ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VERDICCHIO DI MATELICA»

Art. 7. (*Designazione, presentazione*)

Prima del paragrafo 1, è inserito il seguente paragrafo:

«Al vino "Verdicchio di Matelica" senza alcuna specificazione aggiuntiva, è consentito 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, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.».

Il paragrafo concernente il confezionamento della tipologia Passito:

«La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica" deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50 e su ogni recipiente deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.»,

è modificato come segue:

«La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata "Verdicchio di Matelica" deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50».

È aggiunto, inoltre, il seguente paragrafo:

«Per i vini di cui all'art. 1, ad esclusione dei vini spumanti non etichettati come millesimati, è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve.».

Art. 9. (*Riferimenti alla struttura di controllo*)

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

«Valoritalia - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - via Venti Settembre n. 98/G - 00185 Roma.».

21A03525

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico».

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 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

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

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

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

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

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

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

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

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, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

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

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 controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico»;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione 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 Repubblica italiana della predetta proposta.

ALLEGATO

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

Art. 2 *(Base ampelografica).* Comma 2:

La descrizione della base ampelografia della tipologia «Vin Santo del Chianti Classico:

«"Vin Santo del Chianti Classico":

Trebbiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente, minimo 60%.

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

è modificata come segue:

«"Vin Santo del Chianti Classico":

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

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

Art. 4 (*Norme per la viticoltura*).

Comma 4.2:

dopo la parola «giacitura» è eliminata la parola «collinare»;

il termine: «orientamento», è sostituito con il termine: «esposizione».

Comma 4.5:

«4.5 È vietata ogni pratica di forzatura.»,

è modificato come segue:

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

Comma 4.6:

dopo la parola: «riportata», è cancellata la seguente frase: «attraverso una accurata cernita delle uve».

Comma 4.8:

dopo la denominazione: «Vin Santo del Chianti Classico», è cancellata la seguente frase: «sottoposte a preventiva cernita, se necessario».

Art. 5 (*Norme per la vinificazione*).

Comma 5.4:

«5.4 Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

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

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

è modificato come segue:

«5.4 Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

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

La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del «Vin Santo del Chianti Classico» deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai 3 ettolitri per un periodo minimo di 24 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo all'anno di raccolta; l'immissione al consumo del «Vin Santo del Chianti Classico» e del «Vin Santo del Chianti Classico» occhio di pernice, non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.».

Art. 6 (*Caratteristiche al consumo*).

La descrizione delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche:

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

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

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno il 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;

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

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

colore: da rosa intenso a rosa pallido;

odore: etereo, intenso;

sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui 12,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;

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

sono modificate nel modo seguente:

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

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

odore: etereo, intenso, caratteristico;

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

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;

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

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

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

odore: etereo, intenso;

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

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30 milliequivalenti per litro;

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

Art. 8 (*Legame con l'ambiente geografico*)

A2) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame:

il seguente paragrafo:

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

è modificato come segue:

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

il seguente paragrafo:

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

è modificato come segue.»,

è modificato come segue:

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

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

I seguenti due paragrafi:

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

Nella specificazione «occhio di pernice» dove prevalente è il vitigno Sangiovese il colore è rosa dal pallido all'intenso, con odore che diventa caldo inteso e sapore dolce, morbido e vellutato".

Sono modificati come segue:

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

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

Nella sezione «*C)*», concernente la «Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*», dove compare «Malvasia del Chianti», si sostituisce con «Malvasia Bianca Lunga».

21A03526

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Comunicato relativo al decreto direttoriale 1º giugno 2021 - Chiusura dello sportello per la presentazione delle domande di accesso ai contributi in relazione a finanziamenti bancari per l'acquisto di nuovi macchinari, impianti e attrezzature da parte di piccole e medie imprese.

Con decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 1° giugno 2021, a causa dell'esaurimento delle risorse finanziarie disponibili, è stata disposta, a partire dal 2 giugno 2021, la chiusura dello sportello per la presentazione delle domande di accesso ai contributi in relazione a finanziamenti bancari per l'acquisto di nuovi macchinari, impianti e attrezzature da parte di piccole e medie imprese, di cui all'art. 2, comma 4, del decreto-legge 21 giugno 2013, n. 69, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98, e successive modifiche e integrazioni. Le domande delle imprese presentate a partire dalla predetta data di chiusura dello sportello sono considerate irricevibili.

Ai sensi dell'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 1° giugno 2021 nel sito del Ministero dello sviluppo economico www.mise.gov.it

21A03522

LAURA ALESSANDRELLI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-139) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.