

Approvazione della delibera n. 04/21 adottata dal consiglio di indirizzo generale dell'Ente nazionale di previdenza e assistenza della professione infermieristica (ENPAPI) in data 26 febbraio 2021.

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0005608/INF-L-86 del 12 maggio 2021 è stata approvata, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, limitatamente alle lettere a) e b), la delibera n. 04/21 adottata dal consiglio di indirizzo generale dell'ENPAPI in data 26 febbraio 2021, concernente la revisione della tabella dei coefficienti di trasformazione dei montanti contributivi, per il biennio 2021/2022.

21A03415

Approvazione della delibera n. 372/2021 adottata dal consiglio di amministrazione dell'Ente di previdenza dei periti industriali e dei periti industriali laureati (EPPI) in data 8 marzo 2021.

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0005717/PIND-L-103 del 14 maggio 2021 è stata approvata, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, la delibera n. 372/2021 adottata dal consiglio di amministrazione dell'EPPI in data 8 marzo 2021, concernente l'adeguamento dei redditi, dei volumi di affari e dei contributi minimi e massimi, per l'anno 2021.

21A03416

Approvazione della delibera n. 338/2020 adottata dal consiglio di amministrazione dell'Ente di previdenza dei periti industriali e dei periti industriali laureati (EPPI) in data 14 dicembre 2020.

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0005683/PIND-L-101 del 13 maggio 2021 è stata approvata, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, la delibera n. 338/2020 adottata dal consiglio di amministrazione dell'EPPI in data 14 dicembre 2020, concernente il regolamento per la gestione del patrimonio.

21A03417

Approvazione della delibera n. 5 adottata dal consiglio di amministrazione dell'Istituto nazionale di previdenza dei giornalisti italiani (INPGI) - gestione sostitutiva dell'AGO - in data 27 gennaio 2021.

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0005679/PG-L-122 del 13 maggio 2021 è stata approvata, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, la delibera n. 5 adottata dal consiglio di amministrazione dell'Istituto nazionale di previdenza dei giornalisti italiani (INPGI) - Gestione sostitutiva dell'AGO - in data 27 gennaio 2021, concernente la rivalutazione degli scaglioni reddituali e del limite di pensione cumulabile con redditi da lavoro, per l'anno 2021.

21A03418

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «delle Venezie» o «Beneških Okolišev».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2020/1064 della Commissione del 13 luglio 2020, pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 20 luglio 2020, n. L 232, con il quale è stata conferita la protezione di cui all'art. 99 del regolamento (UE) n. 1308/2013 alla DOP dei vini «delle Venezie»/«Beneških okolišev»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Veneto, della Regione Friuli-Venezia Giulia e della Provincia autonoma di Trento, su istanza del «Consorzio di tutela vini della DOC delle Venezie, con sede in via Pallone, n. 20 - Verona, intesa ad ottenere la modifica, di categoria ordinaria, al disciplinare di produzione della DOP dei vini «delle Venezie» o, in lingua slovena, «Beneških okolišev», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

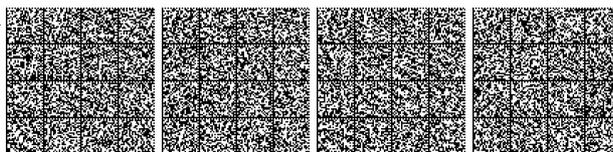
è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto, della Regione Friuli Venezia Giulia e della Provincia autonoma di Trento;

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 dei vini a DOP «delle Venezie» o «Beneških okolišev»;

Considerato altresì che ai sensi del citato reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni,

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «delle Venezie» o «Beneških okolišev»;



Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Ufficio PQAI IV -, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOC) DEI VINI «DELLE VENEZIE» O IN LINGUA SLOVENA «BENEŠKIH OKOLIŠEV».

Art. 1 (Denominazione e vini).

«La denominazione di origine controllata “delle Venezie”, o in lingua slovena «Beneških okolišev», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Pinot grigio, anche nella versione frizzante;
Pinot grigio spumante (categorie V.S. e V.S.Q.);
bianco.»

è modificato come segue:

«La denominazione di origine controllata “delle Venezie”, o in lingua slovena «Beneških okolišev», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Pinot grigio o Pinot grigio rosato o ramato, anche nella versione frizzante;

Pinot grigio o Pinot grigio rosato o ramato spumante (categorie V.S. e V.S.Q.);
bianco.»

Art. 4 (Norme per la viticoltura). - Comma 6:

la frase: «dall'art. 14, commi 10 e 11 del decreto legislativo n. 61/2010»;

è sostituita dalla seguente frase:

«dagli articoli 38 e 39 della legge n. 238/2016».

Art. 6 (Caratteristiche al consumo).

La descrizione delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche per le seguenti tipologie «Pinot grigio», Pinot grigio frizzante» e «Pinto grigio spumante»:

«Pinot grigio:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;

odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;

sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

«Pinot grigio frizzante:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;

spuma: fine ed evanescente

odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;

sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, armonico, dal secco all'abboccato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Pinot grigio - spumante:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;

spuma fine e persistente;

odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;

sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.»;

sono modificate nel modo seguente:

Pinot grigio o Pinot grigio ramato o Pinot grigio rosato:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o ramato o rosato;

odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;

sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Pinot grigio frizzante o Pinot grigio frizzante ramato o Pinot grigio frizzante rosato:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o ramato o rosato;

spuma: fine ed evanescente;

odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;

sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, armonico, dal secco all'abboccato;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Pinot grigio spumante o Pinot grigio spumante ramato o Pinot grigio spumante rosato:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o ramato o rosato;

spuma fine e persistente

odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali;

sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.».

Art. 7 (Etichettatura designazione e presentazione). - Comma 4:

è soppressa la seguente frase: «È tuttavia consentita la facoltà dell'uso della menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo.»;

dopo il comma 5, è aggiunto il seguente comma 6:

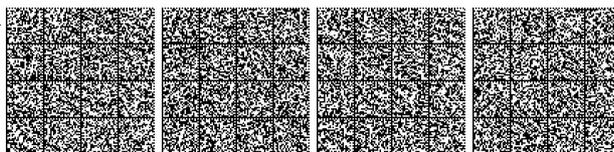
«6. Per la tipologia rosato o ramato è consentito anche l'uso del termine «rosè.».

Art. 8 (Confezionamento). - Comma 1:

«1. I vini DOC delle Venezie devono essere immessi al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 6 litri chiuse con tappo raso bocca ed a vite a vestizione lunga. È consentito altresì l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucri di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 6 litri.»

è modificato come segue:

«1. I vini DOC delle Venezie devono essere immessi al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 6 litri chiuse con tappo raso bocca ed a vite a vestizione lunga. È consentito altresì 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 fino a 6 litri secondo le disposizioni della vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.»

Art. 9 (*Legame con l'ambiente geografico*).

A) Informazioni sulla zona geografica: fattori storici e umani rilevanti per il legame

Dopo il seguente paragrafo:

«Durante questa fase i vini non vengono riconosciuti solamente per il loro colore (bianchi o vermigli) ma anche con riferimento al nome del vitigno da cui sono prodotti (vernacce, ribolle, schiave...) e ai luoghi da dove provengono.»;

è aggiunto il seguente periodo:

«Negli scritti di questo periodo si iniziano a trovare anche i termini «ramato» (prevalentemente nell'attuale territorio del Friuli-Venezia Giulia) e «rosato» (prevalentemente nell'attuale territorio del Veneto e Trentino).» ;

dopo il seguente paragrafo:

«Il Pinot grigio, in particolare, ha trovato nell'area «delle Venezie» le condizioni ideali, tenuto conto che in questo ambiente esprime al meglio le caratteristiche qualitative delle uve e le relative peculiarità enologiche.»

sono aggiunti i seguenti paragrafi:

«Tra queste peculiarità è da ascrivere la maggiore dotazione colorante di talune versioni di Pinot grigio. L'evoluzione delle tecniche di allevamento, di cantina e una conoscenza più avanzata dei singoli cloni hanno permesso, alla fine del secolo scorso, di ottenere pinot grigi rosati e ramati di notevole attrattiva.

Fondamentale, per ottenere interessanti versioni di Pinot grigio rosato/ramato, è risultata la scelta operata da tempo dai viticoltori, di destinare a questo scopo i vigneti coltivati sui suoli più profondi e di utilizzare, al contempo, forme di allevamento che espongono maggiormente i grappoli al sole, quali pergola trentina, Sylvoz, Guyot e doppio capovolto allo scopo di favorire maggiori livelli di maturazione delle uve dato il miglior equilibrio vegeto/produttivo della pianta.

Tali scelte, combinate con un'attenta selezione di clonali territoriali con dotazioni peculiari di antociani selezionati a seconda delle necessità colorimetriche, hanno permesso di ottenere sfumature più o meno accentuate che vanno dal rosato più o meno tenue al ramato intenso.

Inoltre l'evoluzione tecnologica di cantina ha contribuito sostanzialmente, proprio per la naturale dotazione di sostanze coloranti presenti nell'acino di Pinot grigio, ad ottenere versioni di prodotti più interessanti tanto che, accanto a vini di un elegante colore paglierino luminoso, si trovano sempre più spesso versioni vinificate in ramato e rosato consigliati con formaggi, prosciutto, salumi, bolliti di carni bianche (Giampiero Rorato - *Civiltà della vite e del vino nel trevigiano e nel veneziano* - 1990).

L'affermazione del Pinot grigio in termine di colore ha visto il suo riconoscimento ufficiale nel decreto ministeriale del 1995, con il quale sono state approvate tutte le proposte di disciplinare dei vini a indicazione geografica tipica che si riferiscono al territorio della DOC delle Venezie (ad es: delle Venezie, Veneto, Friuli Venezia Giulia) e per le quali era ammesso e storicamente riconosciuto il termine rosato per i vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione, tra cui il Pinot Grigio.»

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico: Vini «delle Venezie» Pinot grigio, nelle categorie «vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità» e «vino frizzante».

Al termine del seguente paragrafo:

«Il «delle Venezie» Pinot grigio, nella categoria «vino», si presenta al gusto con una buona struttura e piacevole freschezza caratterizzata da una nota di acidità tipica della varietà, all'olfatto predominano le note di fruttato e l'intensità caratteristica della varietà; si percepiscono

talvolta note aromatiche che variano dai fiori bianchi espressione del territorio ai sentori di frutta sia del territorio, come la pera, la mela verde ed altre, sia di frutta tropicale. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità, risultato del processo di fermentazione, che possono presentare talvolta riflessi dal ramato al rosato.»

è aggiunto il seguente periodo:

«Nella tipologia rosato/ramato, quale risultato dell'attività fermentativa, la colorazione diventa più marcata assumendo tonalità che va da dorata carica a rosata o ramata più intensa.»

al termine del seguente paragrafo:

«Il «delle Venezie» Pinot grigio nelle categorie «vino spumante», «vino spumante di qualità» e «vino frizzante», all'olfatto predominano le note di fruttato e l'intensità espressione della varietà; talvolta è presente un profumo leggermente aromatico. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità che in base alle modalità di fermentazione presentano talvolta riflessi dal ramato al rosato.»

è aggiunto il seguente periodo:

«Nella tipologia rosato/ramato, in base dell'attività fermentativa, la colorazione diventa più marcata assumendo tonalità che va da dorata carica a rosata o ramata più intensa.» .

C) Interazione causale fra gli elementi della zona geografica (fattori naturali ed antropici) e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico. Per tutte le categorie di vini «delle Venezie» («vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità» e «vino frizzante»).

Di seguito al seguente paragrafo:

«Il contributo degli operatori è essenziale dalla gestione del vigneto e alla raccolta delle uve, dove viene posta particolare attenzione alle temperature delle uve in entrata in cantina. Nel caso dei vini che presentano un colore che va dal paglierino al ramato, oltre alla corretta qualità delle uve è determinate anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina.» ,

è aggiunto il seguente periodo:

«L'esperto utilizzo, da parte degli operatori, delle attuali tecniche enologiche è imprescindibile per fissare quel bel colore ramato o rosato che garantisce maggiore cromaticità, ma soprattutto, per esaltare il peculiare corredo aromatico/gustativo che contraddistingue queste tipologie di Pinot Grigio delle Venezie.»

Art. 10 (*Riferimenti alla struttura di controllo*).

L'indirizzo dell'organismo di controllo è modificato come segue:

Triveneta Certificazioni S.r.l.

Palazzo Altan, via Antonio Altan n. 83/3

33078 San Vito al Tagliamento (PN)

Tel. 049 9941068

info@triveneta.wine

21A03411

