



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
PQA IV

**Decreto 12 luglio 2013 concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il decreto ministeriale 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare, ai sensi dell'art. 1, comma 2, di tale decreto i disciplinari consolidati ed i relativi fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP italiani sono stati inoltrati alla Commissione U.E., entro il 31 dicembre 2011, conformemente alla procedura di cui all'articolo 70 bis del Reg. CE n. 607/2009, e sono stati pubblicati sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP;

CONSIDERATO che in alcuni disciplinari dei vini DOP e IGP italiani - così come approvati, trasmessi alla Commissione U.E. e pubblicati ai sensi del citato DM 11.11.2011 - sono stati rilevati alcuni errori, sia d'ufficio che su segnalazione dei soggetti legittimati che a suo tempo

hanno predisposto le relative proposte di disciplinari e fascicoli tecnici, nonché delle competenti Regioni e Province autonome;

RITENUTO di dover procedere alla correzione degli errori in questione, che sono evidenziati per ciascuna DOP e IGP nell'elenco allegato al presente decreto, suddiviso per Regione o Provincia autonoma di competenza, al fine di rendere i disciplinari in questione coerenti e conformi alla richiamata normativa comunitaria e nazionale in materia di vini DOP e IGP, nonché di procedere, se del caso, alla conseguente correzione del fascicolo tecnico della relativa DOP o IGP, ovvero del documento unico riepilogativo del disciplinare, qualora gli errori in questione riguardino anche tale documento;

VISTA la comunicazione ministeriale con la quale è stato trasmesso alla Commissione U.E. il predetto elenco delle correzioni;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero l'elenco delle correzioni in questione e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento dei relativi disciplinari e, se del caso, dei fascicoli tecnici, già inviati alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, nonché di procedere all'aggiornamento dei disciplinari e, se del caso, dei fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP in questione pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del citato DM 11.11.2011;

## **DECRETA**

### **Articolo unico**

1. A titolo di correzione degli errori richiamati in premessa, nei disciplinari di produzione delle DOP e IGP dei vini elencate nell'allegato al presente decreto, suddiviso per Regione o Provincia autonoma, sono apportate le modifiche evidenziate per ciascuna DOP o IGP nel medesimo allegato.
2. Le correzioni di cui al comma 1 sono inserite:
  - nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP, nell'ambito del sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quelli già inoltrati alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
  - nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 11.11.2011.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, lì 12 luglio 2013

IL DIRETTORE GENERALE  
F.to Stefano Vaccari

**Correzioni da apportare nei disciplinari di produzione  
e nel documento unico**

**Regione Basilicata**

1. **DOP “Matera”** (PDO-IT-A0533):
  - all’art. 5, secondo capoverso, aggiungere il comma: *“inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010”*.

**Regione Calabria**

2. **IGP “Palizzi”** (PGI-IT-A0645):
  - L’art. 2 è sostituito dal seguente testo:

I vini ad indicazione geografica tipica “Palizzi” rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 15%.
3. **IGP “Pellaro”** (PGI-IT-A0648):
  - all’art. 2, sostituire la denominazione “*Scilla*” con “*Pellaro*”.

**Regione Campania**

4. **DOP “Taurasi”** (PDO-IT-A0237):
  - all’articolo 2 eliminare il termine “*esclusivamente*”.
5. **IGP “Campania”** (PGI-IT-0253):
  - al documento unico riepilogativo, alla sezione 1, eliminare la categoria 4 “*Vino spumante*”;
  - all’art. 4 eliminare il comma: “*Le uve destinate alla produzione della tipologia frizzante e spumante possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5 % vol, anche con la specifica del vitigno*”;
  - all’art. 5 eliminare il comma: “*Le operazioni di elaborazione di spumantizzazione, possono avvenire in bottiglia o in autoclave*”.
6. **DOP “Galluccio”** (PDO-IT-A0250):
  - all’articolo 7, comma 4, eliminare la frase “*di capacità non superiore a litri cinque*”.

**Regione Emilia Romagna**

7. **IGP “Emilia”** (PGI-IT-0509):
  - all’art. 5, aggiungere il comma: “*Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.*”
  - All’art. 6 le tipologie bianco, bianco frizzante, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, con indicazione di vitigno (sia bianco che rosso) prevedono un tenore zuccherino “*da secco a dolce*”.

8. **IGP “Bianco di Castelfranco Emilia”** (PGI-IT-0508):
  - all’art. 5, aggiungere il comma: “*Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.*”
9. **IGP “Fortana del Taro”** (PGI-IT-0513):
  - all’art. 5, aggiungere il comma: “*Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.*”
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”).
10. **IGP “Sillaro / Bianco del Sillaro”** (PGI-IT-0526):
  - all’art. 5, aggiungere il comma: “*Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.*”
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”).
11. **IGP “Forlì”** (PGI-IT-0512):
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”, spumante “*da brut nature a dolce*”).
12. **IGP “Ravenna”** (PGI-IT-0523):
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”, spumante “*da brut nature a dolce*”).
13. **IGP “Rubicone”** (PGI-IT-0525):
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”, spumante “*da brut nature a dolce*”).
14. **IGP “Terre di Veleja”** (PGI-IT-0529):
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”).
15. **IGP “Val Tidone”** (PGI-IT-0532):
  - all’art. 6, aggiungere tutti i range zuccherini per tutte le tipologie (vino e frizzante: “*da secco a dolce*”).
16. **DOP “Bosco Eliceo”** (PDO-IT-0287):
  - all’art. 6 sostituire il termine “*profumo*” con “*odore*” per tutte le tipologie;
  - all’art. 6, per la tipologia Fortana, la descrizione del sapore è da sostituire con la seguente: “*secco, o abboccato, o amabile, o dolce (zucchero residuo massimo 75 g/l), corposo, moderatamente tannico, sapido, tranquillo o vivace*”;
  - all’art. 6 aggiungere il tenore zuccherino “amabile” per le tipologie Fortana vivace e Fortana frizzante, Sauvignon, Sauvignon vivace e Sauvignon frizzante.
  - all’art. 6 aggiungere le indicazioni di prodotto riferite ai range zuccherini per tutte le tipologie “frizzante”, nel seguente modo:
    - “**Bosco Eliceo” Fortana frizzante:**
    - . sapore: asciutto o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido;
    - . titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
    - . zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;
    - . zuccheri residui, per il tipo abboccato: da 12,00 a 35,00 g/l;
    - . zuccheri residui, per il tipo amabile: da 30,00 a 50,00 g/l
    - . zuccheri residui, per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l.

**“Bosco Eliceo” Sauvignon frizzante:**

- . sapore: secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato, tranquillo;
- . titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
- . zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;
- . zuccheri residui, per il tipo abboccato: da 12,00 a 35,00 g/l;
- . zuccheri residui, per il tipo amabile: da 30,00 a 50,00 g/l.

**“Bosco Eliceo” Bianco frizzante:**

- sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%
- . zuccheri residui, per il tipo secco: da 0 a 15,00 g/l;
- . zuccheri residui, per il tipo abboccato: da 12,00 a 35,00 g/l;
- . zuccheri residui, per il tipo amabile: da 30,00 a 50,00 g/l
- . zuccheri residui, per il tipo dolce, massimo: 75,00 g/l.

**17. DOP “Colli di Parma” (PDO-IT-0292):**

- all'art. 3 aggiungere il Comune di Neviano degli Arduini e, di conseguenza, inserire i confini già previsti dal DM 17.06.2004 (ultima modifica del disciplinare prima del consolidamento) come di seguito:

*La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Parma» comprende il territorio collinare della provincia di Parma, includendo in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Sala Baganza, Calestano, Collecchio, Felino, Fidenza, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Neviano degli Arduini, Noceto, Salsomaggiore Terme, Terenzo, Traversetolo e Varano de' Melegari.*

*Tale zona e' cosi' delimitata:*

*partendo dal ponte sul torrente Enza, che identifica il confine tra le province di Parma e di Reggio Emilia, in prossimita' del centro abitato di S. Polo d'Enza in Caviano sulla strada per Traversetolo, il limite segue tale strada in direzione ovest fino a raggiungere Traversetolo; da questo centro abitato segue la strada verso nord-ovest costeggiando C. Zubani, Garavelli, attraversa Bannone e raggiunge Riviera a quota 173, poi segue la strada Pedomontana fino all'altezza di Villa Magnani. Da questo punto prosegue verso sud, percorrendo via Delle Coste, per un breve tratto, indi verso ovest lungo la Canaletta e prosegue fino ad incrociare una strada all'altezza del «Fondo di Casa». Da questo punto prosegue lungo la stessa strada in direzione sud, verso S. Maria del Piano, fino a raggiungere l'incrocio con un'altra strada comunale in localita' «Case de Fusari» a quota 196. Da Case Fusari segue in direzione sud ovest fino a «Santa Maria del Piano», la attraversa ed in uscita raggiunge a quota 207 la strada la Strada Provinciale di Lesignano de' Bagni, la percorre in direzione sud-est, fino a raggiungere quest'ultimo centro abitato, superandolo prende in direzione ovest la strada che passa per la quota 218, dove attraversa fosso Olivetti e proseguendo in prossimita' della quota 219 raggiunge Can. le Maggiore. Segue questi fino alla confluenza con il torrente Parma, lo risale e, giunto al ponte di Langhirano, prende ad ovest, costeggia a nord-est l'abitato del comune per seguire in direzione nord la strada che attraversata Torrechiara raggiunge Pilastro (quota 176).*

*Da Pilastro segue in direzione nord-ovest la strada per Felino, lo costeggia a sud e in prossimita' della quota 188 prosegue per la strada che in direzione sud-ovest attraverso le quote 202, 214, 217 raggiunge C. Fontana (quota 220) da dove in direzione nord-ovest attraversa l'abitato di S. Michele de' Gatti e raggiunge in prossimita' del km 10,100 quella che conduce a Marzolaro, segue tale strada in direzione sud-ovest sino a Ceretolo (quota 282) da dove attraversa in direzione nord-ovest il torrente Baganza raggiungendo quota 264 sulla strada per S. Vitale Baganza, la segue verso nord-est, supera tale centro abitato e proseguendo tocca C. dei Pittori e le quote 209, 202, 192, 186, Riva Alta, quota 170 di Sala Baganza; costeggia questo centro abitato ad ovest, ed in uscita dal medesimo in direzione nord segue la strada per la Torre, attraversa Basso ed a quota 124, piegando verso nord-ovest raggiunge Collecchio.*

*Da Collecchio segue in direzione sud-ovest la strada statale n. 62 fino a raggiungere Fornovo di Taro da dove, attraversati alla confluenza il fiume Taro e il torrente Ceno, raggiunge Ramiola. Da Ramiola segue in direzione nord-est la strada che costeggia il fiume Taro, attraversa Medesano e alla Cornaccina (quota 139) in prossimita' del km 8,400 segue la strada che in*

*direzione ovest attraversa il torrente Recchio e raggiunge quella che costeggia ad ovest questo corso d'acqua, la percorre in direzione nord, passando per le quote 126, 129, 125, 107 e 101, fino a Gatto Gambarone (quota 95) da dove segue la strada verso ovest lambendo l'oratorio delle Cascine e per le quote 99, 103, 110, 112, 113 e 103 raggiunge, in prossimità di La Marchesa (quota 121) la strada che in direzione nord-est giunge a Salda Grande e a quota 88 dopo aver toccato quota*

*108 e 105; da quota 88 prosegue per la strada che in direzione nord-ovest porta ad Asilo S. Antonio, lo costeggia e per le Ghiarine raggiunge S. Margherita. Segue quindi la strada a nord di S. Margherita e in direzione ovest raggiunge a quota 79 il torrente Rovacchia, lo supera e dopo circa m 600 (quota 79) piega in direzione ovest e prosegue per la strada che toccando le quote 82, 91, e 87 attraversa Lodesana e superata la ferrovia (quota 102) raggiunge a quota 94 la strada statale n. 9-bis, prosegue lungo questa in direzione sud-ovest ed in prossimità del km 4,500 segue la strada verso ovest toccando Predella, S. Nicomede, C. Vernazza e Le Piane da dove tagliando verso nord raggiunge quota 148 sulla strada che, proseguendo verso nord, incrocia il torrente Stirone.*

*Segue in direzione sud-ovest il torrente Stirone che identifica il confine tra la provincia di Piacenza e di Parma fino ad incontrare il confine sud di Salsomaggiore Terme, prosegue lungo questi verso sud-est, ed all'incrocio con quello di Medesano segue verso sud il confine di tale comune, quindi per breve tratto in direzione ovest (quota 472) segue quello di Pellegrino Parmense in direzione ovest fino ad incrociare la strada all'altezza del p.zo Colombara (km 6,300) prosegue lungo questa in direzione sud, attraversa Scarampi e raggiunge il centro abitato di Varano de' Melegari prende*

*poi la strada verso ovest per Serravalle ed al km 12 circa prosegue lungo quella che in direzione sud attraversa il torrente Ceno (quota 214) e quindi prosegue sulla medesima in direzione est ed in prossimità di Azzano incrocia il confine comunale di Varano de' Melegari, lungo questi prosegue verso nord e piega verso est e sud-est, fino a raggiungere la quota 362 all'altezza di Cozzano, e da quota 362 segue la strada che attraversato Cozzano alla quota 306, prosegue sempre in direzione est, attraversa la strada per Oriano e raggiunge, passando in prossimità di C. Pietra di Taro il fiume Taro, risale questi in direzione sud-ovest lungo il confine di Rubbiano fino a giungere in prossimità Bocchetto, laddove piega verso sud-est e poi nord-est lungo lo stesso confine di Rubbiano raggiungendo la strada per Calestano in prossimità del torrente Sporzana.*

*Prosegue in direzione sud lungo tale strada, costeggia ad ovest Lesignano de' Palmia, giunge a Calestano. Da Calestano segue in direzione nord, prima strada per Marzolaro che costeggia il torrente Baganza per breve tratto, e quindi, in direzione sud-est segue quella che, costeggiando il R. Moneglia attraversa lano e Fragnolo e prosegue in direzione sud-est toccando le quote 760 e 818, fino ad incrociare, in prossimità della quota 847, il confine comunale di Langhirano che segue in direzione sud-est fino all'incrocio con il torrente Parma, attraversa il ponte sul torrente Parma sino alla località Capoponte. Da qui segue il Torrente «Parmozza» in direzione sud-est, fino alla località «Lago» a quota 420 dove si congiunge con il Torrente «Parma», la supera per un breve tratto e segue verso ovest il Rio Toccana fino a quota 475. Da qui prosegue verso sud-ovest fino ad incrociare la strada Boschetto-Mussatico, la segue per un breve tratto fino a Case Fattorie e da qui prosegue fino all'altezza della località «Le Latte di sopra».*

*Da questo prosegue in direzione nord-ovest fino a congiungersi con una strada secondaria a quota 513; prosegue verso sud per Case Bernini, le Parmozze e località «La stalla», fino a congiungersi con la strada Antognola-Vezzano. Da qui prosegue per brevissimo tratto verso est, poi si ricongiunge con la stessa strada e la segue nuovamente fino a quota 590. Da questo punto prosegue in direzione ovest fino a raggiungere la strada Lagrimone-Campora, l'attraversa a quota 673 e prosegue in direzione nord-est, fino a congiungersi con Rio Roccandone, lo segue per breve tratto e poi prosegue verso ovest fino a raggiungere la località Monte Fuso da dove prosegue verso sud-est, fino a raggiungere la strada Lagrimone-Scurano a quota 923.*

*Da qui attraversa la strada in direzione sud, prosegue fino alla località Monte Faino a quota 999 da dove segue verso est fino a congiungersi con la strada Ruzzano-Scurano a quota 646; prosegue verso sud - est, seguendo il Fosso della Massagna fino a congiungersi con il Torrente Enza, lo segue in direzione nord costeggiando il territorio comunale di Neviano degli Arduini fino al territorio del comune di Traversetolo. Da qui, seguendo il confine fra le provincie di Parma e*

*Reggio Emilia, discende tale corso d'acqua e raggiunge in prossimità di San Polo d'Enza il punto dal quale è iniziata la delimitazione.*

- all'art. 8 aggiungere il comma (modificando il titolo dell'articolo da "Volumi nominali" a "Confezionamento"): *"Per le tipologie frizzanti "Malvasia" e "Sauvignon" a denominazione di origine controllata "Colli di Parma" sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato a gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona"*.

**18. DOP "Ortrugo" (PDO-IT-0350):**

- all'art. 8 aggiungere il comma: *"I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione"*

**Regione Friuli Venezia Giulia**

**19. IGP "Venezia Giulia" (PGI-IT-A0977):**

- cancellare il riferimento al vitigno **Friulano**.
- Art. 2, ultimo comma, sostituire i termini "raccomandati e/o autorizzati" con "idonei alla coltivazione".

**Regione Lazio**

**20. IGP "Civitella d'Agliano" (PGI-IT-0766):**

- all'art. 2, terzo comma, aggiungere il vitigno Grechetto e togliere il riferimento tra parentesi ("consentito il riferimento al nome di due vitigni").
- all'art. 2, aggiungere il comma: *"Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» è consentito utilizzare il riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare a condizione che:*
  - *il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre vitigni ai quali si vuole fare riferimento;*
  - *il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;*
  - *la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due o tre vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;*
  - *il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due o tre vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;*
  - *l'indicazione deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.*

**Regione Liguria**

**21. IGP "Liguria di Levante" (PGI-IT-A0363):**

- aggiungere all'articolo 6 le caratteristiche della tipologia passito rosso, già prevista all'articolo 2 e nei codici; sempre all'articolo 6 specificare più opportunamente la tipologia già presente passito in passito "bianco".

**Regione Lombardia**

**22. DOP "Valtellina Superiore" (PDO-IT-A1036):**

- all'articolo 9 cancellare il secondo capoverso (*"Ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, anche se lo stesso è effettuato in territorio svizzero, e comunque sempre prima della sua commercializzazione, anche se trattasi di transazioni fra produttore e commerciante e fra*

*produttore ed imbottigliatore, detto vino deve essere sottoposto ad un ulteriore esame organolettico nella fase di imbottigliamento, secondo le norme all'uopo impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali”).*

23. **DOP “Sforzato di Valtellina”** (PDO-IT-A1035):
  - all'articolo 9 cancellare il secondo capoverso di seguito indicato: *“Ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, anche se lo stesso e' effettuato in territorio svizzero, e comunque sempre prima della sua commercializzazione, anche se trattasi di transazioni fra produttore e commerciante e fra produttore ed imbottigliatore, detto vino deve essere sottoposto ad un ulteriore esame organolettico nella fase di imbottigliamento, secondo le norme all'uopo impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali”.*
24. **DOP “Valcalepio”** (PDO-IT-A1366):
  - all'art. 7 riformulare il quarto comma come segue: *“Per indicare il vino a DOC “Valcalepio” Moscato passito dovrà essere utilizzata in etichetta esclusivamente la dizione “Moscato passito”.*
25. **IGP “Benaco Bresciano”** (PGI-IT-A1205):
  - all'art. 2 sostituire i termini *“raccomandati e/o autorizzati”* con *“idonei alla coltivazione”.*
26. **IGP “Collina del Milanese”** (PGI-IT-A1053):
  - all'art. 2, ultimo comma, eliminare il termine *“raccomandati”.*
27. **IGP “Quistello”** (PGI-IT-A1081):
  - All'art. 2, terzo comma, primo capoverso, eliminare la frase tra parentesi (*divieto riferimento vitigno Tocai, D.M. 26 febbraio 1998, pagina 1695*).
  - Art. 2. Comma 3, secondo capoverso cancellare le parole *“ a bacca di colore analogo”.*
  - Art. 2, Comma 3 secondo capoverso: sostituire termini *“raccomandati e/o autorizzati”* con *“idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia”.*
  - Art. 2, Comma 3: Inserire la seguente Frase: *“Per i vini provenienti da vitigni del gruppo del Lambrusco è consentita la vinificazione in bianco”.*
28. **IGP “Ronchi di Brescia”** (PGI-IT-A1265):
  - all'art. 2, ultimo comma, eliminare il termine *“novello”* (per la tipologia passito);
  - all'art. 2 sostituire i termini *“raccomandati e/o autorizzati”* con *“idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia”.*
29. **IGP “Provincia di Mantova** (PGI-IT-A1078):
  - All'art. 2, comma 5, 1° capoverso dopo la parola *“Lambrusco”* inserire le parole *“anche vinificato in bianco”;*
  - nel secondo capoverso dell'articolo 2 comma 5, dopo la parola *“vitigni”* cancellare le parole *“a bacca di colore analogo”.*
30. **IGP “Sabbioneta”** (PGI-IT-A1082):
  - All'art. 2, comma 5, 1° capoverso dopo la parola *“Lambrusco”* inserire le parole *“anche vinificato in bianco”;*
  - nel secondo capoverso dell'articolo 2 comma 5, dopo la parola *“vitigni”* cancellare le parole *“a bacca di colore analogo”.*
31. **IGP “Alto Mincio:** (PGI-IT-A1076):
  - All'art. 2, comma 3: dopo la parola *“Pinot nero”* inserire le parole *“anche vinificato in bianco”;*
  - nel secondo capoverso dell'articolo 2 comma 3, dopo la parola *“vitigni”* cancellare le parole *“a bacca di colore analogo”.*

## **Regione Marche**

32. **DOP “Rosso Cònero”** (PDO-IT-A0428):



- all'art. 5 sostituire “*albo dei vigneti*” con “*schedario vitivinicolo*”.

33. **DOP “Cònero”** (PDO-IT-A0449):

- all'art. 5 sostituire “*albo dei vigneti*” con “*schedario vitivinicolo*”.
- all'art. 9 sostituire il testo della lettera B) con il seguente: “*Il prodotto vino Conero è secco, sapido, giustamente tannico e di corpo. La maturazione in legno ne migliora la morbidezza, crea maggiore equilibrio ed affinamento della nota olfattiva. Ciò deriva, sicuramente dalla pedologia con terreni grossolani e spesso aridi e dal clima, dalla forma di impianto e di allevamento che da sempre è alquanto simile, per un alto numero di ceppi per ettaro, che ricorda la viticoltura del passato tesa a risparmiare terreno da coltivare con altre colture ed a contenere la produzione. Occorre, infine, ricordare anche che tutta l'area del Conero fa parte del Parco del Conero che contribuisce all'ottenimento di produzioni maggiormente rispettose dell'ambiente e della naturalità. Detto ambiente, in passato, produceva cacciagione e ciò è stato anche un legame con detto vino, molto adatto a tali tipi di cibo, determinandone il suo consumo.*”

34. **DOP “Verdicchio di Matelica”** (PDO-IT-A0481):

- all'art. 5, primo comma, eliminare i termini “... e imbottigliamento”;
- all'art. 5 eliminare il terzo comma che giustifica il condizionamento in zona: “*Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010*”.

35. **DOP “Serrapetrona”** (PDO-IT-A0451):

- all'art. 5, alla fine del secondo capoverso eliminare i termini “...e garantita”.

36. **DOP “Falerio”** (PDO-IT-A0433):

- all'art. 2, i vitigni complementari per la tipologia “Falerio” possono concorrere fino ad un massimo del 20%;
- all'art. 7, comma 3, eliminare la dicitura “... di capacità fino a litri 3 ...”.

37. **DOP “Lacrima di Morro / Lacrima di Morro d'Alba”** (PDO-IT-A0431):

- all'art. 5 eliminare la frase: “*inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010*”.

### **Regione Molise**

38. **DOP “Molise / del Molise”** (PDO-IT-A0575):

- all'art. 5, riformulare il primo comma come segue: “*Le operazioni di vinificazione, appassimento ed invecchiamento obbligatorio dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare*”.

### **Regione Piemonte**

39. **DOP “Dogliani”** (PDO-IT-A1330):

- all'art. 4 comma 2 aggiungere “**non**” tra “*atte*” e “*modificare*” in modo da ottenere la seguente frase riferita alle forme di allevamento: “... *forme di allevamento e potatura atte a **non** modificare in negativo le caratteristiche delle uve ...*”.

40. **DOP “Cisterna d'Asti”** (PDO-IT-A1092):

- all'art. 5 eliminare il comma 4;
- all'art. 7 comma 3, aggiungere la frase “...*che il vigneto da cui provengono le uve abbia un'età di impianto superiore a 7 anni ...*”;

- all'art. 8 correggere comma 3 in comma 2 e, nello stesso comma, di seguito alla dicitura "*relativo toponimo*" inserire "*o nome tradizionale*" e di seguito alla parola "*inferiore*" inserire "*o uguale*".
41. **DOP "Alba"** (PDO-IT-A1064):
- all'art. 4 comma 7, prima della dicitura "*temporanea*" inserire la parola "*anche*".
42. **DOP "Albugnano"** (PDO-IT-A1066):
- all'art. 4, secondo capoverso, in luogo di "*all'albo*" inserire "*allo schedario con corrispondente idoneità*".
43. **DOP "Barbera d'Alba"** (PDO-IT-A1068):
- all'art.10 sostituire indirizzo sede operativa: in luogo di "*P.zza Roma 10 - Asti*" inserire "*C.so Enotria 2/C loc. Ampelion 12051 Alba -CN*".
44. **DOP "Barbera del Monferrato"** (PDO-IT-A1071):
- all'art. 4 comma 3 e art. 5 comma 2, sostituire il termine "*rizzante*" con "*frizzante*";
  - all'art.10 sostituire indirizzo sede operativa: in luogo di "*P.zza Roma 10 - Asti*" inserire "*Via Valtiglione 73 - 14057 Isola d'Asti - AT*".
45. **DOP "Boca"** (PDO-IT-A1074):
- all'art. 4 comma 3, secondo capoverso aggiungere dopo "*...relativo toponimo*" la dicitura "*o nome tradizionale*";
  - all'art. 5 eliminare i commi 6 e 7.
46. **DOP "Bramaterra"** (PDO-IT-A1075):
- all'art. 5 eliminare i commi 7 e 8;
  - all'art. 10 sostituire i riferimenti struttura controllo: in luogo di "*Camera di Commercio di Novara Via degli Avogadro, 4 28100 Novara*" inserire "*Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Biella Via Aldo Moro 15, 13900 Biella*".
47. **DOP "Calosso"** (PDO-IT-A1118):
- all'art. 7 comma 3 sostituire il capoverso "*Nella designazione del vino "Calosso" la Denominazione di Origine Controllata può essere accompagnata dalla menzione "Vigna" e/o "Riserva" purché: - le uve provengono dal medesimo vigneto; - tale menzione sia iscritta alla "lista positiva" istituita dall'organismo che detiene lo schedario viticolo della Denominazione; - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "Vigna" e/o "Riserva" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve nei registri e nei documenti di accompagnamento;*" con: "*Nella designazione del vino "Calosso" e "Calosso" riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento che sia riportata in etichetta con caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine controllata e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010*".
48. **DOP "Canavese"** (PDO-IT-A1083):
- all'art. 3 correggere il nome dei Comuni: "*Samone*" invece di "*Sarnone*", "*Colleretto Castelnuovo*" invece di "*Cofieretto Calstelnuovo*", "*Settimo Rottaro*" invece di "*Settitno Rottaro*", "*Settimo Vittone*" invece di "*Settitno Vittone*";
  - all'art. 10 inserire indirizzo struttura controllo: dopo "*Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Torino*" inserire "*Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino*".
49. **DOP "Carema"** (PDO-IT-A1084):
- all'art. 4 eliminare la ripetizione del capoverso "*densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.*";

- all'art. 9 sostituire i paragrafi A) e B) con i seguenti per vari refusi:

*“A)Informazioni sulla zona geografica.*

*Sulle rocce moreniche al confine con la Val d'Aosta, nasce uno dei più nobili vini rossi piemontesi : il Carema. La coltura di produzione è stata sviluppata caparbiamente nel tempo sulle pendici del monte Maletto tra i 350 e 700 metri di altitudine, grazie a un duro lavoro di terrazzamento a secco. L'area viticola di Carema occupa la parte più a nord del canavese e quindi del Piemonte. I suoi vigneti la cui coltivazione a ridosso delle Alpi richiede cure attente e faticose, testimoniano un amore ed una passione che hanno radici antiche.*

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

*Da questa nobile uva a bacca rossa piemontese, il Nebbiolo, nelle varietà locali Picutener e il Prugnet , forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari ai confini della Val d'Aosta, si ottiene questo raro e fascinioso vino.La coltivazione è a pergola costituita interamente di traverse di supporto in castagno ed i tralci sono legati su di esse per resistere ai forti venti della valle. Tutte le fasi di vinificazione , conservazione e invecchiamento sono effettuate nella zona di produzione”.*

**50. DOP “Malvasia di Casorzo d’Asti / Malvasia di Casorzo / Casorzo” (PDO-IT-A1194):**

- all'art. 3 nei comuni in provincia di Asti in luogo di “Grazzano” inserire “Grazzano Badoglio”; dai comuni in provincia di Alessandria togliere i comuni di “Grazzano” e “Badoglio”.

**51. DOP “Colli Tortonesi” (PDO-IT-A1097):**

- all'art. 4 comma 3 in luogo della dicitura “voluminici” inserire “volumici”;
- all'art. 4 nella tabella dei titolo alcolometrici volumici naturali minimo alla tipologia Dolcetto novello in luogo di “9,50” mettere “10,00”;
- all'art. 4 comma 4, primo capoverso, di seguito alla dicitura “relativo toponimo” inserire “o nome tradizionale”.

**52. DOP “Collina Torinese” (PDO-IT-A1098):**

- all'art. 3 in luogo del comune di “Pecetto” inserire “Pecetto”, in luogo di “Verrua, Savoia” inserire “Verrua Savoia”.

**53. DOP “Colline Saluzzesi” (PDO-IT-A1106):**

- all'art. 4 comma 3 in luogo di “Coll.Sal Quagliano Spumante” scrivere per esteso “Colline Saluzzesi” Quagliano Spumante;
- all'art. 4 comma 9 eliminare il primo capoverso: “La Regione, su richiesta dei produttori, vista la situazione di mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione anche temporanea delle iscrizioni all'albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo.”
- all'art. 4 ultimo comma, prima della dicitura “temporanea” inserire la parola “anche”;
- all'art. 5 comma 5, in luogo di “kg/ha” inserire “t/ha”.

**54. DOP “Cortese dell’Alto Monferrato” (PDO-IT-A1111):**

- all'art. 2 sostituire il comma “E' ammessa la presenza di altri vitigni ad uve bianche, escluse quelle aromatiche, fino ad un massimo del 15%.” con: “Possono inoltre concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 15%.”
- all'art. 3, indicare correttamente i seguenti nomi di comuni: “Roccoverano” in luogo di “Rocca Verano”, “Cortiglione” in luogo di “Cortigliole”, “S. Marzano Oliveto” in luogo di di “S. Marzano O.”, “Bistagno” in luogo di “Bistagna”, “Orsara Bormida” in luogo di “Orsara B.”
- all'art.5 inserire la frase standard di produzione: in luogo di: “Qualora la resa massima uva-vino superi detto limite l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.” inserire: “Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata ; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.”

55. **DOP “Dolcetto d’Acqui”** (PDO-IT-A1139):
- all’art. 3, indicare correttamente i seguenti nomi di comuni: “*Spigno Monferrato*” in luogo di “*Spigno Monferra-o*”, “*Cartosio*” in luogo di “*Cortosio*”, “*Ponzone*” in luogo di “*Pinzone*”.
56. **DOP “Dolcetto d’Alba”** (PDO-IT-A1142):
- all’art. 4 comma 7, prima della dicitura “*temporanea*” inserire la parola “*anche*”.
57. **DOP “Dolcetto di Ovada”** (PDO-IT-A1176):
- all’art. 2 dopo la dicitura “*vitigni aromatici*” cancellare la parola “*ritenuti*”;
  - all’art. 4 eliminare il comma 8;
  - all’art. 5 eliminare il comma 6.
58. **DOP “Fara”** (PDO-IT-A1178):
- all’art. 5 in luogo di “*Romagnano Sosia*” inserire “*Romagnano Sesia*”;
  - all’art. 5 eliminare i commi 6 e 7.
59. **DOP “Freisa d’Asti”** (PDO-IT-A1180):
- all’art. 6, nella tipologia spumante correggere il tenore zuccherino da “*amabile*” a “*da extra dry ad abboccato*”.
60. **DOP “Freisa di Chieri”** (PDO-IT-A1181):
- all’art. 4, abbassare il titolo alcolometrico volumico naturale per la tipologia “*Freisa di Chieri*” con indicazione Vigna da “*12,50% vol*” a “*12,00% vol*”;
  - all’art. 6 abbassare il titolo alcolometrico volumico totale per la tipologia “*Freisa di Chieri Secco*” con indicazione Vigna da “*12,50% vol*” a “*12,00% vol*”.
61. **DOP “Langhe”** (PDO-IT-A1189):
- all’art. 7 comma 5 (5° e 6° trattino) dopo le parole “*vigna seguita dal relativo toponimo*” aggiungere “*o nome tradizionale*”.
62. **DOP “Monferrato”** (PDO-IT-A1210):
- all’art. 2 in luogo di “*Bonarda piemontese*” inserire “*Bonarda N.*”;
  - all’art. 2 eliminare gli ultimi 5 paragrafi e più precisamente da “*Fanno parte dello schedario viticolo .....*” a “*... rivendicati.*”;
  - all’art. 3 ove scritto “*Lu Monferrato*” lasciare solo “*Lu*”, ove scritto “*Viale d’Asti*” lasciare solo “*Viale*”.
63. **DOP “Nebbiolo d’Alba”** (PDO-IT-A1213):
- all’art. 4 comma 7, prima della dicitura “*temporanea*” inserire la parola “*anche*”;
  - all’art. 5 eliminare commi 5 e 6.
64. **DOP “Sizzano”** (PDO-IT-A1236):
- all’art. 5 eliminare i commi 5 e 6.
65. **DOP “Asti”** (PDO-IT-A1396):
- all’art. 3 aggiungere (DM 16 maggio 2012):  
*in provincia di Asti:*  
*la parte del territorio del Comune di Asti, come di seguito delimitata:*  
*l’area compresa nella frazione di San Marzanotto e frazione Valle Tanaro è ubicata nella zona Sud del comune di Asti, in aderenza alla tangenziale e al nuovo tratto autostradale Asti-Cuneo, e nell’area costituita dal bacino del Fiume Tanaro. Può essere efficacemente individuata geograficamente ponendo come estremi di delimitazione la Strada San Marzanotto che funge da collegamento in fondovalle fra la città di Asti e il Comune di Isola d’Asti, la Strada San Marzanotto che unisce il fondovalle con l’abitato di San Marzanotto Paese che prosegue poi percorrendo la zona denominata Serra San Domenica che da origine alla strada omonima, trasformandosi poi in Strada Frazione Valletanaro in direzione del concentrico del Torrazzo e dalla strada Frazione*

*Valletanaro che funge da collegamento fra Località Torrazzo e il centro urbano di Asti e la Strada per Isola d'Asti costeggiando la nuova bretella autostradale in direzione Alba-Cuneo. L'area compresa nella frazione Variglie è ubicata nella zona Sud del Comune di Asti, in aderenza all'arteria urbana di Corso Alba, che diventa poi Strada Provinciale n. 8 una volta passato l'abitato di Variglie e proseguendo in direzione di Revigliasco d'Asti, dalla strada Val del Rey in direzione e fino a lambire l'abitato di Frazione Vaglierano nella parte più a Sud e dalla strada denominata Strada Località Variglie, che funge sempre da collegamento fra i due nuclei frazionali, nella porzione più a Nord. L'area compresa nella frazione Portacomaro Stazione Regione Poggio è ubicata nella zona Nord-Est del comune di Asti, lungo la direttrice verso Moncalvo e Casale Monferrato. Può essere efficacemente e chiaramente individuata geograficamente ponendo come estremi di delimitazione la Strada di Località Poggio che si snoda parallelamente al corso del Torrente Versa in direzione Nord, la Strada di Località Poggio che si snoda parallelamente al corso del Rio Rotta fino alla borgata denominata "Bodina", il confine comunale nella zona dove si ha la "confluenza" fra i territori comunali di Asti, Portacomaro e Calliano, il corso del Rio Gorgo (che si trasformerà più a valle nel Rio Rotta), il confine comunale nella parte più a Nord verso il territorio del Comune di Calliano e il confine comunale nella parte occidentale verso il territorio del Comune di Castell'Alfero, che coincide per buona parte con la strada asfaltata denominata di Località Poggio"*

**66. DOP "Erbaluce di Caluso" / "Caluso" (PDO-IT-A1315):**

- all'art. 6, per la tipologia "spumante" prevedere quanto segue: "zuccheri residui naturali: massimo 12 gr/l".

**67. DOP "Ghemme" (PDO-IT-A1263):**

- all'art. 5, sostituire il Comune di Ghemme (ripetuto due volte) con il Comune di Sizzano.

**Regione Puglia**

**68. DOP "Martina / Martina Franca" (PDO-IT-A0553):**

- all'art. 8, lettera A), eliminare il comma: "La densità di impianto varia da 4.500 ceppi per la spalliera a circa 7.500 ceppi per l'alberello modificato a circa 10.000 ceppi per l'alberello tradizionale; vista la tendenza attuale ad allargare troppo i sestri d'impianto, si è ritenuto opportuno stabilire che per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500";
- all'art. 9, lettera B), le tipologie a cui riferirsi sono 2 e non 8 come scritto.

**69. DOP "Rosso di Cerignola" (PDO-IT-A0566):**

- all'art. 4 correggere la resa uva/ha da 10 t a 14 t.

**70. DOP "Locorotondo" (PDO-IT-A0552):**

- all'articolo 9, punto 2, secondo capoverso, correggere la parola "messa piche" in "messapiche".

**71. IGP "Daunia" (PGI-IT-A0599):**

- all'art. 2, nella frase: "L'indicazione geografica tipica "Daunia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:" eliminare la congiunzione "e".
- all'art. 8, lett. C) sostituire DOC "Tavoliere" con IGT "Daunia".

**72. IGP "Murgia" (PGI-IT-A0600):**

- all'art. 2, nella frase: "L'indicazione geografica tipica "Murgia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:" eliminare la congiunzione "e".
- all'art. 2 aggiungere il seguente comma: "I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato";
- all'art. 8, lett. A), punto 1, sostituire DOC "Gravina" con IGT "Murgia".

73. **IGP “Puglia”** (PGI-IT-A0601):
- all’art. 2, nella frase: “*L’indicazione geografica tipica “Puglia”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:*” eliminare la congiunzione “e”.
  - all’art. 2 aggiungere il seguente comma: “*I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato*”;
  - all’art. 2 eliminare il vitigno “*ciliegiolo*”;
  - all’art. 6, per tutti i vini descritti va prevista anche la tipologia “*dolce*”.
74. **IGP “Salento”** (PGI-IT-A0602):
- all’art. 2, nella frase: “*L’indicazione geografica tipica “Salento”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:*” eliminare la congiunzione “e”.
75. **IGP “Tarantino”** (PGI-IT-A0603):
- all’art. 2, nella frase: “*L’indicazione geografica tipica “Tarantino”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:*” eliminare la congiunzione “e”.
  - all’art. 2 aggiungere il seguente comma: “*I vini qualificati con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera di cui al comma 3 possono essere prodotti anche nella tipologia rosato*”.
76. **IGP “Valle d’Itria”** (PGI-IT-A0604):
- all’art. 2, nella frase: “*L’indicazione geografica tipica “Valle d’Itria”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni e/o relativi sinonimi:*” eliminare la congiunzione “e”.
  - all’art. 7, ultimo comma, sostituire “*albo dei vigneti*” con “*schedario vitivinicolo*”.
77. **DOP “Alezio”** (PDO-IT-A0541): riformulare ed integrare l’art. 3 come di seguito: “*Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Alezio e Sannicola ed in parte il territorio dei comuni di Gallipoli e Tuglie, tutti in provincia di Lecce. Tale zona è così delimitata:*  
*partendo da Torre d’Alto Lido il limite segue il confine comunale di Sannicola in direzione est sino ad incontrare quello di Tuglie, una volta superata la strada Aradeo-Sannicola.*  
*Segue quindi ad oriente il confine comunale di Tuglie fino ad incontrare la strada Parabita- Tuglie, dopo aver attraversato la ferrovia in località Massa Vecchia, segue quindi tale strada verso nord-ovest, raggiunge il centro abitato di Tuglie da dove prosegue, in direzione ovest, lungo la strada per Alezio fino ad incrociare il confine comunale di quest’ultimo comune in località Vigne. Segue quindi il confine comunale di Alezio in direzione sud e poi ovest e raggiunge in prossimità di G. Torti, la strada per Alezio-Traviano al km 40,100 circa.*  
*Prosegue lungo tale strada verso sud fino ad incontrare, in località Padula, il confine comunale di Gallipoli per seguirlo verso sud-ovest fino a raggiungere la costa, di poco a nord di Marina di Mancaversa. Prosegue poi lungo la costa verso nord sino a Torre d’Alto Lido da dove è iniziata la delimitazione”.*

## **Regione Sardegna**

78. **DOP “Vernaccia di Oristano”** (PDO-IT-A1170):
- all’articolo 7 inserire la possibilità di indicare l’unità amministrativa più ampia “**Sardegna**” di cui al DM 30 marzo 2001 (“*E’ consentito fare precedere alla denominazione di cui all’art. 1, il nome geografico «SARDEGNA»*”).
  - all’art. 6 aggiungere, per tutte le tipologie, l’acidità totale minima: 3,5 g/l.
79. **IGP “Tharros”** (PGI-IT-0814):
- all’art. 1 correggere il nome dell’Indicazione Geografica “*Colli del Limbara*” con “*Tharros*”.

## **Regione Sicilia**

80. **DOP “Contea di Sclafani”** (PDO-IT-A0775):
- all’articolo 6 e 7 sostituire la parola “*profumo*” con “*odore*”.

81. **IGP “Camarro”** (PGI-IT-0805):

- aggiungere un penultimo comma dell’art. 2 come segue:  
“L’indicazione geografica tipica “Camarro” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
  - il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
  - il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
  - la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
  - il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
  - l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.
- Riformulare l’ultimo comma dell’art. 2 come di seguito riportato:  
“L’indicazione geografica tipica “Camarro” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante”.
- Il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie all’art. 6 è: “da secco a dolce”.

82. **IGP “Fontanarossa di Cerda”** (PGI-IT-0806):

- riformulare il penultimo comma dell’art. 2 come segue:  
“L’indicazione geografica tipica “Fontanarossa di Cerda” con la specificazione di due dei seguenti vitigni: Ansonica o Inzolia, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Nero d’Avola, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
  - il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
  - il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
  - la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
  - il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
  - l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.
- Spostare il penultimo comma alla fine dell’art. 2 ed integrarlo come di seguito riportato:  
“L’indicazione geografica tipica “Fontanarossa di Cerda” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa”.
- Il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie all’art. 6 è: “da secco a dolce”.

83. **IGP “Salemi”** (PGI-IT-0807):

- aggiungere un penultimo comma dell’art. 2 come segue:  
“L’indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di due dei seguenti vitigni: Ansonica, Catarratto, Grecanico, Damaschino, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
  - il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
  - il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;

- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute".

- Aggiungere, alla fine dell'art. 2, il comma di seguito riportato:  
"L'indicazione geografica tipica "Salemi" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante".

- Il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie all'art. 6 è: "da secco a dolce".

#### 84. IGP "Salina" (PGI-IT-0809):

- aggiungere un penultimo comma dell'art. 2 come segue:  
"L'indicazione geografica tipica "Salina" con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
  - il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
  - il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
  - la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
  - il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
  - l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute".
- Riformulare l'ultimo comma dell'art. 2 come di seguito riportato:  
"L'indicazione geografica tipica "Salina" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa".
- Il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie all'art. 6 è: "da secco a dolce".

#### 85. IGP "Terre Siciliane" (PGI-IT-0810):

- il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie all'art. 6 è: "da secco a dolce" (per gli spumanti è: "da extra-brut a dolce");
- all'art. 1, quarto trattino, cancellare il termine: "... seguenti ...".

#### 86. IGP "Valle Belice" (PGI-IT-0811):

- aggiungere un penultimo comma dell'art. 2 come segue:  
"L'indicazione geografica tipica "Valle Belice" con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
  - il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
  - il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
  - la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;



- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;  
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.

- Riformulare l'ultimo comma dell'art. 2 come di seguito riportato:  
“L'indicazione geografica tipica “Valle Belice” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa”.
- Il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie all'art. 6 è: “*da secco a dolce*”.

**87. DOP “Marsala” (PDO-IT-A0785):**

- riformulare il primo comma dell'art. 2 come di seguito: “*I vini di cui al precedente art. 1 devono provenire dalle uve dei vitigni aventi...*”;
- all'art. 4, secondo comma, il riferimento corretto è “*...posti nella zona di produzione indicata all'art. 3*”
- all'art. 5, primo comma, il riferimento corretto è: “*...nella zona di produzione di cui all'art. 3*”;
- all'art. 5, terzo comma, il riferimento corretto è: “*...da uve coltivate nei vigneti di cui all'art. 2*”;
- all'art. 6, per la tipologia “Marsala fine”, il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 17,50% vol;
- all'art. 6, per le tipologie “Marsala fine”, “Marsala Superiore” e “Marsala Vergine” eliminare la dicitura “*...per distillazione*”;
- all'art. 8 aggiungere, dopo il secondo comma, il seguente capoverso: “*Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009 l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire e assicurare l'efficacia dei controlli*”.

**Regione Toscana**

**88. DOP “Colli di Luni” (interregionale) (PDO-IT-A0353):**

- all'art. 9 aggiungere il riferimento alla provincia di Massa Carrara.

**89. DOP “Montecarlo” (PDO-IT-A1421):**

- nell'articolo 6 per le tipologie vin santo e vin santo occhio di pernice correggere “*acidità totale massima*” in “*acidità volatile*”.

**90. DOP “Val di Cornia” (PDO-IT-A1498):**

- all'art. 6, nella tipologia “rosato” eliminare “*estratto non riduttore minimo: 22 g/l*”;
- all'art. 6 eliminare anche la frase ripetuta “*acidità totale minima: 4,5 g/l*”.

**91. DOP “Monteregio di Massa Marittima” (PDO-IT-A1435):**

- all'art. 6, nella tipologia “Vin Santo” (anche riserva) correggere l'acidità volatile massima in 30 meq/l.

**92. DOP “Ansonica Costa dell'Argentario” (PDO-IT-A1312):**

- il DM del 24.11.2011 è stato pubblicato nella Gazzetta 280 dell'01.12.2011.

**93. DOP “Capalbio” (PDO-IT-A1379):**

- il DM del 24.11.2011 è stato pubblicato nella Gazzetta 287 dell'10.12.2011.

**94. DOP “Rosso di Montalcino” (PDO-IT-A1456):**

- all'art. 6, dopo l'estratto non riduttore minimo, togliere il riferimento tra parentesi “*da verificare*”.

**95. DOP “Suvereto” (PDO-IT-A1266):**

- all'art. 7, eliminare il paragrafo 3: “È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992”.

96. **DOP “Cortona”** (PDO-IT-A1518):

- all'art. 5 par. 5, l'immissione al consumo per le tipologie Chardonnay, Grechetto e Sauvignon è 01/01 e non 01/02.

97. **DOP “Morellino di Scansano”** (PDO-IT-A1260):

- all'art. 5 comma 2, eliminare la frase barrata: “~~Conformemente al medesimo articolo 8 del regolamento (CE) 607/09, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento fuori dall'area di produzione delle uve delimitata all'articolo 3,~~”.

98. **DOP “Sovana”** (PDO-IT-A1490):

- all'art. 6, per la tipologia «Sovana» Aleatico superiore e «Sovana» Aleatico riserva, il tenore zuccherino deve essere “*da secco a dolce*”.
- all'art. 4, comma 6, la tabella concernente la “Produzione massima di uva ad ettaro (tonnellate/ettaro)” ed il “Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)”, deve essere integrata inserendo il riferimento alle menzioni “*Riserva*” nel seguente modo:

<b>Tipologia «Sovana» Doc</b>	<b>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</b>	<b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</b>
Rosso e Rosato	11	10,50
Rosso Superiore e <i>Rosso Riserva</i>	9	11,50
Aleatico Superiore, <i>Aleatico Riserva</i> , Cabernet Sauvignon Superiore, <i>Cabernet Sauvignon Riserva</i> , Ciliegolo Superiore, <i>Ciliegolo Riserva</i> , Merlot Superiore, <i>Merlot Riserva</i> , Sangiovese Superiore e <i>Sangiovese Riserva</i>	9	11,50
Aleatico Passito e <i>Aleatico Riserva Passito</i>	7	16,00

99. **DOP “Terre di Pisa”** (PDO-IT-A1495):

- all'art. 2, secondo comma, la base ampelografia della tipologia Rosso è così riformulata: “...*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da soli o congiuntamente, minimo 70%*”.

100. **DOP “Colli dell'Etruria Centrale”** (PDO-IT-A1384):

- All'articolo 2, comma 1, ultimo capoverso, concernente la descrizione della base ampelografia, la tipologia **Vin Santo Occhio di Pernice** deve essere integrata inserendo anche la menzione “Riserva” nel seguente modo:  
**“Vin Santo Occhio di Pernice” e “Vin Santo Occhio di Pernice riserva”**

**Regione Umbria**

101. **DOP “Amelia”** (PDO-IT-A0835):

- all'art. 4 correggere il titolo alcolometrico naturale del Merlot da 12,00% vol a 11,00% vol.

102. **IGP “Allerona”** (PGI-IT-A0852):

- riformulare il penultimo comma dell'art. 2 come segue:

*“L’indicazione geografica tipica “Allerona” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini, anche nella tipologia frizzante e novello, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:*

- *il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;*
  - *il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;*
  - *l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.*
- Integrare l’ultimo comma dell’art. 2 come di seguito riportato:  
*“L’indicazione geografica tipica “Allerona” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e novello”.*
  - Correggere i titoli alcolometrici naturali all’art. 4 come di seguito riportato:  
*Allerona bianco 10,00% vol, con specificazione di vitigno 10,50% vol;*  
*Allerona rosso 10,00% vol, con specificazione di vitigno 11,00% vol;*  
*Allerona rosato 10,00% vol, con specificazione di vitigno 11,00% vol.*
  - All’articolo 6 il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie è: *“dall’asciutto al dolce”.*

#### 103. IGP “**Bettona**” (PGI-IT-A0853):

- riformulare l’ultimo comma dell’art. 2 come segue:  
*“L’indicazione geografica tipica “Bettona” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:*
  - *il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;*
  - *il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;*
  - *l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.*
- All’articolo 6 eliminare le seguenti caratteristiche alla tipologia “rosso novello”:  
*“tendente al granato con l’invecchiamento” (nel colore);*  
*“speziato quando sottoposto ad invecchiamento” (nell’odore);*  
*“piacevolmente tannico” (nel sapore).*

#### 104. IGP “**Cannara**” (PGI-IT-A0854):

- riformulare l’ultimo comma dell’art. 2 come segue:  
*“L’indicazione geografica tipica “Cannara” con la specificazione di due vitigni, anche nella tipologia passito, è riservata ai vini, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:*
  - *il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;*
  - *il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;*
  - *l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.*
- Spostare il penultimo comma alla fine dell’art. 2 ed integrarlo come di seguito riportato:  
*“L’indicazione geografica tipica “Cannara” con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia passito”.*

#### 105. IGP “**Narni**” (PGI-IT-A0855):

- riformulare l’ultimo comma dell’art. 2 come segue:  
*“L’indicazione geografica tipica “Narni” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:*

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute".

- All'articolo 6 il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie è: "dall'asciutto al dolce".

#### 106. IGP "Spello" (PGI-IT-A0856):

- Riformulare l'ultimo comma dell'art. 2 come segue:  
"L'indicazione geografica tipica "Spello" con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:  
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;  
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;  
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute".
- all'art. 6 correggere le caratteristiche eno-chimiche come sotto indicato.  
Spello bianco: al sapore indicare "talvolta" vivace.

#### 107. IGP "Umbria" (PGI-IT-A0857):

- Riformulare il penultimo comma dell'art. 2 come segue:  
"L'indicazione geografica tipica "Umbria" con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini, anche nella tipologia frizzante, ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:  
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;  
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;  
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute".
- Integrare l'ultimo comma dell'art. 2 come di seguito riportato:  
"L'indicazione geografica tipica "Umbria" con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante".
- All'art. 6 correggere le caratteristiche eno-chimiche come sotto indicato:  
Umbria bianco novello: il titolo alcolometrico volumico totale deve essere 11,00% vol  
Il riferimento al tenore zuccherino per tutte le tipologie è: "dall'asciutto al dolce".

### Regione Veneto

#### 108. DOP "Valdadige / Etschtaler" (interregionale) (PDO-IT-A0474):

- all'articolo 2 sostituire la dicitura "raccomandati e/o autorizzati" con "idonei alla coltivazione".

#### 109. DOP "Vicenza" (PDO-IT-A0476):

- all'articolo 6 sostituire il valore dell'estratto non riduttore minimo della tipologia Raboso Riserva con 22 g/l.

#### 110. DOP "Piave" (PDO-IT-A0464):

- all'articolo 6 aggiungere il valore dell'acidità totale minima della tipologia Carmenere di 4,5 g/l.

#### 111. DOP "Soave" (PDO-IT-A0472):

- L'art. 2, è sostituito dal seguente testo:

I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Garganega: almeno il 70%;

Trebbiano di Soave (nostrano) e Chardonnay: massimo 30%. In tale ambito del 30% possono altresì concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.

**112. DOP "Soave Superiore" (PDO-IT-A0473):**

- L'art. 2, è sostituito dal seguente testo:

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Garganega: almeno il 70%;

Trebbiano di Soave (nostrano) e Chardonnay: massimo 30%. In tale ambito del 30% possono altresì concorrere, fino ad un massimo del 5%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.

**113. IGP "Alto Livenza" (interregionale) (PGI-IT-0864).**

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all'art. 2 aggiungere il comma: *"I vini ad indicazione geografica tipica «Alto Livenza» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria"*.

**114. IGP "Colli Trevigiani" (PGI-IT-0518):**

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all'art. 2 aggiungere il comma: *"I vini ad indicazione geografica tipica "Colli Trevigiani" possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria"*.

**115. IGP "Conselvano" (PGI-IT-0519):**

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all'art. 2 aggiungere il comma: *"I vini ad indicazione geografica tipica «Conselvano» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria"*.

**116. IGP "delle Venezie" (interregionale) (PGI-IT-0862):**

- cancellare il riferimento al vitigno **Friulano**.
- All'art. 2, ultimo comma, fare riferimento alla possibilità di utilizzare anche due vitigni; la frase modificata è la seguente: *"I vini ad indicazione geografica tipica «delle Venezie» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, limitatamente ai vitigni a bacca rossa"*.
- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all'art. 2 aggiungere il comma: *"I vini ad indicazione geografica tipica «delle Venezie» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria"*.

**117. IGP "Verona / Provincia di Verona / Veronese" (PGI-IT-0524):**

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all'art. 2 aggiungere il comma: *"I vini ad indicazione geografica tipica "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese" possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria"*.

118. **IGP “Marca Trevigiana”** (PGI-IT-0520):

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all’art. 2 aggiungere, a seconda dei casi, il comma: *“I vini ad indicazione geografica tipica “Marca Trevigiana” possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per per l’area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria”*.

119. **IGP “Veneto”** (PGI-IT-0521):

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all’art. 2 aggiungere il comma: *“I vini ad indicazione geografica tipica “Veneto” possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria”*.

120. **IGP “Veneto Orientale”** (PGI-IT-0522):

- nelle premesse indicare il D.M. 13.08.1997 (G.U. 210 del 09.09.1997);
- all’art. 2 aggiungere il comma: *“I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto Orientale» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria”*.