono quelli previsti dalle norme vigenti.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica.*

Fattori naturali.

Il Bardolino è prodotto delle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando evidente traccia di sé in una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il Garda, dotati di suoli estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi.

I terreni posti al lato nord dei pendii collinari sono normalmente ricoperti di boschi, mentre quelli posti a sud, est e ovest, con una felice esposizione dei terreni ospitano vigneti e oliveti. I terreni, grazie alla loro composizione e struttura, a fine inverno si riscaldano abbastanza velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli, la fioritura, l'allegagione e l'invaiatura che decorrono con ritmo regolare, permettendo lo sviluppo e l'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci anche nelle annate climaticamente più difficili.

All'interno dell'area il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, ma anche dalla presenza verso nord del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da permettere anche la coltivazione dell'olivo, ed essere considerato un clima «mediterraneo».

All'interno della zona di produzione si distingue l'area Classica attorno al comune di Bardolino, ossia la zona di più antica tradizione, che essendo più prossima al lago presenta delle caratteristiche climatiche e ambientali particolari. Inoltre, fattori di natura geografica, pedologica e climatica, oltre che storica, consentono di suddividere l'area di produzione in tre sottozone, che corrispondono rispettivamente: all'entroterra prossimo alla catena del monte Baldo; alla riviera gardesana e al suo primo entroterra, connotate dalla presenza del colle denominato La Rocca; al tratto collinare meridionale, che gravita attorno al territorio di Sommacampagna.

Fattori storici e umani.

Ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo, reperti romani per l'uso del vino nei riti religiosi, raffigurazioni di grappoli nelle chiese medioevali, documenti di compravendite di vigneti, nonché scritti di autori famosi del XV secolo, testimoniano la lunga ed ininterrotta tradizione vitivinicola della zona del Bardolino.

È nel XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di «Bardolino», con le prime analisi chimiche effettuate nel 1873. Come testimonia nel 1897 lo scrittore bresciano Giuseppe Solitro, «tra i più reputati della regione sono quelli di Bardolino, che questo nome corron tutta l'Italia e competono con i migliori della penisola». Giovanni Battista Perez, in un testo pubblicato nel 1900, descrive il vino «di tinta rosso-chiara» del distretto di Bardolino, soffermandosi sulle caratteristiche organolettiche della produzione delle varie località di quella che è l'attuale area del Bardolino. Nel medesimo testo, viene fornita consistente documentazione di come, sin dai primi anni dell'Ottocento, i «periti estimatori» avessero definito delle distinzioni di prezzo per i vini provenienti da tre sottozone note all'epoca come «Valle di Caprino» (o «distretto di Montebaldo», corrispondente all'attuale parte più interna dell'area di produzione della Doc «Bardolino»), «Plaga Gardense» (o «distretto di Bardolino», contrassegnato dalla presenza del colle denominato «La Rocca», importantissimo centro di insediamenti viticoli) e «Colli Morenici Meridionali» (corrispondenti agli attuali dintorni di Sommacampagna). La medesima distinzione si ricava dalla «Relazione pel 1837 dell'osservatore agrario Bernardino Angelini» nella quale si descriveva la vendemmia «nell'alta porzione della provincia a destra dell'Adige cioè nei Distretti di Caprino, Bardolino e Villafranca», che si identificano esattamente con le tre sottozone sopra indicate.

Alcuni autori nei primi anni del 1900 caratterizzavano il Bardolino, come «salatino», oppure «asciutto e leggero, dotato di una sottile sapidità», peculiarità che tutt'oggi differenzia il Bardolino da vini simili ottenuti nelle zone limitrofe.

Per quanto riguarda il vino Chiaretto, tipico della zona, la tradizione vuole che la formula per la sua preparazione sia stata elaborata nel 1896 sul lago di Garda dal senatore, avvocato e scrittore veneziano Pompeo Molmenti, che sembra avesse appreso in Francia la tecnica della vinificazione «in bianco» delle uve rosse: Zeffiro Bocci nel 1970 scriveva che «nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito».

Nel 1926 viene costituito il primo «Consorzio di difesa del vino tipico Bardolino». Studi pedologici degli anni '30 individuano, nel contesto del territorio della denominazione Bardolino, la zona denominata Classica.

Nel 1937 viene istituito il «Consorzio di difesa per la tutela dei vini pregiati veronesi», indicando fra le tipologie tutelate il Bardolino. Negli anni '40 e '50 bottiglie di vino etichettate come «Bardolino» o «Bardolino Extra» vengono già esportate negli Stati Uniti.

La storia moderna del Bardolino ha ufficialmente origine il 28 maggio 1968, data di approvazione del decreto presidenziale che istituisce la Denominazione d'origine protetta «Bardolino» e l'anno successivo viene istituito il Consorzio di tutela del vino Bardolino.

Grazie alla sua precisa identità storica e la sua qualità, oggi la denominazione Bardolino è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, dove viene venduto oltre il 60% del prodotto.

Fattori umani.

Le capacità dei produttori del Bardolino si esprimono, in particolar modo, nel saper valorizzare le peculiarità delle due varietà autoctone Corvina Veronese e Rondinella, che meglio consentono di interpretare le caratteristiche tradizionali del Bardolino sia in vigna che in cantina; l'esperienza degli operatori permette loro di individuare i momenti ideali della maturazione delle uve in relazione ai prodotti da ottenere, primo fra tutti il Chiaretto, il prodotto che rappresenta la denominazione. I produttori hanno ulteriormente affinato le tecniche tradizionali sviluppando

i due diversi sistemi tradizionali di lavorazione delle uve, la cui scelta dipende anche dall'andamento climatico e dalle richieste del mercato. I produttori, tradizionalmente, o effettuano le vendemmie separate delle uve destinate al Chiaretto (da raccogliere anticipatamente) rispetto a quelle delle altre tipologie, oppure utilizzano la tecnica del «salasso» sui mosti destinati al Bardolino (il processo prevede di prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione delle uve rosse, continuando la vinificazione in assenza di bucce). In entrambi i casi gli operatori pongono grande attenzione alla conservazione dell'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati, all'esaltazione delle sensazioni di piccoli frutti di bosco tipici dei vitigni tradizionali della zona, fragola e lampone in particolare, ed alla presenza di una considerevole freschezza. Partendo dalle particolari caratteristiche del Chiaretto i produttori della zona hanno affinato la tecnica di elaborazione nella versione spumante.

b) *Specificità del prodotto.*

Le caratteristiche essenziali del Bardolino sono costituite dalla freschezza, dai profumi di piccoli frutti e di spezia, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità, dal carattere giovanile, caratterizzato da un tipico sentore di «salatino» o salato, come testimoniato da numerosi esperti fin dal 1900.

Il Bardolino è un vino di colore rosso rubino brillante, con profumi fruttati e fragranti e note di ciliegia, marasca, fragola, lampone, ribes, mora ed eleganti accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Il gusto è asciutto, morbido, caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa croccante e di piccolo frutto percepite all'olfatto, speziato, dotato di equilibrio, freschezza, e considerevole bevibilità. È, per eccellenza, uno vino quotidiano, giovanilmente brioso, dell'inimitabile sapore salino.

Il Chiaretto è la versione rosata del Bardolino: viene ottenuto con la vinificazione «in rosa» delle uve, ossia con una minima macerazione delle bucce, che così rilasciano al mosto solo una parte delle loro sostanze coloranti naturali. Da qui il caratteristico colore rosa brillante. All'olfatto il Chiaretto richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes, mirtillo, fragolina), accompagnati da sottilissime venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile. La versione spumante è ottenuta con metodi a fermentazione naturale.

Per le loro caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura e di freschezza, sia il Bardolino che il Chiaretto sono caratterizzati da un'estrema abbinabilità con la cucina sia tradizionale che moderna o esotica, per accompagnare dagli antipasti ai primi, dal pesce alla carne.

c) *Legame causa effetto fra ambiente e prodotto.*

La felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute, le irrigazioni razionali e una mirata gestione viticola, pongono le basi per la maturazione ottimale delle uve del Bardolino.

Il clima particolarmente mite dei terreni più vicini alla fascia costiera del lago, che presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, grazie anche alle brezze termiche provenienti dal lago, caratterizza nei vini la buona maturazione fenolica e spiccati sentori fruttati di fragola e di lampone.

I suoli di natura morenica, la loro struttura diversificata e la composizione chimica, in genere non particolarmente ricca, conferiscono ai vini della denominazione del Bardolino, sia nella tradizionale versione in rosso, sia nel Chiaretto, una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco, giovanile, brioso che differenziano il Bardolino da vini simili ottenuti in zone limitrofe.

Pur nella comune caratterizzazione che distingue i vini della denominazione del Bardolino, alcuni fattori specifici dei terreni, all'interno della zona di produzione, permettono di far apprezzare ai consumatori più esperti sentori peculiari come quelli di viola nei suoli ghiaioso-sabbiosi di ridotto spessore, di ciliegia nella zona meridionale di minore piovosità e dal clima estivo mediamente più caldo, nonché note speziate e una maggiore acidità nei terreni a substrato roccioso della fascia contigua alla dorsale del monte Baldo e la valle dell'Adige. Le particolari condizioni climatiche e ambientali della zona Classica, che si affaccia sul lago, permettono di ottenere un vino fruttato, maggiormente orientato verso la fragola e il lampone.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria S.r.l., Via Mattielli 11, Soave, Verona (VR), 37038, Italy.

Tel. 045 4857514 - Fax: 045 6190646 - e-mail: info@siquria.it

La società Siquria 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, paragrafo 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. 25, paragrafo 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 *1*

SOTTOZONE
«MONTEBALDO», «LA ROCCA», «SOMMACAMPAGNA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. Le sottozone «Montebaldo», «La Rocca» e «Sommacampagna» sono riservate ai vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» con l'esclusione della specificazione classico, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Bardolino Montebaldo»;

«Bardolino La Rocca»;

«Bardolino Sommacampagna».

Per quanto non espressamente previsto nel presente allegato si applicano le norme del disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Bardolino».

Art. 2.

Base ampelografia

I vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella percentuale appresso indicata:

Corvina veronese (Cruina o Corvina) 35-95%; è tuttavia ammesso nella misura massima del 20% la presenza della varietà Corvinone in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;

Rondinella 5-40%;

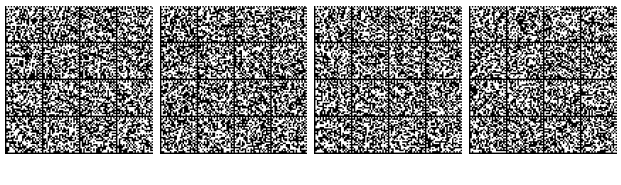
possono concorrere inoltre alla produzione di detti vini, anche le uve provenienti dai vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, ad eccezione della Molinara che può essere presente per un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» sono delimitate come segue:

«Montebaldo» - La zona di produzione comprende i territori comunali di Affi, Caprino Veronese, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda e Rivoli Veronese ricadenti all'interno della zona definita dall'art. 3, lettera *a)* del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bardolino»;



«La Rocca» - La zona di produzione comprende i territori comunali di Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschiera del Garda e Torri del Benaco ricadenti all'interno della zona definita dall'art. 3, lettera *a)* del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bardolino»;

«Sommacampagna» - La zona di produzione comprende i territori comunali di Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valeggio sul Mincio, ricadenti all'interno della zona definita dall'art. 3, lettera *a)* del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bardolino».

Art. 4.

Norma per la Viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti, pertanto devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta; sono, pertanto, da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata a detto limite purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

3. Le uve destinate alla vinificazione dei vini della sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» al momento della raccolta, nel loro insieme, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione secondo i metodi tradizionali devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella zona delimitata nel precedente art. 3, lettera *a)* dei vini a denominazione di origine controllata «Bardolino». Tuttavia, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della Provincia di Verona a condizione che i prodotti derivino dalle uve provenienti dai soli vigneti di pertinenza aziendale.

2. Per i vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita di vino.

3. Per i vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» è ammessa la raccolta e vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà di uve che concorrono alla denominazione di origine. Il coacervo dei vini ottenuti con vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta della certificazione per l'immissione al consumo.

4. Nella composizione della partita dei vini di una singola sottozona, è consentito il taglio fino ad un massimo del 15% del totale, con vini provenienti da un'altra sottozona.

5. Per i vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» l'immissione al consumo potrà avvenire dall'1 settembre dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

6. Per i vini delle sottozone Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna non è ammessa la pratica di arricchimento.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» all'atto della immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino chiaro e brillante;

odore: caratteristico, talvolta di piccoli frutti freschi, spezie, e possibili accenni erbacei e floreali;

sapore: asciutto, fine, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Qualora nelle fasi di vinificazione e maturazione dei vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» vengano utilizzati contenitori di legno il vino potrà presentare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Designazione e presentazione

1. Il nome delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» deve sempre precedere senza nessun intercalare, la denominazione Bardolino e può figurare in caratteri di dimensioni superiori fino al doppio di quelli usati per la denominazione «Bardolino».

2. Nella designazione del vino delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» non è ammesso riportare l'indicazione «rosso».

3. Nella designazione dei vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» può essere utilizzata la menzione «vigna» secondo la normativa vigente.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini delle sottozone «Montebaldo», «La Rocca», «Sommacampagna» devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a litri 3. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa vigente con esclusione del tappo a corona.

———

ALLEGATO *B*

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO «BARDOLINO»

Denominazione/denominazioni.

Bardolino (it).

Tipo di indicazione geografica.

DOP - Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli.

1. Vino.
4. Vino spumante.
5. Vino spumante di qualità.

Descrizione dei vini.

a. Bardolino.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, vinoso;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

b. Bardolino Classico.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino tendente a volte al cerasuolo che si trasforma in granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, vinoso;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

c. Bardolino Chiaretto.

Breve descrizione testuale:

colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;

odore: caratteristico, fruttato, delicato;

sapore: sapido, armonico;

titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

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

d. Bardolino Chiaretto Classico.

Breve descrizione testuale:

colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;

odore: caratteristico, fruttato, delicato;

sapore: sapido, armonico;

titolo alcolometrico totale minimo: 10,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 9 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

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

e. Bardolino Chiaretto spumante.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;

colore: rosa chiaro anche tendente all'aranciato;

odore: fragrante, fruttato quando spumantizzato con il metodo charmat; bouquet fine proprio della fermentazione in bottiglia quando spumantizzato con il metodo tradizionale;

sapore: da dosaggio zero a demi-sec, fresco, sapido, persistente;

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

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

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

f. Bardolino Novello.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino chiaro;

odore: caratteristico intenso fruttato;

sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo:17,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

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

g. Bardolino Classico Novello.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino chiaro;

odore: caratteristico intenso fruttato;

sapore: asciutto, morbido, sapido, leggermente acidulo fresco, talvolta leggermente vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo:17,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo: 10,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

h. Bardolino sottozona «Montebaldo».

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino chiaro e brillante;

odore: caratteristico, di piccoli frutti freschi, spezie, possibili accenni erbacei e floreali

sapore: asciutto, fine, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

i. Bardolino sottozona «La Rocca».

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino chiaro e brillante;

odore: caratteristico, di piccoli frutti freschi, spezie, possibili accenni erbacei e floreali

sapore: asciutto, fine, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

j. Bardolino sottozona «Sommacampagna».

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino chiaro e brillante;

odore: caratteristico, di piccoli frutti freschi, spezie, possibili accenni erbacei e floreali

sapore: asciutto, fine, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minino: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali:

acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Pratiche di vinificazione.

Pratiche enologiche specifiche:

1. Vino novello:

pratica enologica specifica - Il vino «novello» deve essere imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve purché venga prodotto con 100% di uve a macerazione carbonica.

Rese massime:

1. Bardolino, Bardolino Classico, Bardolino Chiaretto, Bardolino Chiaretto Classico, Bardolino Chiaretto Spumente: 12000 chilogrammi di uve per ettaro;

2. Bardolino Novello, Bardolino Classico Novello: 12000 chilogrammi di uve per ettaro;

3. Bardolino Montebaldo, Bardolino La Rocca, Bardolino Sommacampagna: 10000 chilogrammi di uve per ettaro.

Zona geografica delimitata.

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Bardolino» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio.

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della sottozona «Montebaldo» comprende i territori comunali di Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda e Rivoli Veronese ricadenti all'interno della zona definita dall'art. 3, lettera *a)* del disciplinare di produzione della DOC «Bardolino».

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della sottozona «La Rocca» comprende i territori comunali di Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschera del Garda e Torri del Benaco ricadenti all'interno della zona definita dall'art. 3, lettera *a)* del disciplinare di produzione della DOC «Bardolino».

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della sottozona «Sommacampagna» comprende i territori comunali di Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona e Valeggio sul Mincio, ricadenti all'interno della zona definita dall'art. 3, lettera *a)* del disciplinare di produzione della DOC «Bardolino».

Varietà principale/i di uve da vino.

Corvina N. - Cruina.
Corvinone N.
Molinara N.
Rondinella N.

Descrizione del legame/dei legami.

«Bardolino» - Categoria vino (1).

a) Specificità della zona geografica

fattori naturali:

i vini della denominazione di origine «Bardolino» sono prodotti sulle colline moreniche della sponda orientale del lago di Garda, deposte dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando una serie di rilievi concentrici, affacciati verso il bacino lacustre e dotati di suoli assai variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi. A fine inverno i terreni si riscaldano velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli e un decorso regolare delle fasi vegetazionali, premessa per lo sviluppo e la maturazione ottimali di grappoli e tralci anche nelle annate più difficili;

il clima è di tipo «mediterraneo», con estati calde ma non afose e inverni miti, ed è influenzato dalla massa d'acqua del lago, nonché, a nord, dal massiccio del monte Baldo e dalla vallata dell'Adige;

all'interno della zona si distingue un'area Classica, di più antica tradizione, prossima al lago e dotata di proprie caratteristiche climatiche e ambientali. Inoltre, fattori di natura geografica, pedologica e climatica connotano tre sottozone, che corrispondono rispettivamente: all'entroterra prossimo al monte Baldo; alla riviera gardesana, caratterizzata dal colle denominato La Rocca; al tratto collinare meridionale, attorno a Sommacampagna;

fattori storici e umani:

ritrovamenti dell'età del bronzo, reperti romani, raffigurazioni di grappoli nelle chiese medioevali, documenti di compravendite di vigneti, nonché scritti di celebri autori antichi testimoniano la lunga e ininterrotta storia vitivinicola della zona di produzione;

è nell'800 che la produzione vinicola locale viene identificata con il nome di «Bardolino» per il vino rosso e «Chiaretto» per il vino rosato. Nell'800 vengono altresì individuate tre sottozone: nel 1837 l'osservatore agrario Bernardino Angelini descrive la vendemmia «nei Distretti di Caprino, Bardolino e Villafranca», mentre Giovanni Battista Perez, in un testo pubblicato nel 1900, documenta come, sin dal primo '800, i «periti estimatori» avessero definito prezzi diversi per i vini delle sottozone note all'epoca come «Valle di Caprino» o «distretto di Montebaldo», «distretto di Bardolino» e «Colli Morenici Meridionali» (gli attuali dintorni di Sommacampagna);

riguardo al «Chiaretto», la tradizione vuole che la sua formula sia stata elaborata nel 1896 sul Garda dal senatore veneziano Pompeo Molmenti, che avrebbe appreso in Francia la tecnica della vinificazione «in bianco» delle uve rosse: Zeffiro Bocci nel 1970 scriveva che «nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito»;

fattori umani:

le capacità dei produttori dei vini della denominazione «Bardolino» si esprimono in primis nel valorizzare le peculiarità delle varietà autoctone Corvina Veronese e Rondinella e delle loro prerogative in termini di presenza fruttata e speziata, nonché di freschezza e sapidità;

per quanto riguarda il «Chiaretto», tradizionalmente i produttori o effettuano le vendemmie separate delle uve (raccolte anticipatamente) oppure utilizzano la tecnica del «salasso» sui mosti destinati al «Bardolino». In entrambi i casi, gli operatori pongono grande attenzione alla conservazione dell'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati. Partendo dalle particolari caratteristiche del «Chiaretto», in zona si è affinata anche la tecnica di elaborazione nella versione spumante;

b) Specificità del prodotto

le caratteristiche essenziali del «Bardolino» e del «Chiaretto» sono costituite dalla freschezza, dai profumi di piccoli frutti e di spezia, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità, dal carattere giovanile, caratterizzato da un tipico sentore di «salatino», già descritto da autori di fine '800 e inizio '900;

il «Bardolino» è un vino di colore rosso rubino brillante, con profumi fruttati ed eleganti accenni di spezie. Il gusto è asciutto, morbido, dotato di equilibrio, freschezza, e considerevole bevibilità;

il «Chiaretto» ha un caratteristico colore rosa chiaro brillante; all'olfatto e al palato richiama delicati profumi di piccoli frutti e spezie; altra prerogativa e l'invidiabile freschezza;

c) legame causa effetto fra ambiente e prodotto

la felice esposizione dei terreni, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute e una mirata gestione viticola sono le basi per la maturazione ottimale delle uve del «Bardolino» e del «Chiaretto». L'area, grazie anche alle brezze provenienti dal lago, presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, che favoriscono la maturazione fenolica e la presenza di spiccati sentori fruttati. Inoltre, i suoli di natura morenica, la loro struttura e la composizione chimica, conferiscono ai vini una tipica caratteristica di sapidità e di freschezza giovanile che li differenzia da vini simili delle zone limitrofe;

pur nella comune caratterizzazione, alcuni fattori territoriali specifici permettono di far apprezzare nei vini sentori peculiari come quelli di viola nei suoli ghiaioso-sabbiosi, di ciliegia nella zona meridionale dal clima estivo mediamente più caldo, nonché note speziate e una maggiore acidità nei terreni a substrato roccioso della fascia contigua alla dorsale del monte Baldo e la valle dell'Adige.

Categoria «Vino Spumante» (4) e «Vino spumante di qualità» (5).

a) Specificità della zona geografica

fattori naturali:

nell'ambito della denominazione di origine «Bardolino», e in particolare nella sua tipologia «Chiaretto», si identifica tradizionalmente una produzione di vino Spumante, elaborato sia con il metodo della presa di spuma in bottiglia, sia con la presa di spuma in autoclave.

Tale produzione di «Chiaretto Spumante» evidenzia uno stretto legame con le specificità geografiche della zona geografica e con le caratteristiche di freschezza e di sapidità determinate dai suoli e dal clima.

l'area di produzione corrisponde, infatti, alle colline moreniche orientali del lago di Garda, che hanno avuto origine dai ghiacciai che modellarono il territorio, lasciando una serie di rilievi collinari concentrici affacciati verso il bacino lacustre, dotati di suoli assai variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi, ricchi di sali minerali. Il clima è influenzato dalla presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, ma anche dalla presenza del massiccio del monte Baldo e dalla vallata del fiume Adige. In linea generale, il clima della zona è caratterizzato da estati calde ma non afose e inverni miti, tanto da essere considerato di tipo «mediterraneo». Tali elementi fanno sì che a fine inverno i terreni si riscaldino velocemente, consentendo lo sviluppo precoce dei germogli e un decorso regolare delle fasi vegetazionali;

fattori storici e umani:

ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo, reperti romani, raffigurazioni di grappoli nelle chiese medioevali, documenti di compravendite di vigneti, nonché scritti di autori antichi, testimoniano la lunga ed ininterrotta storia vitivinicola della zona;

la tradizione locale vuole che la formula per la preparazione del vino «Chiaretto» sia stata elaborata nel 1896 sul lago di Garda dal senatore Pompeo Molmenti, che avrebbe appreso in Francia la tecnica della vinificazione «in bianco» delle uve rosse: Zeffiro Bocci nel 1970 scriveva che «nelle zone viticole veronesi adiacenti al Benaco, si è sempre prodotto un Chiaretto del Garda ben definito»;

la storia moderna dei vini del territorio ha origine nel 1968 con l'istituzione della denominazione d'origine protetta «Bardolino», che prevede anche la tipologia Spumante del «Chiaretto»;

fattori umani:

le capacità dei produttori della denominazione si esprimono nel valorizzare le peculiarità delle varietà autoctone Corvina Veronese e Rondinella e la loro interrelazione con l'ambiente naturale; l'esperienza degli operatori permette di individuare i momenti di ideale maturazione delle uve in relazione ai prodotti da ottenere, anche con riferimento al «Chiaretto Spumante». I produttori hanno affinato la capacità di vendemmiare e lavorare le uve in relazione all'andamento climatico e delle richieste del mercato; le uve destinate al «Chiaretto», soprattutto nella versione Spumante, vengono raccolte anticipatamente;

gli operatori pongono grande attenzione all'integrità del colore, che costituisce una delle caratteristiche salienti dei vini rosati, all'esaltazione delle sensazioni di piccoli frutti di bosco tipici dei vitigni tradizionali della zona, ed alla presenza di una considerevole freschezza.

b) Specificità del prodotto

il «Chiaretto» viene ottenuto con la vinificazione «in rosa» delle uve, ossia con una minima macerazione delle bucce: da qui il caratteristico colore rosa brillante. Per la versione Spumante del «Chiaretto» vengono impiegati mosti o vini che rispondono alle condizioni previste dal disciplinare e vengono utilizzati i metodi della spumantizzazione a fermentazione naturale, secondo le tecniche tradizionali della presa di spuma in bottiglia (cosiddetto «Metodo Classico») o della presa di spuma in autoclave (cosiddetti metodi «Charmat» o «Martinotti»);

all'olfatto il «Chiaretto Spumante» richiama delicati profumi di piccoli frutti di bosco, accompagnati da sottilissime venature speziate. Al palato offre succose sensazioni di piccolo frutto rosso, unite ad una invidiabile freschezza giovanile. Per le caratteristiche di leggerezza, di presenza fruttata, di speziatura e di freschezza, il «Chiaretto Spumante» è caratterizzato da un'estrema abbinabilità sia con la cucina tradizionale del territorio, sia con quella moderna o internazionale.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

la felice esposizione dei terreni, la struttura e la composizione chimica dei suoli morenici della zona d'origine, il clima mite e arieggiato del lago di Garda, le piogge estive contenute e una mirata gestione viticola sono le basi per la maturazione ottimale delle uve per l'ottenimento di mosti e vini destinati alla produzione del «Chiaretto Spumante»;

per la struttura diversificata e la composizione chimica, i suoli morenici conferiscono ai vini una peculiare caratteristica di sapidità e salinità, nonché un carattere fresco, giovanile e brioso, ideali nei vini Spumanti e tale da differenziarli da vini simili delle zone limitrofe, costituendone una prerogativa di tipicità. Inoltre, grazie anche alle brezze provenienti dal lago, l'area presenta buone escursioni termiche fra il giorno e la notte, che favoriscono la maturazione fenolica e la presenza di spiccati sentori fruttati.

21A02161

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 1° aprile 2021.

Liquidazione coatta amministrativa della «G. Conti 2 società cooperativa in liquidazione», in Grosseto e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

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 n. 178 del 12 dicembre 2019, 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»;

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

Visto il d.d. del 19 settembre 2017 n. 184/SAA/2017 con il quale la società cooperativa «G. Conti 2 società cooperativa in liquidazione» è stata posta in scioglimento per atto dell'autorità con la contestuale nomina a commissario liquidatore del dott. Francesco Del Mazza;

Vista la sentenza del 7 febbraio 2019, n. 2/2019 del Tribunale di Grosseto con la quale è stato dichiarato lo stato d'insolvenza della «G. Conti 2 società cooperativa in liquidazione»;

Considerato che *ex* art. 195, comma 4 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 la stessa è stata comunicata all'autorità competente perché disponga la liquidazione, venga inoltre notificata, affissa e resa pubblica nei modi e nei termini stabiliti per la sentenza dichiarativa dello stato di fallimento;

Ritenuta l'opportunità di omettere la comunicazione di avvio del procedimento *ex* art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, con prevalenza dei principi di economicità e speditezza dell'azione amministrativa, atteso che l'adozione del decreto di liquidazione coatta amministrativa è atto dovuto e consequenziale alla dichiarazione dello stato di insolvenza e che il debitore è stato messo in condizione di esercitare il proprio diritto di difesa;

Richiamata la vigente circolare della competente Direzione generale del 4 aprile 2018, recante «Banca dati dei professionisti interessati alla attribuzione di incarichi *ex* articoli 2545-*terdecies*, 2545-*sexiesdecies*, 2545-*septiesdecies*, secondo comma e 2545-*octiesdecies* del codice civile», pubblicata sul sito istituzionale del Ministero dello sviluppo economico, nella quale vengono disciplinate le modalità di selezione dei professionisti cui affidare le funzioni di commissario liquidatore e si prevede quale criterio generale un processo di estrazione casuale informatico dalla medesima banca dati, fermo restando che «sono fatte salve le nomine nei casi particolari, per i quali in deroga a quanto sopra esposto si procede alla individuazione diretta