

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Mercoledì, 23 settembre 2026

**SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI**

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima**, oltre alla **Serie Generale**, pubblica cinque **Serie speciali**, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1ª Serie speciale:** Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)
- 2ª Serie speciale:** Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)
- 3ª Serie speciale:** Regioni (pubblicata il sabato)
- 4ª Serie speciale:** Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)
- 5ª Serie speciale:** Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda**, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale*, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

**Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste**

DECRETO 8 settembre 2026.

Riconoscimento dell'idoneità al Centro di saggio «CREA – CI Lab. Caserta» ad effettuare prove ufficiali di campo, finalizzate alla produzione di dati di efficacia di prodotti fitosanitari. (26A04935)..... Pag. 1

DECRETO 15 settembre 2026.

Approvazione della modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi». (26A04930)..... Pag. 2

DECRETO 15 settembre 2026.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo». (26A04940)..... Pag. 20

Ministero della salute

DECRETO 9 giugno 2026.

Regione Lombardia - Programma investimenti art. 20, legge 11 marzo 1988, n. 67 - Assegnazione del termine aggiuntivo di dieci mesi per l'ammissione a finanziamento dell'intervento denominato «Nuovo edificio monoblocco Cremona». (26A04880) Pag. 97

**Ministero delle imprese
e del made in Italy**

DECRETO 10 settembre 2026.

Scioglimento della «Società cooperativa Smile», in Francavilla al Mare e nomina del commissario liquidatore. (26A04879) Pag. 99



DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ**Comitato interministeriale
per la programmazione economica
e lo sviluppo sostenibile**

DELIBERA 4 agosto 2026.

Parere sull'aggiornamento del piano economico-finanziario relativo all'accordo di cooperazione tra il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, le Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e la società Autostrade Alto Adriatico S.p.a., ai sensi dell'articolo 43, comma 1, del decreto-legge n. 201 del 2011. (Delibera n. 25/2026). (26A04864) *Pag. 101*

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI**Agenzia italiana del farmaco**

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di ivacaftor, «Daskifera». (26A04869) *Pag. 109*

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di edoxaban, come edoxaban tosilato, «Edoxaban Towa». (26A04870) *Pag. 110*

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di abiraterone acetato, abiraterone, «Abiraterone Eugia». (26A04871) *Pag. 111*

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pulmelia» (26A04937) *Pag. 112*

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'importazione parallela di taluni medicinali per uso umano (26A04938) *Pag. 112*

**Autorità di bacino distrettuale
delle Alpi Orientali**

Aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Cormons (26A04877) *Pag. 113*

**Istituto per la vigilanza
sulle assicurazioni**

Avvio del provvedimento di cancellazione d'ufficio dal Registro unico degli intermediari di assicurazione e riassicurazione, per mancato esercizio dell'attività senza giustificato motivo per oltre tre anni. (26A04936) *Pag. 113*

**Ministero degli affari esteri e della
cooperazione internazionale**

Rilascio di *exequatur* (26A04932) *Pag. 113*

Rilascio di *exequatur* (26A04933) *Pag. 113*

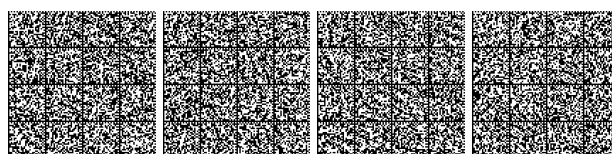
Rilascio di *exequatur* (26A04934) *Pag. 113*

**Ministero dell'università
e della ricerca**

Ripartizione dei posti tra atenei per le scuole di specializzazione di area sanitaria ad accesso riservato ai medici, anno accademico 2025/2026. (26A04947) *Pag. 113*

**Ministero delle imprese
e del made in Italy**

Agevolazioni per la realizzazione di programmi di sviluppo da parte delle piccole e medie imprese operanti nella filiera della moda. (26A04878) . . . *Pag. 113*



DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 8 settembre 2026.

Riconoscimento dell'idoneità al Centro di saggio «CREA - CI Lab. Caserta» ad effettuare prove ufficiali di campo, finalizzate alla produzione di dati di efficacia di prodotti fitosanitari.

IL DIRETTORE

DEL SERVIZIO FITOSANITARIO CENTRALE

Visto il decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194 che, in attuazione della direttiva 91/414/CEE, disciplina l'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari;

Visti in particolare i commi 5, 6, 7 e 8 dell'art. 4 del decreto legislativo n. 194/1995;

Visto il decreto del Ministro della sanità del 28 settembre 1995 che modifica gli allegati II e III del suddetto decreto legislativo n. 194/1995;

Visto il decreto interministeriale 27 novembre 1996 che, in attuazione del citato decreto legislativo n. 194/1995, disciplina i principi delle buone pratiche per l'esecuzione delle prove di campo e definisce i requisiti necessari al riconoscimento ufficiale dell'idoneità a condurre prove di campo finalizzate alla registrazione dei prodotti fitosanitari;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, inerente «Regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 285 del 6 dicembre 2023;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, n. 47783, registrato alla Corte dei conti il 23 febbraio 2024, al n. 288, con il quale sono stati individuati gli uffici dirigenziali non generali e le relative competenze;

Visto il decreto direttoriale prot. n. 0193251 del 30 aprile 2024, con il quale è stato conferito al dott. Bruno Caio Faraglia, dirigente di seconda fascia, l'incarico di direttore dell'ufficio dirigenziale non generale DISR V - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali - della Direzione generale dello sviluppo rurale del Dipartimento della politica agricola comune e dello sviluppo rurale;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata alla Corte dei conti in data 13 febbraio 2026, al n. 170, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026;

Vista la direttiva del Capo Dipartimento della politica agricola comune e dello sviluppo rurale prot. n. 85510 del 20 febbraio 2026, registrata all'UCB in data 26 febbraio 2026, al n. 133, per l'attuazione degli obiettivi definiti dal Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Vista la direttiva del direttore generale dello sviluppo rurale n. 95646 del 26 febbraio 2026, registrata all'UCB in data 4 marzo 2026, n. 155, con la quale sono stati attribuiti gli obiettivi ai dirigenti e le risorse finanziarie e umane per la loro realizzazione per l'anno 2026;

Vista l'istanza presentata in data 8 ottobre 2025 dal Centro di saggio «CREA - CI Lab. Caserta» con sede operativa in via Torrino n. 3 - 80100 Caserta (CE);

Visto il verbale n. 0674907 del 15 dicembre 2025, relativo alla verifica di conformità effettuata in data 28 novembre 2025 dal gruppo ispettivo nominato con nota n. 0558492 del 20 ottobre 2025;

Considerato che il suddetto Centro ha dichiarato di possedere i requisiti prescritti dalla normativa vigente, a far data dal 8 ottobre 2025, a fronte di apposita documentazione presentata;

Considerato che il Centro di saggio risultava in possesso dei requisiti prescritti per il riconoscimento dell'idoneità già alla data del 28 novembre 2025, come accertato dal gruppo ispettivo, e che il ritardo nell'adozione del presente provvedimento non è imputabile al medesimo soggetto;

Considerato l'esito favorevole della verifica di conformità ad effettuare prove di campo a fini registrativi, finalizzate alla produzione di dati di efficacia di prodotti fitosanitari, effettuata presso il Centro «CREA - CI Lab. Caserta»;

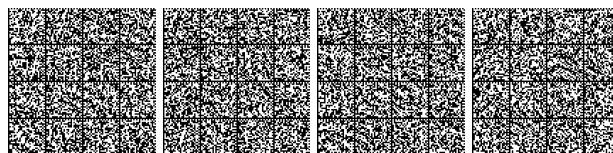
Considerato che, alla luce degli esiti favorevoli delle verifiche effettuate, sussistono i presupposti per far decorrere gli effetti del rinnovo dalla data di scadenza del precedente riconoscimento, al fine di garantire continuità amministrativa al titolo autorizzativo;

Decreta:

Art. 1.

1. Il Centro «CREA - CI Lab. Caserta» con sede operativa in via Torrino n. 3 - 80100 Caserta (CE), è riconosciuto Centro di saggio idoneo ad effettuare prove ufficiali di campo con prodotti fitosanitari volte ad ottenere le seguenti informazioni:

a) Efficacia dei prodotti fitosanitari (di cui all'allegato III, punto 6.2 del decreto legislativo n. 194/1995);



b) Dati sulla comparsa o eventuale sviluppo di resistenza (di cui all'allegato III, punto 6.3 del decreto legislativo n. 194/1995);

c) Incidenza sulla resa quantitativa e/o qualitativa (di cui all'allegato III, punto 6.4 del decreto legislativo n. 194/1995);

d) Fitotossicità nei confronti delle piante e prodotti vegetali bersaglio (di cui all'allegato III, punto 6.5 del decreto legislativo n. 194/1995);

e) Osservazioni riguardanti gli effetti collaterali indesiderabili (di cui all'allegato III, punto 6.6 del decreto legislativo n. 194/1995).

2. Il riconoscimento di cui al comma 1, riguarda le prove di campo di efficacia di prodotti fitosanitari nei seguenti settori di attività:

- a) Colture arboree;
- b) Colture erbacee;
- c) Colture medicinali e aromatiche;
- d) Colture ornamentali;
- e) Colture orticole;
- f) Diserbo;
- g) Entomologia;
- h) Microbiologia agraria;
- i) Patologia vegetale;
- j) Biostimolanti.

Art. 2.

1. Il mantenimento dell'idoneità di cui all'art. 1 è subordinato alle verifiche periodiche e regolari del possesso dei requisiti prescritti, da parte degli ispettori iscritti nell'apposita lista nazionale di cui all'art. 4, comma 8, del citato decreto legislativo n. 194/1995.

2. Il Centro di saggio «CREA - CI Lab. Caserta» è tenuto a comunicare a questo Ministero l'indicazione precisa delle tipologie delle prove che andrà ad eseguire, nonché la loro localizzazione territoriale.

3. Il citato Centro è altresì tenuto a comunicare ogni eventuale variazione che interverrà rispetto a quanto dallo stesso dichiarato nell'istanza di riconoscimento, nonché a quanto previsto dal presente decreto.

Art. 3.

1. Il riconoscimento di idoneità, di cui all'art. 1 del presente decreto, ha validità a partire dalla data di ispezione, effettuata il 28 novembre 2025, fino al giorno 31 dicembre 2027.

2. Il Centro di saggio «CREA - CI Lab. Caserta» qualora intenda confermare o variare gli ambiti operativi di cui al presente decreto, potrà inoltrare apposita istanza, corredata dalla relativa documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti, entro e non oltre il mese di febbraio 2027.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, sarà oggetto di pubblicazione in ottemperanza agli obblighi di legge previsti dal decreto legislativo n. 33/2013 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 settembre 2026

Il direttore: FARAGLIA

26A04935

DECRETO 15 settembre 2026.

Approvazione della modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione



della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, concernente disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale

- n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Considerato che, ai sensi dell'art. 61, comma 3, del decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 22 dicembre 2025, concernente «Attuazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012», le disposizioni del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 continuano ad applicarsi alle procedure di registrazione, di modifica dei disciplinari di produzione e di cancellazione delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini, per le quali la relativa domanda sia stata presentata al Ministero entro il 31 marzo 2026;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordi-



no delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

Vista la direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026 n. 98896, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 2 marzo 2026 con n. 141, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026» del 23 gennaio 2026, n. 33234, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Vista la direttiva direttoriale 4 marzo 2026 n. 106153 registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 6 marzo 2026 con n. 159, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate dalla direttiva del Ministro 23 gennaio 2026 n. 33234, nonché dalla direttiva dipartimentale 27 febbraio 2026 n. 98896;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto ministeriale 10 agosto 1995, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 208, del 6 settembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione della citata D.O.C.;

Visto il decreto ministeriale 3 marzo 2014, con il quale, da ultimo, è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi»;

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites*, con sede in Salerno, per il tramite della Regione Campania, in data 27 novembre 2025, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi», con la quale è stata trasmessa la proposta di modifica della D.O.C. sopra citata;

Vista la nota della Regione Campania prot. n. 0661624 del 27 novembre 2025, con la quale, in merito alla domanda di modifica presentata dal Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites*, è stato espresso parere favorevole sulle modifiche al disciplinare di produzione;

Considerato che il Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites* è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del più volte citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Campania;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 28 luglio 2026, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Costa d'Amalfi»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 183 dell'8 agosto 2026, ai fini della presentazione di eventuali opposizioni a livello nazio-



nale, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica, con PEC del 7 settembre 2026, protocollata in data 8 settembre 2026 al n. 444575, è stata presentata un'istanza di opposizione alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi»;

con successiva nota dell'11 settembre 2026, il medesimo soggetto che aveva presentato l'opposizione di cui alla predetta PEC del 7 settembre 2026 ha dichiarato di rinunciare all'opposizione presentata avverso la proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi»;

Considerato che, con comunicazione del 14 settembre 2026, il Consorzio di tutela *Vita Salernum Vites* ha chiesto che le modifiche al disciplinare di produzione della D.O.C. «Costa d'Amalfi» decorrano dalla campagna vendemmiale 2026/2027;

Vista la comunicazione della Regione Campania, pervenuta in data 14 settembre 2026, con la quale la medesima ha espresso il proprio favorevole assenso affinché gli effetti applicativi della modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Costa d'Amalfi» decorrano dalla campagna vendemmiale 2026/2027;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citato;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Costa d'Amalfi» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto dispo-

sto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 183 del 8 agosto 2026, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A) e B) al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.



Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Costa d'Amalfi» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1, dell'art. 1 è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Indicazioni geografiche e specialità tradizionali garantite» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.masaf.gov.it/>).

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

Roma, 15 settembre 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI «COSTA D'AMALFI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco;
- bianco passito;
- bianco spumante;
- rosso;
- rosso passito;
- rosato.

2. La denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» può essere accompagnata dalla indicazione di una delle sottozone Ravello, Tramonti anche accompagnato dal vitigno Tintore (anche riserva), Furore a condizione che i vini così designati provengano dalle rispettive zone di produzione e rispondano ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», accompagnati o no dalla indicazione di una sottozona, devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve prodotte nella zona o sottozona di produzione delimitate nel successivo art. 3 e provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

Costa d'Amalfi bianco, bianco passito, spumante, Ravello bianco, Tramonti bianco:

Falanghina e/o Biancolella min. 40%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 60% ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi rosso e rosato, rosso passito, Furore rosso e rosato, Ravello rosso e rosato:

Piediroso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 40%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 40 ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi Furore bianco:

Falanghina e Biancolella min. 40%, con una presenza di Falanghina non inferiore al 30% e di Biancolella non inferiore al 10%;

Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (sinonimi Biancazita, Biancatenera) 40-60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 20% ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi Tramonti rosso e rosato:

Piediroso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 30%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 50%;

Tintore minimo 20%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 30 % ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Costa d'Amalfi Tramonti Tintore:

Tintore N.: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la Provincia di Salerno fino ad un massimo del 15% ed iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» nei tipi bianco, rosso e rosato, comprende l'intero territorio dei Comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in Provincia di Salerno.

2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designato con la sottozona Furore, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi.

3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designato con la sottozona Ravello, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani.

4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designato con la sottozona Tramonti, comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Tramonti e Maiori.

5. L'indicazione della sottozona non è obbligatoria.

Art. 4.

Norme per la viticoltura rese e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, unicamente i vigneti collinari, di buona esposizione e di altitudine non superiore ai 650 metri sul livello del mare. Sono esclusi i terreni di fondovalle umidi e non sufficientemente soleggiati.

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento, a contro spalliera e pergola, e i sistemi di potatura corti, lunghi e misti, devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.



4. È vietata ogni pratica di forzatura.

5. Per i reimpianti e i nuovi impianti la densità di impianto non dovrà essere inferiore a 1600 viti per ettaro, con una produzione massima per ceppo in media non superiore a kg 7 per i tipi rosso e rosato e kg 8 per il tipo bianco.

6. La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» non deve essere superiore a t 11 per i tipi rosso, rosato e rosso passito e t 12 per i tipi bianco, spumante e bianco passito. Ai fini della vinificazione della tipologia passito le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

7. Tale resa ad ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», designati con il nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Tramonti Tintore e Furore non deve essere superiore a t 9 per i tipi rosso, rosato e a t 10 per il tipo bianco.

8. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua dovrà essere calcolata rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

9. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra stabiliti.

10. La Regione Campania con proprio provvedimento, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche, ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione d'uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

11. Qualora la resa unitaria di uva ecceda il limite massimo stabilito dalla regione, ma rientra in quello massimo previsto dal presente disciplinare di produzione, le uve, prodotte entro i limiti stabiliti dalla regione, non perdono il diritto alla denominazione di origine controllata.

12. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,50% vol. per tutti i tipi.

Le uve destinate alla produzione dei vini alla denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» designati col nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Tramonti Tintore e Furore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,0% vol. per il tipo bianco e del 10,50% vol. per il tipo rosso e rosato.

13. I vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» passiti devono essere ottenuti da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad un appassimento naturale tale da assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo del 16 % vol. In tal caso è escluso qualsiasi aumento della gradazione alcolica complessiva mediante concentrazione del mosto o del vino o l'impiego di mosti o vini che siano stati oggetto di concentrazione.

Art. 5.

Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento

1. Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatori e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», ivi compresi quelli designati col nome di una delle sottozone, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3. Tali operazioni sono altresì consentite nel Comune di Agerola.

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» non deve essere superiore al 70%.

4. La resa massima dell'uva in vino passito non deve essere superiore al 50%.

5. Il vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» può essere elaborato nella tipologia spumante col metodo della fermentazione in bottiglia (metodo classico) purché affinato per almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

6. L'eventuale eccedenza, fino al limite del 5%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre tale limite tutta la produzione perde diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a Denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Costa d'Amalfi bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato e gradevole;
sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Costa d'Amalfi rosso:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Costa d'Amalfi rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: secco, fresco, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Costa d'Amalfi passito bianco:

colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento;

odore: fruttato floreale, caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00 % vol. di cui svolto 12,00% vol. per il tipo dolce e il 14,00% vol. per il tipo secco;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Costa d'Amalfi passito rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, gradevole, caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol., di cui svolto almeno il 12,00% vol. per il tipo dolce ed il 14,00% vol. per il tipo secco;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Costa d'Amalfi spumante:

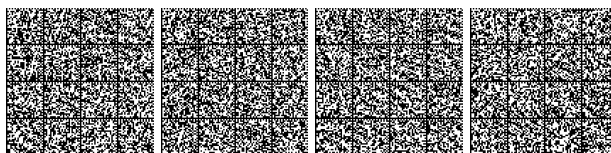
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;

odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;

sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo «brut» o «extrabrut» 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. I vini «Costa d'Amalfi» designati con il nome delle sottozone Ravello, Tramonti, Furore devono, all'atto dell'immissione al consumo, presentare un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 11,00% vol. per il bianco e a 11,50% vol. per il rosso e il rosato.



Costa d'Amalfi Rosso Tramonti Tintore:

colore: rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, fruttato caratteristico;

sapore: asciutto di medio corpo giustamente tannico;

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

acidità totale minima: 5,00 g/l;

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

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» rosso, designato con il nome delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti, se immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento di due anni a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui almeno uno in legno, può portare in etichetta la specificazione «riserva».

2. Il vino Costa d'Amalfi Tramonti Tintore è immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno ventiquattro mesi di invecchiamento a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia. Qualora invecchiato per almeno un anno in legno può portare in etichetta la menzione «riserva».

3. È vietato usare assieme alla denominazione «Costa d'Amalfi» qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: *extra*, *fine*, *scelto*, *selezionato* e similari.

4. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

5. Nella designazione e presentazione dei vini l'indicazione delle sottozone Furore, Ravello e Tramonti potrà figurare in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori al doppio di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» e potrà precedere o seguire la denominazione stessa.

6. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Costa d'Amalfi» devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di vetro aventi un volume nominale non superiore a 3 litri.

2. Per il confezionamento in recipienti di capacità superiore a litri 0,250 e fino a 2 litri è ammesso solo l'uso del tappo di sughero.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori storici.

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono «*peciam de vinea in regina maioren*», «*pecia de terra cum vinea in locus beteri*», «*mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara*» (1) che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano «*ab* immemorabili», distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l'Italia vede lo sviluppo della viticoltura. Dai documenti dell'Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 - 1025.

I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il «Vino Latino», («latino» perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. La letteratura, a partire dal Decamerone, ricorda i lauti banchetti che si svolgevano a Villa Rufolo, nello splendido scenario di Ravello. Ma ovunque fossero presenti dimore nobili, da Amalfi, ad Atrani,

na, a Scala, era ricercato e raccoglieva grande favore il «Vino Latino», («latino» perché ottenuto da uve importate dai Romani) prodotto sulle colline che dai Lattari, scendono giù verso il mare. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia.

Fattori naturali.

Con la fine del periodo pliocenico, circa un milione e mezzo di anni fa, la costiera assume la morfologia che ci è attualmente familiare. Difatti in questo periodo si viene a formare una grossa struttura allungata in direzione ovest-nord-ovest che separa la pianura alluvionale di Sarno a nord da quella costiera dell'Irno e del Sele a sud. La morfologia è caratterizzata dalla presenza di aspri rilievi che costituiscono l'ossatura della penisola e che culminano nella vetta del Monte Faito a quota 1.270 m slm. L'ossatura è di natura calcarea ma lungo tutto i versanti, soprattutto lungo quelli che si affacciano sul golfo di Napoli, si trovano terreni argillosi più facilmente erodibili e che mitigano l'asprezza originaria del rilievo. A questi rilievi si alternano, profonde gole incassate e solcate da brevi corsi d'acqua caratterizzati da un regime torrentizio che dimostrano chiaramente l'importanza delle coltivazioni agrarie. L'abbassamento del limite delle nevi persistenti a quota inferiori ai 1.500 metri doveva inoltre provocare in tutta la penisola fenomeni di vero glacialismo con abbondante caduta di neve che difficilmente riusciva a sciogliersi durante le stagioni più calde. Queste vicende climatiche sono testimoniate dalla presenza di conglomerati, di brecce calcaree e di depositi morenici come quelli attualmente si trovano sulle cime più alte delle Alpi. La sua particolare scenografia che lambisce il mare, con un andamento irregolare, e i monti Lattari che svettano verso il cielo.

Fattori umani.

La coltivazione della vite era già presente, negli anni 860 dc, in appezzamenti relativamente grandi, in genere su terreni rubati alle produzioni boschive: infatti ci sono riferimenti nei documenti storici della città di Amalfi ove sanciscono «*peciam de vinea in regina maioren*», «*pecia de terra cum vinea in locus beteri*», «*mostram vineam seu terris campis silvis arbori bus fructiferis ed infructiferis in Oecara*» (1) che danno la indicazione delle zone di maggiore tradizione agricola del primo periodo dove le diverse specie di uva si trovano «*ab* immemorabili», distinte e denominate con voci vernacole. È questo il periodo in cui l'Italia vede lo sviluppo della viticoltura. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avviano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia, sono sorretti da muri di pietrame a secco *macera* (muro di contenimento realizzato senza malta, sistemando le pietre l'una sull'altra), alti in media 3-4 metri e non di rado anche 8 - 10 metri. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni con estate calde e inverni rigidi. Dai documenti dell'Italia meridionale nel IX e X secolo fino al 1025 il rapporto fra viti ed altre piantagioni, in questa zona, è passato da 1 a 1, nel 950, a 2,5 a 1, a 3 a 1 nel periodo 975 - 1025. I vigneti insieme agli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni nel 1600 e nel 1700 e fino all'Unità d'Italia.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni prevalentemente autoctoni.

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

L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino****‘Costa d'Amalfi’****1. Denominazione/denominazioni****‘Costa d'Amalfi’****2. Tipo di indicazione geografica**☒ DOP☐ IGP**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

Vino

Vino spumante

Vino spumante di qualità

Vino ottenuto da uve appassite

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

Costa d'Amalfi bianco eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: paglierino più o meno intenso;

Aroma

odore: delicato e gradevole;



Sapore

asciutto, di giusto corpo, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi rosso eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

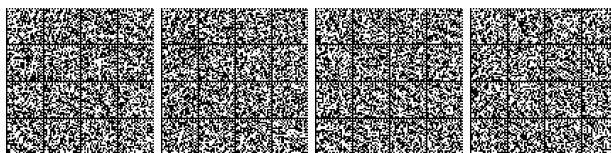
colore: rubino più o meno intenso;

Aroma

odore: vinoso;

Sapore

asciutto, di medio corpo, giustamente tannico;



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi rosato eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosa più o meno intenso;

Aroma

odore: intenso, fruttato;

Sapore

secco, fresco, delicato;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-



Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi spumante eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;

Aroma

odore: caratteristico fragrante (intenso persistente), con delicato sentore di lievito;

Sapore

sapore: da extra brut a brut, sapido, gradevole armonico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico minimo: del tipo “brut” o “extrabrut” 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. spuma: fine e persistente;

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi passito rosso eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: intenso, gradevole, caratteristico;

Sapore

dal secco al dolce, armonico, caratteristico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
--	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui svolto almeno il 12,00% vol per il tipo dolce ed il 14,00% vol per il tipo secco;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi passito bianco eventualmente accompagnato dalle sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato più o meno intenso, ambrato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: fruttato floreale, caratteristico;

Sapore

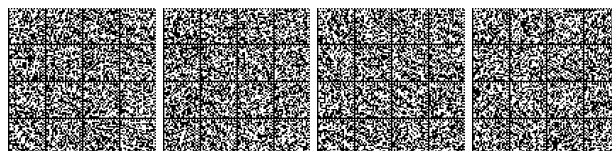
dal secco al dolce;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-



Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo 17,00 % vol di cui svolto 12,00% vol per il tipo dolce e il 14,00% vol per il tipo secco;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Costa d'Amalfi Rosso Tramonti Tintore (anche con menzione Riserva):

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: vinoso, fruttato caratteristico;

Sapore

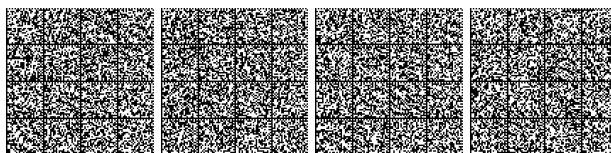
asciutto di medio corpo giustamente tannico;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,00



Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi tipologie Rosso e Rosato

Resa massima:

Resa massima:	77
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi Bianco e Spumante

Resa massima:

Resa massima:	84
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi Passito Rosso

Resa massima:

Resa massima:	55
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi Passito Bianco

Resa massima:

Resa massima:	60
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi Rosso con sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Resa massima:

Resa massima:	63
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Costa d'Amalfi bianco con sottozone Ravello, Tramonti, Furore

Resa massima:

Resa massima:	70
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Aglianico N. - Ellenica
- Biancolella B. - Janculella
- Falanghina B.



- Fenile B.
- Ginestra B.
- Pepella B.
- Piediroso N. - Palombina
- Ripolo B.
- Sciascinoso N.
- Tintore N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Protetta “Costa d’Amalfi” nei tipi bianco, rosso e rosato, comprende l’intero territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno. La sottozona “ Furore”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Furore, Praiano, Conca dei Marini, ed Amalfi. La sottozona “Ravello”, comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Ravello, Scala, Minori, Atrani. La sottozona “Tramonti” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Tramonti e Maiori.

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino

Sintesi del legame

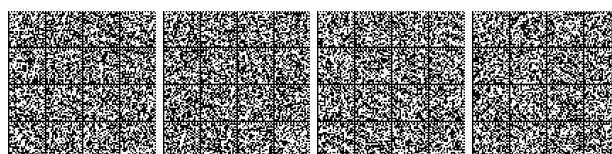
I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d’Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d’Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in



una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino ottenuto da uve appassite

Sintesi del legame

I vigneti con gli agrumeti hanno predominio tra le coltivazioni fin dal 1600. Di grande importanza è stata anche la commercializzazione dei vini ottenuti in questa zona (Repubblica Amalfitana) e trasportati a mezzo nave nelle parti d'Italia. Il clima è mediterraneo temperato con forti escursioni in estate calde e inverni rigidi. Dalla costa alla catena dei monti Lattari, la strada e i terrazzamenti si avvitano in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti alla viticoltura di qualità.

11. Ulteriori requisiti applicabili**Titolo del requisito / della deroga**

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

1. Le operazioni di vinificazione, di elaborazione e di invecchiamento obbligatori e di imbottigliamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Costa d'Amalfi", ivi compresi quelli designati col nome di una delle sottozone, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art.3. Tali operazioni sono altresì consentite nel comune di Agerola.



DECRETO 15 settembre 2026.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;



Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali

del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, così come modificato con il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 18 aprile 2025 n. 180158;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 33234 del 23 gennaio 2026, registrata presso la Corte dei conti al n. 193 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026;

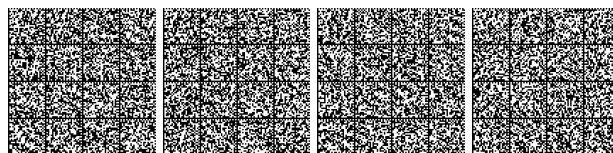
Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 98896 del 27 febbraio 2026, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 141 in data 2 marzo 2026, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2026», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare, prot. n. 106153 del 4 marzo 2026 registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio al n. 159 in data 6 marzo 2026, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore



dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 178 del 15 luglio 1968, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 29 marzo 2006 concernente modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo» che ha, tra l'altro, previsto il riconoscimento della sottozona «Casauria» o «Terre di Casauria»;

Visto il decreto 19 gennaio 2023, pubblicato sul sito *internet* del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 30 del 6 febbraio 2023, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Abruzzo, dal Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo, acquisita al prot. ingresso n. 0297847 del 4 luglio 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Montepulciano d'Abruzzo», e, tra l'altro, la cancellazione della sottozona «Casauria» o «Terre di Casauria», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che il Consorzio di tutela vini d'Abruzzo è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo»;

Considerato che con regolamento di esecuzione (UE) 2025/2261 della Commissione del 4 novembre 2025 (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L dell'11 novembre 2025) l'indicazione geografica «Casauria» (DOP) è stata iscritta nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è sta-

ta esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Abruzzo;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 10 febbraio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Montepulciano d'Abruzzo»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 292 del 15 dicembre 2023, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni.

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;



Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 292 del 15 dicembre 2023, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano rispettivamente nell'allegato A e nell'allegato B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

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

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicata dalla Commissione europea nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montepulciano d'Abruzzo» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 dell'art. 1 è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed è consultabile al seguente *link*: <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24968>

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 15 settembre 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI «MONTEPULCIANO D'ABRUZZO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

2. Le seguenti sottozone della denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo»:

- «Terre dei Vestini» anche riserva;
- «Alto Tirino» anche riserva;
- «Terre dei Peligni» anche riserva;
- «Teate» anche riserva;
- «Terre di Chieti» superiore e riserva;
- «Terre Aquilane» o «Terre de L'Aquila» superiore e riserva;
- «Colline Pescaresesi» superiore e riserva;
- «San Martino sulla Marrucina» superiore e riserva,

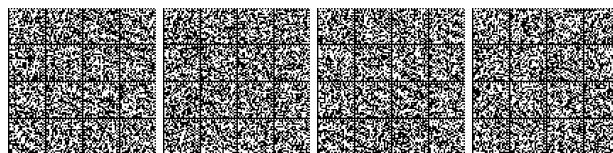
sono riservate ai vini disciplinati tramite i rispettivi allegati al presente disciplinare.

Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno all'85%; possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.



Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della DOC del vino «Montepulciano d'Abruzzo» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

1) Provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atesa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalcontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torvecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

2) Provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gaglianico, Goriano Scoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Roccasale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) Provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Britoli, Bussi, Cappelletti sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialgiani, Vicoli.

4) Provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagna, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Montepulciano d'Abruzzo» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m.. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non potrà essere inferiore a 2400 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC «Montepulciano d'Abruzzo» sono le seguenti:

- Produzione uva: 15 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol.

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per l'intera partita.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, conservazione e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

- Arricchimento.

È consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art. 1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

- Immissione in consumo.

Il vino a DOC «Montepulciano d'Abruzzo» non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio successivo all'annata di produzione delle uve.



Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC «Montepulciano d'Abruzzo» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- zuccheri residui: massimo 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Il vino a DOC «Montepulciano d'Abruzzo», eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «riserva», «scelto», «selezionato», «superiore», e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» ad esclusione delle sottozone, non può essere utilizzata la menzione vigna.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione di origine.

- Annata.

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

Art. 8.

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente.

Inoltre, per il vino del comma precedente ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le unità geografiche aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.

- Chiusure dei recipienti.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo» di cui all'art. 1 ad esclusione delle sottozone e delle unità geografiche aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della Regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto.

Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della Regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone.

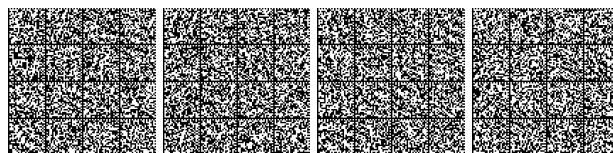
Le precipitazioni annue superano mediamente gli 800 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 30 mm).

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie annuali comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata da una parte alla presenza delle correnti fredde provenienti dai Balcani, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza, e dall'altra alla presenza del mare Adriatico e delle aree di alta pressione che permangono sul bacino del Mediterraneo durante l'estate.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 e 2.200 gradi- giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La presenza della vite e la produzione di buoni vini rossi nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Anche il poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C., rievoca con i suoi versi la terra natale: «Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ».



Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792. Dopo il Torcia molti testi storici e manuali tecnici descrivono le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella *Monografia storica di Sulmona*, apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico *Il Regno delle Due Sicilie* scritto ed illustrato, scriveva: «Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo ...», il professor Andrea Vivenza con le *Brevi norme per fare il vino del 1867*, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo *Vade-Mecum* del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Questo vitigno, perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, in particolare nella Valle Peligna alla quale era inizialmente limitato, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il «Montepulciano d'Abruzzo» DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone.

Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografia dei vigneti: il vino «Montepulciano d'Abruzzo» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all'85%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

- Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese ma da diversi anni si vanno sempre più espandendo le forme a spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva che non possono superare le 15 tonnellate per ettaro.

- Pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto ossia per i vini da bere giovani (entro uno – due anni) quelli prodotti con i dettami della Doc Montepulciano d'Abruzzo oppure da medio-lungo invecchiamento quando prodotti all'interno delle singole sottozone e seguiti dalle menzioni «superiore» o «riserva». La tipologia base può essere immessa al consumo solo a partire dal 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia mentre per i vini prodotti nelle singole sottozone quando seguiti dalla menzione superiore si prevede un affinamento minimo di sei mesi e invece quando seguiti dalla menzione riserva un invecchiamento minimo di ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una «varietà autoctona» abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC «Montepulciano d'Abruzzo», che dal punto di vista analitico ed organolettico esprime caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare il vino presenta un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, leggermente tannico, vellutato ed armonico.

Le analisi chimico-fisiche effettuate su un numero considerevole di campioni e per più anni hanno confermato che nel complesso il «Montepulciano d'Abruzzo» è un vino dal buon tenore alcolico, buona

acidità, buoni contenuti di polifenoli, con profilo organolettico tipico e distintivo che difficilmente riesce ad esprimersi nella sua complessità in altri areali di coltivazione

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera Regione Abruzzo, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all'esposizione influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d'Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori, oltre alla sottozona Colline Teramane assunta dal 2003 a distinta DOCG, delimitati alle prime cinque sottozone quali Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni e Teate, si sono aggiunte quattro nuove sottozone di cui tre ricomprendono le aree vocate delle provincie di Pescara, Chieti e L'Aquila per un totale di 9 (nove) sottozone di cui 3 (tre) di ordine provinciale quali Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi e 1 (una) di ordine comunale San Martino sulla Marruccina in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

È ben noto che l'interazione vitigno-clima-terreno è determinante per l'estrinsecazione di determinate caratteristiche dei vini: struttura, colore, profumi. In Abruzzo, grazie alla particolare conformazione orografica del territorio, caratterizzata da colline assolate e ventilate, al clima temperato, alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla presenza del mare Adriatico ad est e dalla vicinanza dei massicci del Gran Sasso e della Maiella ad ovest, alla presenza di suoli abbastanza sciolti e ben drenati, unitamente ai fattori umani - connessi da un lato alla lunga tradizione storica e dall'altra alle moderne tecniche di coltivazione e vinificazione - si realizzano le condizioni ottimali per la produzione di uve Montepulciano di straordinaria qualità, da cui si ottengono vini rossi di grande struttura e corpo, dai profumi intensi e caratterizzati.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.a. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare

Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 Roma

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

e-mail: Vini.Abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare – S.p.a. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022).



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “TERRE DEI VESTINI”**Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre dei Vestini” è riservata alle seguenti tipologie di vini:

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Vestini”;
“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Vestini” riserva.

Articolo 2*Base ampelografica*

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Vestini” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3*Zona di produzione*

La zona di produzione della sottozona “Terre dei Vestini” ricade in Provincia di Pescara e comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Città S. Angelo, Civitella Casanova, Collecervino, Elice, Farindola, Loreto Aprutino, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pescara, Pianella, Picciano, Rosciano, Spoltore, Vicoli.

Detta zona è così delimitata:

- *Foglio 351 tavola Ovest, foglio 350 tavola Est e foglio 350 tavola Ovest.*

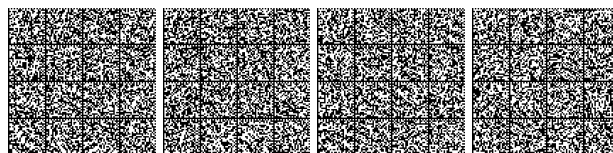
Dall'incrocio del limite provinciale ricadente nel comune di Città S. Angelo con l'autostrada A14, si procede in direzione ovest lungo tale confine fino ad incrociare sul limite comunale di Penne la strada provinciale Penne-Arsita (km. 32).

Si procede lungo la provinciale, in direzione Penne, passando per Roccafinadamo fino al bivio Cupoli-Farindola e da qui si scende a sud verso Farindola. Da Farindola si procede lungo la strada provinciale per Montebello di Bertona e Montebello- Vestea.

- *Foglio 360 tavola Est e foglio 361 tavola Ovest.*

Da Vestea si prosegue a sud lungo la carreggiabile per Masseria Sablone a quota 486 sino ad incrociare la mulattiera a quota 451 per Passo di Civita, e da qui fino a quota 360 del confine. Si costeggia il confine comunale di Civitella Casanova fino alla carreggiabile in località Brigantello, poi fino all'incrocio con la strada comunale Civitella-Colle Madonna, località S. Giacomo, per giungere sino all'ingresso del centro abitato di Civitella Casanova a quota 451.

Da Civitella Casanova, in direzione sud, si prosegue lungo la strada provinciale per Carpineto della Nora sino al confine comunale in località Colle della Guardia. Si costeggiano i confini comunali di Vicoli, Civitella Casanova, Catignano, Nocciano e Rosciano fino ad incrociare la strada Alanno Scalo- Rosciano nelle vicinanze della Stazione di Rosciano. Di qui, in direzione Rosciano, si prosegue lungo il ramo esterno della strada toccando le quote 92, 67, 57, 55, C. Cavallo, 49, 46 e



48. Si prosegue lungo la strada passando per Li Quadri, Villareia, Vallemare, Case Di Girolamo sino all'incrocio con la bretella di collegamento alla SS n. 81 (Piceno Aprutina) passando per Cas. De Riseis a quota 84. Si prosegue poi per Villanova e Santa Teresa di Spoltore sulla SS n. 602.

- Foglio 351 tavola Ovest e foglio 351 tavola Est.

Si prosegue lungo la SS n. 602 sino al punto di incrocio con l'Asse Attrezzato all'altezza della Masseria Zampacorta. Di qui si prosegue lungo l'Asse Attrezzato, in direzione nord, fino alla galleria in Contrada S. Giovanni per incrociare la strada che va da Case Caprino a Case Di Pietro, passando per F.te Vecchia, sino a giungere sulla SS Adriatica n. 16-bis al km 14,750 circa. In direzione Cappelle sul Tavo si giunge fino alla Stazione di Cappelle sul confine comunale Montesilvano- Cappelle. Si prosegue lungo il confine comunale di Cappelle e Città S. Angelo sino all'altezza della Masseria Manfredi dove si imbecca la strada che, verso nord, incontra Masseria Berarducci e Masseria Imperato ed incrocia l'autostrada A14. Si segue l'asse autostradale in direzione nord sino al limite comunale di Città S. Angelo.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini", devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

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

- Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" sono le seguenti:

- produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.

- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.



Articolo 5

*Norme per la vinificazione**- Zona di vinificazione.*

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione le stesse producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" pubblicato nella G.U.R.I n. 84 del 29 aprile 2009.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Affinamento in bottiglia.

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia, non inferiore a tre mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio. Per il vino che si fregia della menzione "riserva" il periodo di affinamento in bottiglia non deve essere inferiore a sei mesi.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

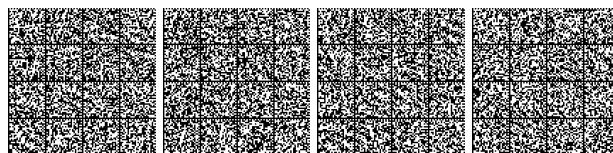
I vini a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Vestini"

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l;

"Montepulciano d'Abruzzo" "Terre dei Vestini" riserva

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;



- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l

Il vino DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre dei Vestini" il nome della sottozona Terre dei Vestini deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Vigna.

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre dei Vestini" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume nominale pari a litri: 0,375, 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Chiusure dei recipienti.

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende la fascia collinare litoranea e quella della collina interna della provincia di Pescara delimitata ad est dal mare adriatico ed a nord-ovest dal massiccio del Gran Sasso. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite e dell'olivo, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, fiancheggiano la pianura alluvionale di natura arenaceo-argillosa formata dal fiume Pescara. Queste colline danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti. Nella grande maggioranza dei casi il suolo presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 ed i 500 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi e quelli con esposizioni poco consone. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sugli 800 mm; il



periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno a 40 mm/mese). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24°C. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso a seconda dei versanti e dell'esposizione tra 1.800 e 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area delimitata, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, è legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio dell'attuale provincia di Pescara quali quella di S. Clemente a Casauria dell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria d'Arabona del 1209 (Manoppello).

Le prime notizie sull'uso del toponimo "Terre dei Vestini" risalgono addirittura al VI secolo A.C. nel corso del quale la storia delle popolazioni italiche fu caratterizzata da una serie concatenata di migrazioni dovute alla pressione esercitata da popoli conquistatori o in espansione. Come afferma Luigi Pareti nella "*Storia di Roma e del mondo romano*" l'avanzata degli Umbri fu determinante per lo spostamento e la formazione di nuovi popoli nell'Italia Centrale. I Sanniti, di stirpe osca, furono i capostipiti di molte popolazioni fra cui i Vestini, il cui nome pare abbia origine dalla dea Vesta (attualmente esiste una frazione del comune di Civitella Casanova chiamata Vestea), che giungevano al mare tra il fiume Aterno-Pescara e il Matrimo (Torrente Piomba), avevano al nord il monte Fiscella (ossia il Gran Sasso), mentre al sud giungevano (a tramontana del lago Fucino), fino agli attuali monti Velino e Sirente, comprendendo città notevoli come Pinna (attuale Penne), Ancia Vestina (attuale S. Demetrio dei Vestini in provincia de L'Aquila) e Aufinum (attuale Ofena in provincia de L'Aquila).

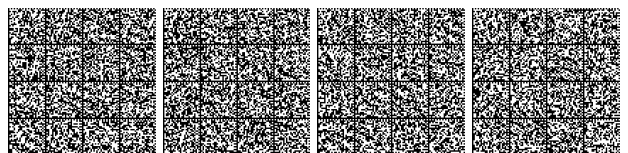
Ma, facendo un salto di parecchi secoli, come afferma Franco Cercione in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni, tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo", sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell'area vestina risale ormai ad oltre un secolo ed in questa zona esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi.

Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone quali quella delle "Terre dei Vestini". Oltre ai fattori storici e pedo-climatici, molto importante è anche l'incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Vestini" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, ma le forme a spalliera semplice



o doppia, con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro, si vanno sempre più diffondendo. I sestri di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 10 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, al fine di preservare le peculiarità dei prodotti; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella provincia di Pescara, a condizione che producessero vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art.3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare. Non è consentita la pratica dell'arricchimento. La tipologia base deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre la tipologia riserva deve essere sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno. Al periodo di invecchiamento obbligatorio deve seguire un affinamento in bottiglia non inferiore a sei mesi.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Terre dei Vestini" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche strettamente legate alla presenza del mare Adriatico da un lato ed al massiccio montuoso del Gran Sasso d'altra, che determinando un clima di tipo temperato con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Queste particolari condizioni climatiche, associate alla conformazione del territorio caratterizzato da colline ampie ed assolate, oltre che alla buona ventilazione che si genera (brezze), creano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, ovvero influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto- produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. I fattori climatici unitamente a quelli umani, legati da un lato alla tradizione e dall'altro ad una forte innovazione, sono determinanti per la produzione di uve di straordinaria qualità che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “ALTO TIRINO”**Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Alto Tirino” è riservata alle seguenti tipologie di vini:

“Montepulciano d'Abruzzo” “Alto Tirino”;

“Montepulciano d'Abruzzo” “Alto Tirino” riserva.

Articolo 2*Base ampelografica*

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Alto Tirino” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 95%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3*Zona di produzione*

La zona di produzione della sottozona “Alto Tirino” ricade in Provincia di L'Aquila e comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Capestrano, Ofena, Villa S. Lucia.

Detta zona è così delimitata:

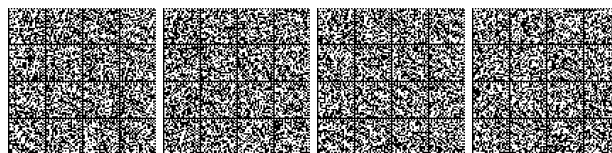
- Foglio 360 Ovest

Partendo dal limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio-Carapelle Calvisio, nelle vicinanze di Monte Rotondo a quota 761, si prosegue in direzione sud-est lungo il confine medesimo fino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573. Si continua lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459 e 528. Da qui si prosegue in direzione nord prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo, fino ad incontrare la strada provinciale Corvara-Brittoli in località Croce di Forca a quota 928. Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale di Capestrano-Villa S. Lucia. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo la strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Capestrano e, proseguendo lungo il medesimo, si giunge sino al limite comunale Capestrano-Castel Vecchio Calvisio- Carapelle Calvisio in prossimità di Monte Rotondo.

Articolo 4*Norme per la viticoltura**- Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Alto Tirino” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona Alto Tirino, devono essere ottenute unicamente da vigneti



ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare con vegetazione assurgente. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico naturale minimo per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" sono le seguenti:

- Produzione uva: 9 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

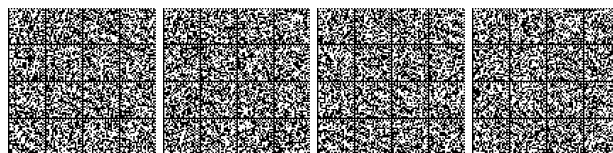
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nella zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo", a condizione che le stesse producevano vini con uve provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 antecedentemente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione della DOC "Montepulciano d'Abruzzo" pubblicato nella G.U.R.I n. 84 del 29 aprile 2009.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti. Sono escluse le pratiche enologiche relative all'arricchimento ed alla concentrazione.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.



- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi. Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Montepulciano d'Abruzzo" "Alto Tirino"

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;

"Montepulciano d'Abruzzo" "Alto Tirino" riserva

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

- Qualificazioni.

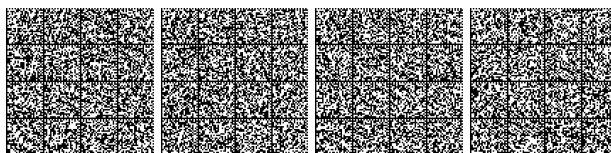
Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Alto Tirino" il nome della sottozona Alto Tirino deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo".



- *Vigna.*

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo” sottozona Alto Tirino può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell’art. 31, par. 10, della legge 238/2016.”

Articolo 8

Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*

Il vino di cui all’art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- *Chiusure dei recipienti.*

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall’art.3 comprende una piccola conca intermontana denominata “Piano” in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud- orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente. Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400- 450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni, mentre sono esclusi dalla sottozona “Alto Tirino” i terreni non sufficientemente soleggiati e comunque ubicati ad una altitudine inferiore a 300 metri s.l.m. I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L’escursione termica annua è considerevole poiché legata all’imminente presenza del massiccio del Gran Sasso, che durante l’inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l’accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati. L’indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell’Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: “*Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l’erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l’albero di Pallade, l’ulivo, ...*”. Molti secoli dopo un’altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De’ vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : “*...Pure avendo già detto che quella*



marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo "la vera tempe dell'Italia". Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campoese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primitico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte". Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori dell'Alto Tirino hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.

Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare con vegetazione assurgente, con un numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 9 tonnellate per ettaro.



- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione o, se ricorrono determinate condizioni, all'interno del territorio di produzione della DOC Montepulciano d'Abruzzo. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Alto Tirino" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/ affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo" che nella sottozona "Alto Tirino" trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente *leggermente* tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all'altitudine, superiore ai 300 metri s.l.m., alla vicinanza al massiccio montuoso del Gran Sasso ed alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un'ottima ventilazione, associato alla natura sciolta dei terreni ed all'assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegeto- produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell'omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest'area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “TERRE DEI PELIGNI”**Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre dei Peligni” è riservata alle seguenti tipologie di vini:

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Peligni”;

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre dei Peligni” riserva.

Articolo 2*Base ampelografica*

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 95%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

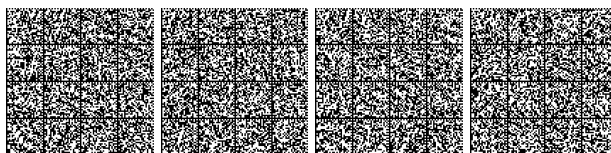
Articolo 3*Zona di produzione*

La zona di produzione della sottozona “Terre dei Peligni” comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo, in provincia de L'Aquila, dei seguenti comuni: Bugnara, Corfinio, Introdacqua, Pacentro, Pettorano sul Gizio, Pratola Peligna, Prezza, Raiano, Roccacasale, Sulmona, Vittorito.

Detta zona è così delimitata:

Foglio 369 Est, Foglio 369 Ovest, Foglio 378 Est

Partendo dall'incrocio tra i confini comunali di Castel Vecchio Subequo, Castel di Ieri e Raiano, in località le Spugne a quota 1046, si procede in direzione sud-est lungo il confine comunale di quest'ultimo. Si segue detto confine sino ad incontrare quello di Prezza e di seguito quello di Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km.11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km.106,600) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord- est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio con la strada provinciale Cansano-Pacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote 627 e 628, si interseca il



confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acerò tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800. Da qui si prosegue in direzione ovest lungo il confine provinciale L'Aquila-Pescara nel territorio di Corfinio, poi lungo quello di Vittorito sino al limite comunale in località Vallone Grande a quota 650. Da qui si procede, in direzione sud-ovest, lungo il limite comunale di Vittorito, si interseca quello di Raiano sino a giungere all'incrocio con quello di Castel Vecchio Subequo e Castel di Ieri in località le Spugne a quota 1046.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC “Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Terre dei Peligni” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente art. 3. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona Terre dei Peligni, devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Fermo restando le forme di allevamento esistenti nella zona, quelle consentite per i nuovi impianti e i reimpianti sono solo quelle a filare. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” sono le seguenti:

-Produzione uva: 10 tonnellate/ettaro.

-Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre dei Peligni” avente diritto alla menzione “riserva” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol.



Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

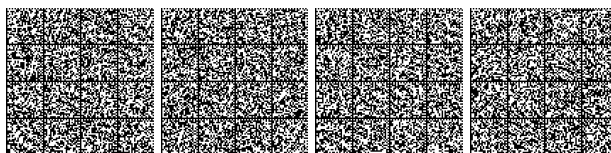
I vini a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Peligni"

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

Montepulciano d'Abruzzo "Terre dei Peligni" riserva

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;
- sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.



Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore o percezione di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo con riferimento alla sottozona "Terre dei Peligni" il nome della sottozona Terre dei Peligni deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Vigna.

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona Terre dei Peligni può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Chiusure dei recipienti.

È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca.

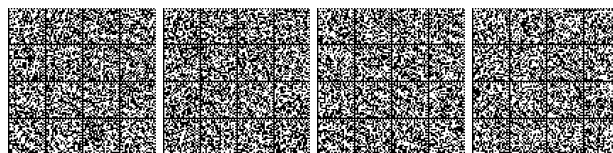
Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende la conca intermontana denominata "Valle Peligna" definita a nord- est/sud-est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord- ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L'ampia vallata peligna giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature



medie di circa 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata all'imminente presenza dei massicci della Maiella e del Velino-Sirente, che durante l'inverno fanno sentire la loro influenza; notevoli anche le escursioni termiche tra giorno e notte che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nell'area peligna trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale: *“Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...”*. Oltre al poeta latino altre testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura nell'area peligna ci sono giunte da Andrea Bacci (1524-1600), filosofo e medico di papa Sisto V. Il Bacci, nell'opera *“De naturali vinorum historia de vinis Italiae”* scritta nel 1596, parla dei vini di Sulmona e del territorio dei Peligni: *“...i vigneti coltivati parte sulle colline esposte al sole, parte con viti fatte crescere alte sui pioppi ottengono un'abbondante produzione di vini di tutti i tipi migliori che, proprio per la loro quantità e non proponendosi fini di lucro, vendono al minimo prezzo siano essi bianchi, rossi o Moscatelli, che sono lasciati invecchiare per molti anni”*. Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi: *“...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi”*.

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo *“la vera tempe dell'Italia”*. Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area



vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il "vitigno portabandiera dell'Abruzzo" sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: "i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Campese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primitico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte". Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori della Valle Peligna hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone, in particolare il comune di Vittorito e di Prezza, ma la riscoperta della viticoltura di montagna e nuove sperimentazioni, stanno suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti sia in vigna che in cantina.

Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 95%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 5%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: fatta salva la forma di allevamento a pergola abruzzese nei vigneti già impiantati, nei nuovi impianti e i reimpianti sono consentite solo quelle a filare, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 10 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non è consentita la pratica dell'arricchimento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre dei Peligni" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nella regione Abruzzo, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si



estrinsecano appieno nel vino DOC “Montepulciano d’Abruzzo” che nella sottozona “Terre dei Peligni” trova una delle espressioni più interessanti. La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell’art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l’invecchiamento; l’odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L’area geografica interessata è caratterizzata da condizioni climatiche particolari legate all’altitudine, compresa tra i 300 ed i 400 metri s.l.m., alla vicinanza del massiccio montuoso della Maiella e della catena del Velino-Sirente oltre che alla particolare esposizione. Questo particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da un’ottima ventilazione, associata alla natura sciolta dei terreni ed all’assenza di ristagni di umidità, influenza in maniera significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva dell’omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo, che riesce ad estrinsecare in quest’area caratteristiche uniche e difficilmente replicabili in altri areali.



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “TEATE”**Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Teate” è riservata alle seguenti tipologie di vini:

“Montepulciano d'Abruzzo” “Teate”;

“Montepulciano d'Abruzzo” “Teate” riserva.

Articolo 2*Base ampelografica*

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Teate” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

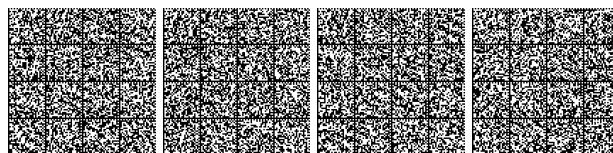
Articolo 3*Zona di produzione*

La zona di produzione della sottozona “Teate” ricade in Provincia di Chieti e comprende in tutto o parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni di: Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

Detta zona è così delimitata

Fogli di mappa: 351 Est, 361 Ovest, 362 Est - Ovest, 372 Ovest, 379 Est - Ovest, 380 Est - Ovest, 381 Ovest.

Partendo dall'incrocio tra la ferrovia Adriatica ed il confine provinciale Chieti-Pescara in territorio di Francavilla al Mare si procede in direzione sud-ovest lungo il confine stesso sino ad incontrare la strada comunale che da Pescara (località S. Spirito) porta a San Giovanni Teatino. Si procede lungo detta strada in direzione San Giovanni Teatino, si passa per il centro abitato e si prosegue sino all'incrocio in località Serraiocco. Da qui si prosegue in direzione nord-ovest passando per Masserie Di Cesare sino ad incrociare la SS n.5 Tiburtina Valeria. Si prosegue lungo la SS n.5 Tiburtina Valeria in direzione Chieti Scalo - Brecciarola sino ad intersecare il confine provinciale Chieti-Pescara nel comune di Chieti. Si prosegue in direzione sud-est lungo il confine provinciale sino ad incontrare il Fiume Alento in comune di Roccamontepiano. Si segue il limite comunale verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale,



parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli. Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara. Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che su segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino all'incrocio con la ferrovia Adriatica per poi risalire lungo la medesima fino al limite provinciale nord.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona Teate, devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari o pedomontane la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. Per i terreni esposti a mezzogiorno tale limite non deve superare i 700 metri s.l.m.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Forzatura, irrigazione. Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

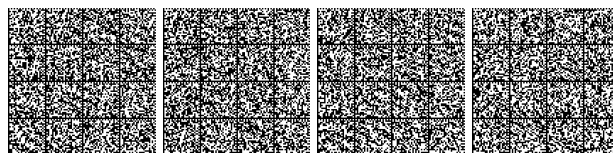
La produzione massima di uva ad ettaro e la il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" sono le seguenti:

- Produzione uva: 12,5 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Le uve destinate alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50% vol. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.



Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

- Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento e della concentrazione, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" con la menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Montepulciano d'Abruzzo "Teate"

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentori di confettura se sottoposto parziale appassimento delle uve;
- sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l;

Montepulciano d'Abruzzo "Teate" riserva

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.



Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate", in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

- Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

- Menzioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'art. 1.

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Teate" il nome della sottozona Teate deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Vigna.

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Teate" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" deve essere confezionato in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000.

- Chiusure dei recipienti.

È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.



La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende circa un terzo dell'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, ed è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato- caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. Infatti, nell'agosto del 1200 a Venezia venne stipulato un atto notarile che istituiva una "colleganza", un tipo di contratto commerciale, tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, oggi maggiore centro di produzione di vino della regione, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne (tra luglio 1574 e maggio 1576) e poi di Vasto (tra maggio 1576 e dicembre 1577), che parlando nella sua opera *Viaggi in Abruzzo* ricorda: "*Il Vasto: Terra deliziosa, che già era chiamata una picciola Napoli, risiede in sito basso, rispetto a gli alti monti che gli stanno alle spalle. Abonda questa terra di ogni bene, di pane, di carne, di pesce, e d'uova. Et il vino ci è in tanta copia che ciaschedun'anno se ne caricano assai barche per Ischiavonia, per Vinezia e per altri luoghi. E con tutto che siano vini preciosi, sono nondimeno per lo più del tempo a bonissimo mercato*". Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi: "...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai



buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano..... Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore..... Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di cinque sottozone, tra le quali quella denominata "Teate".

L'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno al 90%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, ma le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro, si vanno sempre più diffondendo. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 11 tonnellate per ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" nella tipologia base deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a ventuno mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a trenta mesi, di cui almeno nove in recipienti di legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende due tipologie di vino rosso, il base ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del presente disciplinare. In particolare i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi (ciliegia,



mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera provincia di Chieti, sebbene presenti un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti che permettono di individuare specifici microclimi. Comunque, in linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella nella parte più a nord e dei Monti Frentani a sud, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “TERRE DI CHIETI”**Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre di Chieti” è riservata alle seguenti tipologie di vini:

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre di Chieti” superiore;

“Montepulciano d'Abruzzo” “Terre di Chieti” riserva.

Articolo 2*Base ampelografica*

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo “Terre di Chieti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3*Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione della sottozona “Terre di Chieti” ricade in Provincia di Chieti e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri.

Articolo 4*Norme per la viticoltura**- Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Terre di Chieti” devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.



- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

-Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" sono le seguenti:

- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

-Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "superiore" deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno.

-Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "superiore", non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva", non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve.



Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti” all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Montepulciano d'Abruzzo” “Terre di Chieti” superiore:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-Montepulciano d'Abruzzo “Terre di Chieti” riserva:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Terre di Chieti”, qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo” sottozona “Terre di Chieti”, il nome della sottozona Terre di Chieti deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione “Montepulciano d'Abruzzo” e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo”.

Nella designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano Abruzzo” accompagnata dalla sottozona “Terre di Chieti” di cui all' art. 1 è consentito l'uso delle unità geografiche aggiuntive indicate nell'allegato A “elenco positivo” ai sensi dell'art. 29, comma 4 della legge 238/16.

Il nome dell'unità geografica sovracomunale deve sempre essere riportato al di sotto del nome della sottozona e figurare in caratteri più piccoli.

- Vigna.

Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Terre di Chieti” può essere utilizzata la menzione “vigna” ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.



Articolo 8

Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,00 - 6,00 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*

Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo ad un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.

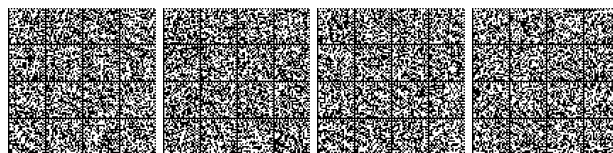
La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.

Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm della collina interna.

Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576. Altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : "...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, "produconsi



vini non ispregevoli". Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano "Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara" e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi".

- *Base ampelografia dei vigneti:* il vino Doc Montepulciano d' Abruzzo, sottozona "Terre di Chieti" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:* la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 2.500 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini:* sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi di medio e lungo invecchiamento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo della sottozona Terre di Chieti è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva. Per la menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° ottobre dell'anno successivo alla produzione delle uve.

Per la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla produzione delle uve.

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

La denominazione Montepulciano d'Abruzzo seguita dalla sottozona Terre di Chieti comprende due tipologie di vino rosso da medio e lungo invecchiamento con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione sia della menzione "superiore" e sia della menzione "riserva". Questo nel rispetto dei gradienti di maturazione delle uve Montepulciano, delle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte ad essere classificati come produzioni di alto pregio nazionale ed internazionale.

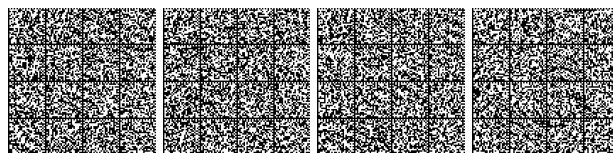
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell'intera provincia di Chieti, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche differenti che permettono di individuare specifici microclimi.

Comunque, in linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella nella parte più a nord e dei Monti Frentani a sud, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi molto spiccati caratterizzati da un frutto rosso molto percepibile nei primi anni e che con l'invecchiamento assume caratteristiche di speziatura e terrose difficilmente replicabili in altri areali.

Allegato A. Elenco positivo delle Unità Geografiche Aggiuntive:

1. Unità geografiche sovracomunali: Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.
- 1.1 Colline Teatine o Teatino



- comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Ari, Arielli, Buccianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalincontrada, Chieti, Crecchio, Filetto, Francavilla al mare, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Miglianico, Orsogna, Poggiofiorito, Ripa Teatina, San Giovanni Teatino, Tollo, Torrevecchia Teatina, Vacri.
- 1.2 Colline Frentane comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Altino, Archi, Atessa, Bomba, Casoli, Castel Frentano, Fossacesia, Frisa, Lanciano, Mozzagrogna, Paglieta, Perano, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro, Treglio.
- 1.3 Colline del Sangro comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Archi, Atessa, Bomba, Fossacesia, Mozzagrogna, Paglieta, Santa Maria Imbaro, Sant'Eusanio del Sangro, Torino di Sangro.
- 1.4 Colline del Vastese o Hystonium comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Carpineto Sinello, Carunchio, Casalbordino, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Gissi, Lentella, Montedisorio, Palmoli, Pollutri, San Salvo, Scerni, Vasto, Villalfonsina.



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “TERRE AQUILANE” O “TERRE DE L’AQUILA”

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” è riservata alle seguenti tipologie di vini:
“Montepulciano d’Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore;
“Montepulciano d’Abruzzo” “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” riserva.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d’Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell’ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione della sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” ricade in provincia di L’Aquila e comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Pienze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Roccacasale, San Demetrio nei Vestini, Sant’Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d’Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell’ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d’Abruzzo sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all’uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d’Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- Densità d’impianto.



Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" sono le seguenti:

- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Resa uva/vino.

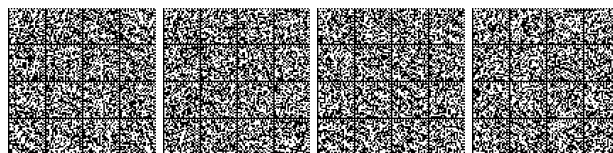
La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve.



Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione riserva, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" superiore:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" riserva:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", il nome della sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Vigna.

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.



Articolo 8

Confezionamento

- *Materiali e volumi nominali dei recipienti.*

Per il confezionamento del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*

Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art.3 della sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" comprende due aree montane così distinte: la prima una piccola conca intermontana denominata "Piano" in agro di Ofena nonché le aree circostanti ricadenti nei territori di Capestrano e Villa S. Lucia, definita dalle pendici sud-orientali del massiccio del Gran Sasso e dalla catena del Sirente.

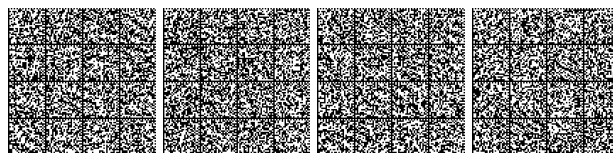
Il pianoro e le aree limitrofe si trovano a circa 400-450 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni. I suoli sono costituiti da terrazzi alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La seconda comprende una conca intermontana denominata definita a nord-est/sud-est dalle pendici del massiccio della Maiella ed a nord-ovest dalle propaggini della catena del Velino-Sirente. L'ampia vallata giace a circa 400 metri sul livello del mare, con ottime esposizioni e buona ventilazione. I suoli sono costituiti da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 14°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie anche superiori a 24°C. L'escursione termica annua è considerevole poiché legata alla presenza dei massicci montuosi che durante l'inverno fa sentire la sua influenza, così come sono veramente notevoli le escursioni termiche tra giorno e notte (anche di 20-25°C), che determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a uve di straordinaria qualità con vini dai profumi intensi e caratterizzati.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.800 ed i 2.000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione del vitigno Montepulciano. Le precipitazioni totali annue si aggirano mediamente sui 700 mm; il periodo più piovoso è quello compreso tra novembre e dicembre (oltre 70 mm/mese) mentre i mesi con il minimo assoluto sono quelli di luglio ed agosto (intorno a 30 mm/mese).

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della vitivinicoltura nelle aree interne dell'Abruzzo trova una fondamentale testimonianza storica nel poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C. e morto in esilio a Tomi sul Mar Nero nel 17 d.C., che rievoca con i versi che seguono la sua terra natale:

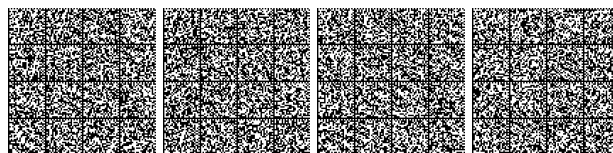


“Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Anche se il sole, quando è vicino, spacca la pietra e la stella del cane di Icaro risplende violenta, i campi Peligni son percorsi da limpide correnti, e sul suolo morbido l'erba rigogliosa verdeggia. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ...”. Molti secoli dopo un'altra importante testimonianza viene dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità. Il Durini scriveva a proposito dei vini degli Abruzzi : “...Pure avendo già detto che quella marna variamente si compone, avviene che dove la combinazione ne sia favorevole, produconsi vini non ispregevoli. Per tale cagione nella Provincia di Chieti la lagrima di Tollo, i vini di Ortona e quelli di Vasto riescono assai buoni e sono ricercati. ; nella Provincia di Teramo i vini di Castellamare, come in quella di Aquila, que' di Popoli e di Capestrano Né vogliansi lodar meno i vini di Bugnara e Prezza nella valle di Solmona, perché le vigne son messe fra ciottoli silicei rivestiti di bianchissima crosta calcarea e nettissimi, sopra de' quali riposa e viene a maturità il grappolo che acquista un singolar sapore. Questo vino ha quel raro gusto che dicesi di sasso da' francesi”.

Ma come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793). L'archivista e bibliotecario di Ferdinando IV ebbe infatti modo di osservare il vitigno Montepulciano e di degustarne il vino nell'agro sulmonese da lui definito per la feracità del suolo “la vera tempe dell'Italia”. Anche se la provenienza di questo vitigno nell'area sulmonese resta sconosciuta, nel primo ottocento il Montepulciano di fatto resta in splendido isolamento nella Valle Peligna e nell'Alto Tirino e non ancora si affaccia a quella finestra naturale costituita dalle Gole di Popoli. Si deve sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi l'ampliamento dell'area di coltivazione del Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzano le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle della Pescara. In quest'area vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. È da ritenersi che le condizioni climatiche, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che il Montepulciano sia stato trapiantato dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui il “vitigno portabandiera dell'Abruzzo” sia migrato agli inizi del '900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano.

Dopo il Torcia sono innumerevoli i testi storici ed i manuali tecnici nei quali vengono descritte le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo in particolare Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi che nell'opera dal titolo *Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, descrivono in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di L'Aquila all'epoca: “i vitigni a bacca bianca più coltivati erano il Camplese o Campolese (Passerina), il Racciapollone (Montonico), il Tivolese, il Verdicchio, la Malvasia, il Moscatello, mentre tra le uve rosse il Montepulciano (cordisco e primitico), il Gaglioppo, l'Aleatico, la Lacrima. La produzione totale di vino di tutta la provincia era di 500.000 ettolitri di cui il 63% rosso ed il 37% bianco. La piazza di Milano ne consumava la maggior parte”.

Da allora è trascorso molto tempo ed i produttori hanno fatto molti progressi sulla strada della qualità, riscuotendo unanimi consensi. Purtroppo, lo spopolamento delle aree interne e l'utilizzo dei suoli per usi non agricoli hanno contribuito e non poco al significativo ridimensionamento della vitivinicoltura in questa splendida area. Attualmente essa interessa solo alcune zone dell'areale delimitato, ma la riscoperta della viticoltura di montagna sta suscitando notevole interesse intorno a questa coltura con significativi investimenti in nuovi vigneti.



Comunque, oltre ai fattori storici, l'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti:*

il vino DOC Montepulciano d'Abruzzo, sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura:* la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini:* sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi di medio e lungo invecchiamento. Il vino Montepulciano d'Abruzzo della sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva. Per la menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° ottobre dell'anno successivo alla produzione delle uve.

Per la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi. L'immissione al consumo è prevista a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla produzione delle uve.

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

La denominazione Montepulciano d'Abruzzo seguita dalla sottozona "Terre Aquilane o Terre de L'Aquila" comprende due tipologie di vino rosso da medio e lungo invecchiamento con caratteristiche qualitative che ne permettono l'attribuzione sia della menzione "superiore" e sia della menzione "riserva". Questo nel rispetto dei gradienti di maturazione delle uve Montepulciano, delle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte ad essere classificati come produzioni di alto pregio nazionale ed internazionale.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La tradizione secolare dell'enologia viticola aquilana ha consentito una caratterizzazione dei vini a base Montepulciano molto accurata in grado di distinguere non solo a delle singole vallate montane per altitudine ed esposizione, ma anche con specificità territoriali in grado di valorizzare al meglio le caratteristiche delle uve e dei vini anche a livello dei singoli territori comunali.



“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO” SOTTOZONA “COLLINE PESCARESI”**Articolo 1***Denominazione e vini*

La Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con il riferimento alla sottozona “Colline Pescara” è riservata seguenti tipologie di vini:

Montepulciano d'Abruzzo “Colline Pescara” superiore;

Montepulciano d'Abruzzo “Colline Pescara” riserva.

Articolo 2*Base ampelografica*

I vini a Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo “Colline Pescara” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;

possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3*Zona di produzione delle uve*

La zona di produzione della sottozona “Colline Pescara” ricade in Provincia di Pescara e comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Alanno, Bolognano, Brittolì, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli.

Articolo 4*Norme per la viticoltura**- Condizioni naturali dell'ambiente.*

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona “Colline Pescara” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata “Montepulciano d'Abruzzo” con riferimento alla sottozona “Colline Pescara” devono essere ottenute unicamente da vigneti ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 600 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 700 metri slm per quelli esposti a mezzogiorno.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 3000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

- Altre pratiche colturali.

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

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e la titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" sono le seguenti:

- Produzione uva: 13,5 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "superiore" deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno. Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "superiore", non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre, successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino a DOC "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva", non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo all'annata di produzione delle uve



Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" superiore:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve;
- sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

-Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" riserva:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino Montepulciano d'Abruzzo con riferimento alla sottozona "Colline Pescaresi", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

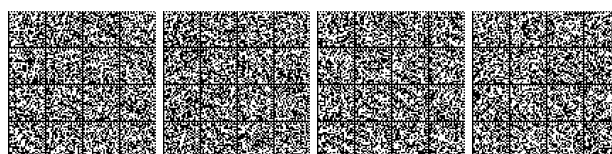
- Vigna.

Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona Colline Pescaresi può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.



Per il confezionamento del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri.

- *Chiusure dei recipienti.*

Per il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

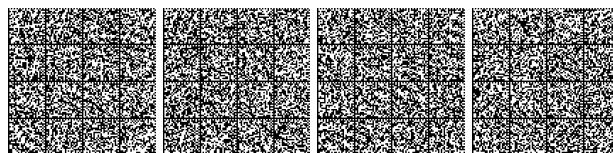
A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata dall'art. 3 la quale, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13°C di aprile ed i 15°C di ottobre, con punte di 25°C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.700 gradi-giorno (aree più interne) ed i 2.300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci come il Pecorino e di quelle tardive come il Montepulciano.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Le notizie storiche sulla presenza della vite e del vino nell'area pescarese sono numerose, come testimoniano diversi autori di differenti epoche, legata soprattutto all'instancabile opera dei padri benedettini presenti nelle diverse abbazie sorte sul territorio quali quella di S. Clemente a Casauria per volere dell'imperatore Ludovico II che acquistò le terre nell'871, quella di Santa Maria di Casanova del 1191 (Villa Celiera) e quella di Santa Maria Arabona del 1209 (Manoppello). Ma, facendo un salto di alcuni secoli, come afferma il Prof. Franco Cercone in uno dei suoi numerosi scritti "dobbiamo sicuramente alle famiglie dei Mezzana e dei Tabassi, alla fine del 1700, l'ampliamento dell'area di coltivazione del vitigno Montepulciano poiché queste, benché proprietarie di vasti possedimenti in Sulmona e nei centri limitrofi, indirizzarono le proprie mire sui fertili territori posti oltre le Gole di Popoli e lungo la Valle Pescara". In quest'area, ascritta oggi alla provincia di Pescara, vengono infatti a formarsi ricchi feudi, per lo più in tenimento di Torre dei Passeri, Tocco da Casauria e Musellaro. E' da ritenersi che le condizioni climatiche e le caratteristiche geologiche dell'alta Val Pescara, particolarmente favorevoli alla viticoltura, siano alla base delle motivazioni che indussero esponenti della nobiltà sulmonese ad espandere i loro possedimenti in quest'area ed è probabile che diversi vitigni,



tra cui il Montepulciano, siano stati trapiantati dai Mezzana a Torre dei Passeri e da qui, il “vitigno portabandiera dell’Abruzzo”, sia migrato agli inizi del 1900 verso il chietino, la costa pescarese ed il teramano. Da quanto detto si evince che la presenza del vitigno Montepulciano nell’entroterra della provincia di Pescara, oggi vitigno alla base per la produzione dei vini rossi di quest’area, risale ormai ad oltre due secoli ed è proprio in questa zona che esso ha potuto esprimere tutte le sue potenzialità, evidenziando peculiari caratteristiche legate sia agli aspetti olfattivi che gustativi. La zona interna della provincia di Pescara vanta antiche tradizioni viticole tanto che un sinonimo del vitigno Montepulciano è “Montepulciano di Torre de’ Passeri” o semplicemente “Torre de’ Passeri” come ricorda Bruno Bruni nel capitolo dedicato al Montepulciano in una pubblicazione del Ministero dell’Agricoltura - Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivati in Italia del 1955. Comunque, oltre ai fattori storici, che legano strettamente il prodotto al territorio, molto importante è anche l’incidenza dei fattori umani poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- Base ampelografia dei vigneti:

il vino Doc Montepulciano d’ Abruzzo, sottozona “Colline Pescaresi” deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti che nell’ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%.

- Forme di allevamento, sesti d’impianto e sistemi di potatura: la forma di allevamento usata nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro o a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di 3000 ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto.

- Pratiche relative all’elaborazione dei vini: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi di medio e lungo invecchiamento. Il vino Montepulciano d’Abruzzo della sottozona “Colline Pescaresi” è sempre seguito dalla menzione superiore o dalla menzione riserva. Per la menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a sei mesi. L’immissione al consumo è prevista a partire dal 1°ottobre dell’anno successivo alla produzione delle uve.

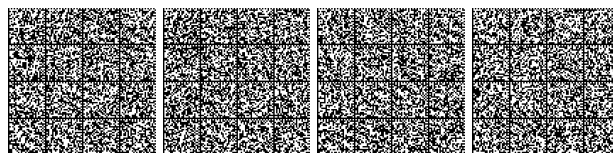
Per la menzione riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui sei mesi in legno. L’immissione al consumo è prevista a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla produzione delle uve.

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

La denominazione Montepulciano d’Abruzzo seguita dalla sottozona colline Pescaresi comprende due tipologie di vino rosso da medio e lungo invecchiamento con caratteristiche qualitative che ne permettono l’attribuzione sia della menzione “superiore” e sia della menzione “riserva”. Questo nel rispetto dei gradienti di maturazione delle uve Montepulciano, delle qualità chimico-fisiche ed organolettiche dei vini che presentano caratteristiche adatte ad essere classificati come produzioni di alto pregio nazionale ed internazionale

C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La tradizione secolare dell’enologia viticola sulla caratterizzazione dei vini ha consentito di distinguere i specifici territori tra cui la sottozona Colline Pescaresi in grado di valorizzare al meglio nei singoli territori le peculiarità delle uve Montepulciano per la produzione dei vini rossi di alto lignaggio denominati Montepulciano d’Abruzzo



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO" SOTTOZONA "SAN MARTINO SULLA MARRUCCINA"

Articolo 1

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con il riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" è riservata alle seguenti tipologie di vini:
"Montepulciano d'Abruzzo" "San Martino sulla Marruccina" superiore;
"Montepulciano d'Abruzzo" "San Martino sulla Marruccina" riserva.

Articolo 2

Base ampelografica

La Denominazione di Origine Controllata Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano per almeno il 90%;
possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" sottozona "San Martino sulla Marruccina" ricade in Provincia di Chieti e comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marruccina.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona San Martino sulla Marruccina devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.

- Forme di allevamento e sesti di impianto.

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi.

- Altre pratiche colturali.



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

- Resa a ettaro e Titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" sono le seguenti:

- Produzione uva: 12 tonnellate/ettaro.

- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

A detto limite, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" seguito dalla menzione "superiore" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi di cui almeno sei in recipienti di legno.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi di cui almeno dodici in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" seguito dalla menzione superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

-Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marrucina" superiore:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;

- odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo;

- sapore: pieno, secco, armonico, leggermente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l;

-Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marrucina" riserva:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;



- odore: speziato e persistente;
- sapore: secco, persistente, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,000% vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina", qualora sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

- Caratteri e posizione in etichetta.

Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina", il nome della sottozona deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo".

- Vigna.

Nella designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Montepulciano d'Abruzzo" con riferimento alla sottozona "San Martino sulla Marruccina" può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi dell'art. 31, par. 10, della legge 238/2016.

Articolo 8

Confezionamento

- Materiali e volumi nominali dei recipienti.

Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale di volume nominale pari a litri: 0,375-0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 e tutti i formati speciali di volume nominale fino a 27 lt.

- Chiusure dei recipienti.

Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marruccina" seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 comprende esclusivamente il territorio amministrativo del Comune di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti, costituita da un'ampia fascia collinare che si affaccia nella parte nord-occidentale ai piedi della Maiella.

Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura ghiaioso-sabbiosa e sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica è medio bassa con



elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25% e ben esposti, è indirizzata principalmente verso la viticoltura, coltura che determina uno sfruttamento normale del suolo e lo preserva da fenomeni di erosione accelerata.

Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra gli 800 e i 900 mm. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80-90 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 ed i 40 mm). Il clima è di tipo temperato-caldo, con temperature medie comprese tra i 13,5°C di aprile ed i 15,5°C di ottobre, con punte di 28-29°C nei mesi di luglio ed agosto.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1.900 gradi-giorno ed i 2.100 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale del vitigno Montepulciano e di eventuali altri vitigni complementari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La prima testimonianza storica sulla produzione enoica abruzzese, come ci ricorda Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Polibio ricordava la produzione di ottimo vino della zona adriatica e scriveva che Annibale "...attraversati e devastati i territori dei Pretuzi, di Adria, nonché dei Marrucini e dei Frentani (attuale provincia di Chieti), si diresse nella sua marcia verso la Iapigia" ossia la Puglia. Da allora innumerevoli sono le testimonianze storiche sulla presenza della vite e del vino nella provincia di Chieti, in particolare a partire dal secolo XIII. In particolare, la presenza della vite in agro di San Martino sulla Marrucina è testimoniata sin dai primi del 1500 dai "polverieri", figura alquanto complessa e difficile da definire in poche righe: era un mercante scaltro, era un formidabile soldato se doveva difendere la sua cittadina e la sua gente, era un valente artigiano che sfruttava le poche risorse che aveva unendole alle proprie conoscenze. Nessuno sa con certezza come la ricetta della polvere pirica sia giunta a San Martino, forse portata da un monaco assegnato all'antichissima abazia che vi sorgeva, di certo c'è che quanto vi giunse, venne subito migliorata e mantenuta per secoli segreta, tramandata solo di padre in figlio e all'interno della comunità di San Martino. Ogni polveriere aveva la sua grotta scavata lungo il pendio di San Martino che guarda alla Majella, il più boscoso e selvaggio; la ricetta segreta era formata da zolfo, salnitro (una muffa che cresce naturalmente nelle grotte di San Martino sulla Marrucina) e carbone di vite, la pianta sacra della comunità sanmartinese, che dava uva per sfamarsi, vino per dissetarsi e il carbone dei tralci della potatura per realizzare la polvere da sparo. La polvere pirica prodotta veniva venduta in tutta la provincia e anche molto fuori regione, sino alla Campania. La polvere da sparo veniva utilizzata infatti in massima parte per scopi agricoli, per sgretolare grandi massi presenti nei fondi agricoli o per ridurre in ciocchi i grandi tronchi di albero. Inoltre, la presenza della vite e del commercio del vino in questa zona ci deriva anche dai numerosi scritti relativi ai commercio tra Venezia, Ancona, Ortona e la Slavonia. I numerosi traffici che coinvolgevano Ortona, centro poco distante dal San Martino, riguardavano i generi alimentari maggiormente prodotti all'epoca; uno dei principali era il vino, sia bianco che rosso, come dimostrano numerose testimonianze provenienti dall'Archivio di Stato di Dubrovnik, l'antica Ragusa. Un'ulteriore testimonianza dell'importanza della coltura della vite, della vinificazione e del commercio del vino in provincia di Chieti proviene da Giovan Battista De Lectis ed è datata 1576, così come quella di fra' Serafino Razzi (1531-1611), sacerdote domenicano e Priore prima del convento di Penne e poi di Vasto, così come dal barone Giuseppe Nicola Durini (1765-1845) il cui saggio dal titolo *De' vini degli Abruzzi*, contenuto negli *Annali Civili del regno delle Due Sicilie* (n°36, 1820), costituisce un valido compendio ampelografico ed enologico che conserva ancora oggi una certa validità.

Come afferma Franco Cercone nel suo libro *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni* fatto nel 1792 (Napoli 1793).



Questo vitigno, rimasto in splendido isolamento e perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione, in particolare nella provincia di Chieti. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di diverse sottozone, tra le quali quella denominata "San Martino sulla Marrucina".

L'incidenza dei fattori umani è fondamentale poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche e tipicità.

- *Base ampelografia dei vigneti*: il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all' 90%.

- *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento presente nella zona è la pergola abruzzese, con un numero minimo di 1.600 ceppi per ettaro, e le forme a spalliera semplice o doppia, con un numero minimo di ceppi per ettaro molto elevato. Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti il numero minimo deve essere di 4.000 di ceppi per ettaro. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione della resa massima di uva che non può superare le 12 tonnellate/ettaro.

- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento/affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Non sono consentite le pratiche dell'arricchimento e della concentrazione. Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "San Martino sulla Marrucina" nella tipologia superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio non inferiore a dodici mesi, di cui almeno sei in recipienti di legno, mentre quello che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento non inferiore a ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in recipienti di legno.

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

La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata, portano a considerare detto vitigno una "varietà autoctona" abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC "Montepulciano d'Abruzzo". La denominazione comprende tre tipologie di vino rosso, il base il superiore ed il riserva, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare, i vini presentano un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico nei vini giovani è quello dei frutti rossi maturi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, asciutto, giustamente tannico, vellutato ed armonico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

La ristretta area geografica interessata presenta un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, ed è caratterizzata da particolari condizioni climatiche che permettono di individuare uno specifico microclima. In linea generale, la giacitura collinare dei vigneti, l'ottima esposizione, le notevoli



escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni di umidità nei terreni, determinano condizioni ottimali per l'estrinsecazione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.



DOCUMENTO UNICO**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino**

‘Montepulciano d'Abruzzo’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A0723-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

‘Montepulciano d'Abruzzo’

2. Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

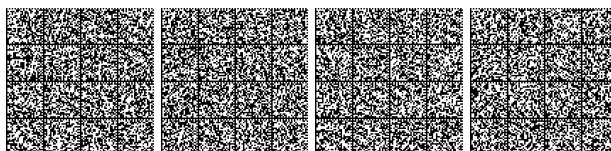
“Montepulciano d'Abruzzo”

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo



Sapore

sapore: pieno, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

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

zuccheri residui: massimo 9 g/l, purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

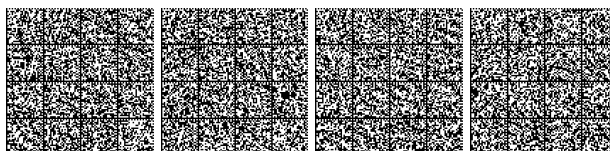
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;



Aroma

Odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso, etereo

Sapore

Sapore: pieno, secco, robusto, armonico, vellutato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva).

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

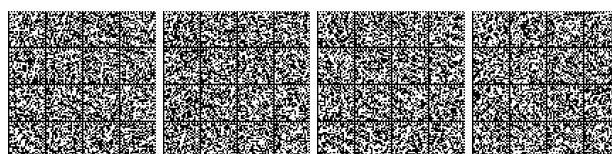
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo

Sapore

Sapore: sapido, pieno, robusto, armonico, leggermente tannico, persistente

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva)

Estratto non riduttore minimo: 25 g/l (28 g/l per la menzione riserva).

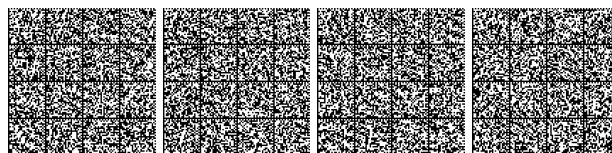
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo

Sapore

Sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva)

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l (26 g/l per la menzione riserva)

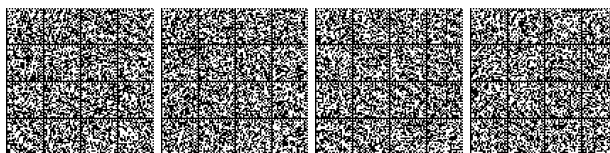
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate e Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

Odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo e con sentore di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve

Sapore

Sapore: pieno, robusto, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol (13 % vol per la menzione riserva).

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l (28 g/l per la menzione riserva). (per la menzione riserva l'acidità totale minima: 5,0 g/l).

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "Terre di Chieti" superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve

Sapore

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "Terre di Chieti" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

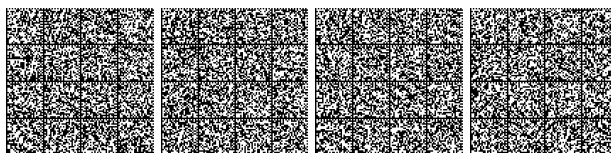
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo “Terre Aquilane” o “Terre de L’Aquila” superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;



Aroma

odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve

Sapore

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi " superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

odore: etereo, profumi di frutti rossi, spezie e con caratteri fini nella fase di invecchiamento e con sentori di confettura se sottoposto a parziale appassimento delle uve

Sapore

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo al morbido

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol., con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Colline Pescaresi" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento



Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

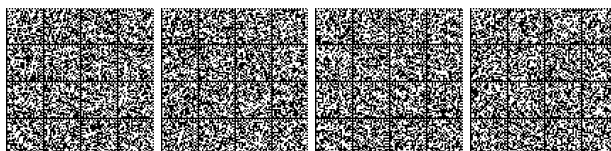
Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" superiore:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: profumi di frutti rossi maturi, spezie, intenso, etereo



Sapore

sapore: pieno, secco, armonico, leggermente tannico

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Montepulciano d'Abruzzo "San Martino sulla Marruccina" riserva:

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Aroma

odore: speziato e persistente

Sapore

sapore: secco, persistente, equilibrato



Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol. con un massimo di 4,0 g/l di zuccheri riduttori;

estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. Pratiche di vinificazione**7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione**

-

Non applicabile

7.2. Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo

Resa massima:



Resa massima:	15000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Vestini

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Alto Tirino

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Terre dei Peligni

Resa massima:

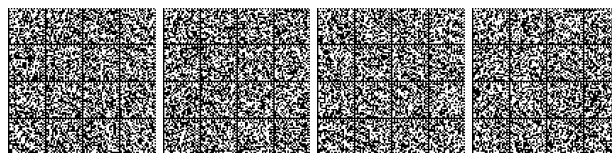
Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona Teate

Resa massima:

Resa massima:	12500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

-Montepulciano d'Abruzzo” sottozona Terre di Chieti”, Terre dell'Aquila o Terre Aquilane, Colline pescaresi,

Resa massima:

Resa massima:	13500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Montepulciano d'Abruzzo sottozona San Martino sulla Marruccina

Resa massima:

Resa massima:	12000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Montepulciano N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOP del vino «Montepulciano d'Abruzzo» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

1) provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapiedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccascalegna, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marruccina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torvecchia Teatina, Treglio, Tufillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri

2) provincia di L'Aquila:



Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Città Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco da Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e Isola del Gran Sasso

10. Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazioni sulla zona geografica. 1) Fattori naturali rilevanti per il legame La zona geografica comprende l'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno per includere verso nord l'altopiano dell'Alto Tirino, a nord-ovest la Valle Subequana, a sud la Valle Peligna nonché a sud-ovest la Valle Roveto. Le formazioni collinari interessate dalla coltivazione della vite, costituite da depositi plio-pleistocenici che hanno riempito il bacino periadriatico mediante un ciclo sedimentario marino svoltosi tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario, si sviluppano su una fascia di circa 20-25 chilometri di larghezza e circa 125 chilometri di lunghezza, dal fiume Tronto al fiume Trigno, cui si aggiungono alcune conche intermontane nella parte centrale della regione Abruzzo. Dal punto di vista granulometrico tali formazioni possono essere considerate abbastanza variabili: alle argille con sabbia, verso la parte alta della formazione, si sovrappongono le sabbie silicee a grana fine e media, più o meno argillose, di colore giallastro per l'alterazione di ossidi di ferro, a cemento calcareo oppure argilloso, di solito scarso, spesso intercalato da livelli di



limi, ghiaie e argille. Nella grande maggioranza dei casi il suolo che si origina presenta una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione nella parte centro-meridionale dell'area interessata e tendenzialmente più argillosi nella parte settentrionale. Le conche intermontane sono costituite da terrazzi fluvio-alluvionali antichi, con depositi detritici a bassa pendenza che rendono questi terreni particolarmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La ritenzione idrica in genere è medio bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite può raggiungere i 700 metri s.l.m., con pendenze ed esposizioni variabili a seconda dei versanti e quando le condizioni orografiche, di esposizione a mezzogiorno sono favorevoli ad una completa maturazione fenolica. Sono esclusi i terreni siti nei fondovalle umidi. 2) Fattori umani rilevanti per il legame La presenza della vite e la produzione di buoni vini rossi nell'area di produzione delimitata risale a Polibio, storico greco vissuto tra il 205 ed il 123 a.C., che narrando le gesta di Annibale dopo la vittoria di Canne (216 a.C.) lodava i vini di quest'area in quanto avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini. Anche il poeta latino Publio Ovidio Nasone, nato a Sulmona nel 43 a.C., rievoca con i suoi versi la terra natale: "Sulmona, la terza parte della campagna Peligna mi tiene, una terra piccola, ma salubre per le acque di fonte. Terra fertile della spiga di Cerere, e ancor più di uva, qualche campo dà anche l'albero di Pallade, l'ulivo, ". Da allora tanti altri scrittori hanno elogiato le qualità dei vini prodotti nel territorio abruzzese, ma la prima notizia storica sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo è contenuta nell'opera di Michele Torcia dal titolo Saggio Itinerario Nazionale pel Paese dei Peligni fatto nel 1792. Dopo il Torcia molti testi storici e manuali tecnici descrivono le caratteristiche di questo vitigno: ricordiamo Panfilo Serafini (Sulmona 1817-1864) che nella Monografia storica di Sulmona, apparsa nel 1854 a Napoli sul notissimo periodico Il Regno delle Due Sicilie scritto ed illustrato, scriveva: "Le viti più comuni sono il montepulciano, sia primaticcio, sia cordisco o tardivo...", il professor Andrea Vivenza con le Brevi norme per fare il vino del 1867, Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi con l'opera dal titolo Vademecum del commerciante di uve e di vini in Italia, la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897. Questo vitigno, perfettamente acclimatatosi nelle aree interne, in particolare nella Valle Peligna alla quale era inizialmente limitato, si è diffuso sul finire del 1800 verso la fascia costiera ed a partire dal secondo dopoguerra è diventato il vitigno rosso più coltivato in regione. Esso costituisce oggi la base del vino abruzzese più importante ed apprezzato, simbolo enoico di un'intera regione, il "Montepulciano d'Abruzzo" DOP, riconosciuto nel 1968, il cui disciplinare è stato negli anni oggetto di alcune modifiche volte alla qualificazione del prodotto ed alla identificazione territoriale mediante la individuazione di specifiche sottozone.

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico La secolare presenza ed il particolare equilibrio che il vitigno Montepulciano ha trovato nell'area interessata,



portano a considerare detto vitigno una “varietà autoctona” abruzzese, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nel vino DOC “Montepulciano d’Abruzzo”. che dal punto di vista analitico ed organolettico esprime caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell’art.6 del presente disciplinare. In particolare il vino presenta un colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l’invecchiamento; l’odore tipico è quello dei frutti rossi (ciliegia, mora) mentre nei vini invecchiati si percepiscono sentori di confetture e spezie (pepe, tabacco, liquirizia); il sapore è secco, leggermente tannico, vellutato ed armonico. C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b). L’ampia area geografica interessata, pari ad oltre un terzo dell’intera regione Abruzzo, sebbene presenti un’orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto è caratterizzata da condizioni climatiche leggermente differenti, da nord a sud e da est ad ovest, che permettono di individuare macroaree caratterizzate da specifiche condizioni climatiche (pioggia, temperatura, ventilazione, ecc.) che associate alla diversa natura dei terreni ed all’esposizione influenzano in maniera piuttosto significativa le caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, base essenziale se non vitigno esclusivo dell’omonimo vino prodotto da oltre due secoli in Abruzzo. Gli studi sulla caratterizzazione dei vini Montepulciano d’Abruzzo hanno consentito infatti di distinguere specifici territori: oltre alla sottozona Colline Teramane, assunta dal 2003 a distinta DOCG, delimitati alle prime cinque sottozone quali Terre di Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino, Valle dei Peligni e Teate, si sono aggiunte quattro nuove sottozone di cui tre ricomprendono le aree vocate delle provincie di Pescara, Chieti e L’Aquila per un totale di 9 (nove) sottozone di cui 3 (tre) di ordine provinciale quali Terre di Chieti, Terre Aquilane, Colline Pescaresi e 1 (una) di ordine comunale San Martino sulla Marruccina in grado di valorizzare al meglio le peculiarità dei singoli territori delimitati.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d’Abruzzo DOP - Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Sono previste le seguenti sotto zone”:

- Terre dei Vestini;
- Alto Tirino;
- Terre dei Peligni;
- Teate;



- "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila";
- "Colline Pescaresi";
- San Martino sulla Marrucina;
- "Terre di Chieti" con le seguenti Unità geografiche aggiuntive più piccole: Colline Teatine o Teatino, Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium.

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d'Abruzzo DOP anche per le sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

- Annata

Nell'etichettatura dei vini Montepulciano d'Abruzzo l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

- Materiali e volumi nominali dei recipienti. Il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata Montepulciano d'Abruzzo, deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla normativa vigente. Inoltre, per il vino del comma precedente ad esclusione delle tipologie qualificate con le sottozone e le Unità Geografiche Aggiuntive, è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali non inferiori a 2 litri.
- Chiusure dei recipienti. Per il vino a denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo" ad esclusione delle sottozone e delle Unità



Geografiche Aggiuntive sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e delle capsule a strappo.

Titolo del requisito / della deroga

Montepulciano d'Abruzzo con riferimento alle sottozone

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Sottozona Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, : - Materiali e volumi nominali dei recipienti. Il vino può essere immesso al consumo soltanto in recipienti in vetro di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000 - Chiusure dei recipienti. È obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca. Sottozona Teate: - Materiali e volumi nominali dei recipienti. Per il confezionamento del vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente. Il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" deve essere confezionato in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,000 - 6,000. Chiusure dei recipienti. È consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino a DOC Montepulciano d'Abruzzo sottozona "Teate" che si fregia della menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca. Sottozona Terre di Chieti, Terre de L'Aquila o Terre Aquilane, Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina - Materiali e volumi nominali dei recipienti. Per il confezionamento del vino è consentito utilizzare solo bottiglie di vetro di forma tradizionale e di volume nominale pari a litri: 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,00 - 6,00 e formati speciali di volume nominale fino a 27 litri. - Chiusure dei recipienti. Per il vino " seguito dalla menzione "riserva" è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca. Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina: - Caratteri e posizione in etichetta: Il nome della singola sottozona Terre dei Vestini, Alto Tirino, Terre dei Peligni, Teate, "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila", Colline Pescaresi, San Martino sulla Marruccina deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo". Sottozona Terre di Chieti - Caratteri e posizione in etichetta. Il nome della sottozona Terre di Chieti deve sempre precedere senza nessun intercalare la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" e figurare in caratteri di dimensioni uguali o superiori di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Montepulciano d'Abruzzo". Nella designazione dei vini a Denominazione di origine protetta "Montepulciano Abruzzo" accompagnata dalla sottozona "Terre di Chieti" è consentito l'uso delle Unità geografiche aggiuntive Colline Teatine o Teatino; Colline Frentane o Frentania o Frentano; Colline del Sangro; Colline del Vastese o Hystonium. Il nome dell'Unità geografica sovra comunale deve sempre essere riportato al di sotto del nome della sottozona e figurare in caratteri più piccoli.



MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 9 giugno 2026.

Regione Lombardia - Programma investimenti art. 20, legge 11 marzo 1988, n. 67 - Assegnazione del termine aggiuntivo di dieci mesi per l'ammissione a finanziamento dell'intervento denominato «Nuovo edificio monoblocco Cremona».

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge 13 novembre 2009, n. 172, concernente «Istituzione del Ministero della salute e incremento del numero complessivo dei Sottosegretari di Stato»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 196, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero della salute»;

Visto il decreto del Ministro della salute del 21 novembre 2024, recante «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero della salute», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 294 del 16 dicembre 2024;

Visto il decreto ministeriale del 30 gennaio 2026 con cui è stata adottata la direttiva generale e le relative linee programmatiche, obiettivi strategici e risultati attesi dall'azione del Ministero della salute per l'anno 2026, in coerenza con il programma di Governo e nel rispetto delle compatibilità finanziarie;

Visto l'art. 20 della legge 11 marzo 1988, n. 67 e successive modifiche, che autorizza l'esecuzione di un programma pluriennale di interventi in materia di ristrutturazione edilizia e di ammodernamento tecnologico del patrimonio sanitario pubblico e di realizzazione di residenze sanitarie assistenziali per anziani e soggetti non autosufficienti;

Visto l'art. 5-bis, comma 1, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni, il quale dispone che il Ministero della salute di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze e d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e nei limiti delle disponibilità finanziarie, iscritte nel bilancio dello Stato e nei bilanci regionali, può stipulare, nell'ambito dei programmi regionali per la realizzazione degli interventi previsti dall'art. 20 della citata legge n. 67 del 1988, accordi di programma con le regioni e con altri soggetti pubblici interessati;

Visto l'art. 5-bis, comma 2, del citato decreto legislativo n. 502 del 1992, che rimette agli accordi di programma di cui al comma 1, la disciplina delle funzioni di monitoraggio e di vigilanza demandate al Ministero della salute, dei rapporti finanziari tra i soggetti partecipanti all'accordo di cui al comma precedente, delle modalità di erogazione dei finanziamenti statali, delle modalità di partecipazione finanziaria delle regioni e degli altri soggetti pubblici interessati, nonché degli eventuali apporti degli enti pubblici preposti all'attuazione del programma;

Vista la delibera CIPE del 21 marzo 1997, n. 53, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 124 del 30 maggio 1997, che stabilisce i criteri per l'avvio della seconda fase del programma nazionale di investimenti previsto dal citato art. 20 della legge n. 67 del 1988;

Vista la delibera CIPE del 5 maggio 1998, n. 52, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 169 del 27 luglio 1998, «Programma nazionale straordinario di investimenti in sanità art. 20 della legge 11 marzo 1988, n. 67, secondo e terzo triennio»;

Visto l'art. 4, lettera b) della delibera CIPE n. 141 del 6 agosto 1999 recante «Regolamento concernente il riordino delle competenze del CIPE», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 257 del 2 novembre 1999, che individua tra le funzioni da trasferire al Ministero della sanità l'ammissione a finanziamento dei progetti in materia di edilizia sanitaria, suscettibili di immediata realizzazione, ai sensi dell'art. 20 della legge 11 marzo 1988, n. 67;

Vista la delibera CIPE del 2 agosto 2002, n. 65, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 243 del 16 ottobre 2002, come modificata dalla delibera CIPE n. 63 del 20 dicembre 2004, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 115 del 19 maggio 2005 - «Prosecuzione del programma nazionale di investimenti in sanità, art. 20 della legge 11 marzo 1988, n. 67, art. 83, comma 3, della legge 23 dicembre 2000, n. 388»;

Vista la delibera CIPE del 18 dicembre 2008, n. 98, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 63 del 17 marzo 2009, di modifica della delibera CIPE n. 4 del 25 gennaio 2008, che stabilisce il riparto delle risorse finanziarie stanziata dalla legge 27 dicembre 2006, n. 296, per la prosecuzione del programma nazionale straordinario di investimenti in sanità art. 20, legge 11 marzo 1988, n. 67, e successive modificazioni;

Vista la delibera CIPE del 18 dicembre 2008, n. 97, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 64 del 18 marzo 2009, che stabilisce il riparto delle risorse finanziarie stanziata dalla legge 24 dicembre 2007, n. 244, per la prosecuzione del programma nazionale straordinario di investimenti in sanità art. 20, legge 11 marzo 1988, n. 67, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 23 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 30 del 5 febbraio 2019, con il quale si è proceduto all'ottava ricognizione delle risorse resesi disponibili in applicazione dell'art. 1, commi 310, 311 e 312, della legge 23 dicembre 2005, n. 266;

Vista la deliberazione CIPE del 24 luglio 2019, n. 51, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 15 del 20 gennaio 2020, che stabilisce il riparto delle risorse stanziata dall'art. 1, comma 555, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, e delle risorse residue di cui all'art. 2, comma 69, della legge 23 dicembre 2009, n. 191 per la prosecuzione del programma straordinario di investimenti in sanità art. 20 della legge 11 marzo 1988, n. 67, e successive modificazioni;



Visto il decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 13 agosto 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, n. 274 del 17 novembre 2021, con il quale si è proceduto alla nona ricognizione delle risorse resesi disponibili in applicazione dell'art. 1, commi 310, 311 e 312, della legge 23 dicembre 2005, n. 266;

Visto l'art. 50, comma 1, lettera c), della legge 23 dicembre 1998, n. 448, integrato dall'art. 4-bis del decreto-legge 28 dicembre 1998, n. 450, convertito con modificazioni dalla legge 26 febbraio 1999, n. 39, che dispone ulteriori finanziamenti per l'attuazione del programma di investimenti, nonché la tabella F delle leggi finanziarie n. 488/1999, n. 388/2000, n. 448/2001, n. 289/2002, n. 350/2003, n. 311/2004, n. 266/2005, n. 296/2006, n. 244/2007, n. 203/2008, n. 191/2009; la tabella E della legge n. 220 del 2010 (stabilità 2011); la tabella E della legge n. 183 del 2011 (stabilità 2012); la legge n. 228 del 2012 (stabilità 2013); la legge n. 147 del 2013; la legge n. 190 del 2014; la legge n. 208 del 2015; la legge n. 232 del 2016; la legge n. 205 del 2017 (bilancio 2018); la legge n. 145 del 2018 (bilancio 2019); la legge n. 160 del 2019 (bilancio 2020); la legge n. 178 del 2020 (bilancio 2021); la legge n. 234 del 2021 (bilancio 2022); la legge n. 197 del 2022 (bilancio 2023); la legge n. 213 del 2023 (bilancio 2024); la legge n. 207 del 2024 (bilancio 2025); la legge n. 199 del 2025 (bilancio 2026);

Visto l'Accordo tra il Governo, le regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano, sancito il 28 febbraio 2008 (rep. atti n. 65/CSR), concernente la definizione delle modalità e procedure per l'attuazione dei programmi di investimenti in sanità, a integrazione dell'Accordo del 19 dicembre 2002;

Visto l'art. 1, commi 310, 311 e 312 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 recante «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2006)», che detta disposizioni di particolare rilevanza per l'attuazione del programma straordinario di investimenti di cui all'art. 20 della legge n. 67/1988, come modificato dall'art. 1, comma 436 della legge 27 dicembre 2017, n. 205;

Visto l'art. 1, comma 436, della legge 27 dicembre 2017, n. 205 recante «Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020», che modifica l'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266;

Visto l'art. 4-*quinq*ues del decreto-legge 18 aprile 2019, n. 32 inserito dalla legge di conversione 14 giugno 2019, n. 55 recante «Misure per l'accelerazione» degli interventi di edilizia sanitaria;

Visto il comma 1 del succitato decreto che prevede che «Al fine di assicurare la tempestiva realizzazione dei soli interventi del programma di investimenti del patrimonio strutturale e tecnologico del Servizio sanitario nazionale, di cui all'art. 20 della legge 11 marzo 1988, n. 67, previsti negli accordi di programma sottoscritti dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'art. 5-bis del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, e dell'art. 2 della legge 23 dicembre 1996, n. 662, che siano ritenuti prioritari e per i quali non risulti presen-

tata la relativa richiesta di ammissione al finanziamento entro ventiquattro mesi dalla sottoscrizione dell'accordo stesso, il Ministro della salute, con proprio decreto ricognitivo, previa valutazione del relativo stato di attuazione in contraddittorio con la regione o la provincia autonoma interessata, assegna a quest'ultima un termine congruo, anche in deroga a quello previsto dall'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per provvedere all'ammissione al finanziamento.»;

Visto l'Accordo di programma integrativo - primo stralcio per il settore degli investimenti sanitari sottoscritto il 22 dicembre 2023 dal Ministero della salute e dalla Regione Lombardia, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze e d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano che prevede la realizzazione di n. 6 interventi, per un importo complessivo pari a euro 396.702.754,47 di cui a carico dello Stato euro 376.867.616,74 e a carico della regione euro 19.835.137,73;

Vista la nota prot. n. 20356 del 26 novembre 2025 con la quale il Ministero della salute ha richiesto, in ottemperanza a quanto previsto dal sopracitato art. 4-*quinq*ues, comma 1, del decreto-legge n. 32/2019 e per la valutazione in contraddittorio, di trasmettere una relazione sullo stato di attuazione degli interventi, ricompresi nel suddetto Accordo di programma del 22 dicembre 2023, non ancora ammessi a finanziamento e, se del caso, una richiesta di proroga, opportunamente motivata, dei termini previsti dall'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266;

Vista la nota prot. n. 9553 del 3 marzo 2026 (prot. DGPROGS 3508/2026) della Regione Lombardia, recante: «Programma straordinario degli investimenti *ex* art. 20, legge n. 67/1988. Accordo di programma sottoscritto il 22 dicembre 2023. Intervento denominato "Nuovo edificio monoblocco Cremona", codice NSIS 030.030724.H.004 - CUP I15F21002080003. Finanziamento a carico dello Stato euro 238.167.616,74. Attuazione art. 4-*quinq*ues del decreto-legge 18 aprile 2019, n. 32, convertito con modificazioni dalla legge 14 giugno 2019, n. 55. Richiesta proroga dei termini relativi alla richiesta di ammissione al finanziamento dell'intervento, ai sensi dell'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266»;

Considerato che la Regione Lombardia nella succitata nota prot. n. 9553/2026 ha formulato la richiesta «di proroga di dieci mesi del termine previsto dall'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 relativo alla richiesta di ammissione al finanziamento al Ministero della salute dell'intervento in oggetto, ridefinendo, pertanto, la scadenza di detto termine nel giorno 22 aprile 2027», invece del termine del 22 giugno 2026;

Considerato altresì, che la regione, nella medesima nota, evidenzia, riguardo l'*iter* di attuazione dell'intervento, «la rilevante complessità tecnica, amministrativa e procedurale del relativo *iter* procedimentale, anche in ragione di sopravvenute norme di legge, [...] le oggettive criticità sui termini procedurali - specificamente con riguardo all'acquisizione dei pareri dell'ATS territorialmente competente, del competente comando provinciale



dei Vigili del fuoco, nonché del Consiglio superiore dei lavori pubblici, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del decreto legislativo n. 36/2023»;

Ritenuti congrui i tempi aggiuntivi richiesti per provvedere alla presentazione della richiesta di ammissione a finanziamento dell'intervento denominato «Nuovo edificio monoblocco Cremona - ASST Cremona», codice NSIS 030.030724.H.004 - CUP I15F21002080003, ricompreso nell'Accordo di programma integrativo - primo stralcio, sottoscritto in data 22 dicembre 2023;

Valutato di accogliere l'istanza della Regione Lombardia di assegnazione di un ulteriore termine di dieci mesi, per provvedere all'ammissione a finanziamento, in deroga a quello previsto dall'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, modificato dall'art. 1, comma 436, della legge n. 205/2017, per l'intervento denominato «Nuovo edificio monoblocco Cremona» - ASST Cremona, codice NSIS 030.030724.H.004 - CUP I15F21002080003, ritenuto prioritario e ricompreso nell'Accordo di programma integrativo - primo stralcio, sottoscritto in data 22 dicembre 2023 tra il Ministero della salute e la Regione Lombardia;

Ritenuto di poter assegnare alla Regione Lombardia il suddetto termine, in deroga a quello previsto dall'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, modificato dall'art. 1, comma 436, della legge n. 205/2017, per provvedere alla richiesta di ammissione al finanziamento;

Decreta:

Art. 1.

1. In applicazione di quanto disposto dall'art. 4-*quies* del decreto-legge 18 aprile 2019, n. 32, come inserito dalla legge di conversione 14 giugno 2019, n. 55, è assegnato alla Regione Lombardia il termine aggiuntivo di dieci mesi, in deroga a quello previsto dall'art. 1, comma 310, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, modificato dall'art. 1, comma 436, della legge n. 205/2017, per provvedere alla richiesta di ammissione dell'intervento denominato «Nuovo edificio monoblocco Cremona» - ASST Cremona, codice NSIS 030.030724.H.004 - CUP I15F21002080003, ritenuto prioritario e ricompreso nell'Accordo di programma integrativo - primo stralcio, sottoscritto in data 22 dicembre 2023 tra Ministero della salute e Regione Lombardia, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze e d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Il nuovo termine, per provvedere alla richiesta di ammissione dell'intervento di cui al comma 1, è rideterminato al 22 aprile 2027.

Art. 2.

1. Dall'attuazione del presente decreto non derivano nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Il presente decreto viene trasmesso ai competenti organi di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 9 giugno 2026

Il Ministro: SCHILLACI

26A04880

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

DECRETO 10 settembre 2026.

Scioglimento della «Società cooperativa Smile», in Francavilla al Mare e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE
SERVIZI DI VIGILANZA

Visto l'art. 45, comma 1, della Costituzione;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 28, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e successive modificazioni ed integrazioni, (Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59), che radica nel «Ministero delle imprese e del made in Italy» la funzione di vigilanza ordinaria e straordinaria sulle cooperative;

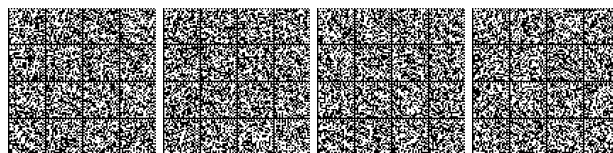
Visto l'art. 2 del decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero dello sviluppo economico assume la denominazione di Ministero delle imprese e del made in Italy;

Visti i decreti del Presidente del Consiglio dei ministri del 30 ottobre 2023, n. 173 e n. 174, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 281 del 1° dicembre 2023, con i quali sono stati adottati, rispettivamente, il «Regolamento di organizzazione degli uffici di diretta collaborazione del Ministro delle imprese e del made in Italy e dell'organismo indipendente di valutazione della *performance*» e il «Regolamento di organizzazione del Ministero delle imprese e del made in Italy»;

Visto il decreto ministeriale 10 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti in data 20 febbraio 2024, al n. 267, con il quale sono stati individuati gli uffici dirigenziali di livello non generale del Ministero delle imprese e del made in Italy;

Visto il decreto ministeriale 11 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti in data 28 febbraio 2024, al n. 303, recante la graduazione degli uffici dirigenziali di livello non generale di questo Ministero;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri datato 29 dicembre 2023, ammesso alla registrazione della Corte dei conti il 31 gennaio 2024, n. 203, con il quale è stato conferito l'incarico di funzione dirigenziale di livello generale di direttore generale della Direzione



generale servizi di vigilanza del Ministero delle imprese e del made in Italy - Dipartimento per i servizi interni, finanziari, territoriali e di vigilanza al dott. Giulio Mario Donato a decorrere dal 1° gennaio 2024;

Visto il decreto direttoriale 27 marzo 2025, ammesso alla registrazione della Corte dei conti in data 9 maggio 2025, n. 713, concernente il conferimento al dott. Antonio Fabio Gioia dell'incarico di direzione della Divisione V «Scioglimenti, gestioni commissariali e altri provvedimenti a effetto sanzionatorio degli enti cooperativi» della Direzione generale servizi di vigilanza del Ministero delle imprese e del made in Italy a decorrere dal 1° aprile 2025;

Vista la direttiva del Ministro delle imprese e del made in Italy del 4 febbraio 2025, ammessa alla registrazione della Corte dei conti in data 10 marzo 2025, al n. 224, che introduce nuove norme per la nomina dei commissari liquidatori delle liquidazioni coatte amministrative delle società cooperative nonché di società fiduciarie e società fiduciarie e di revisione e dei relativi comitati di sorveglianza;

Richiamato il proprio decreto direttoriale del 28 marzo 2025 con cui, in attuazione della direttiva suddetta, vengono disciplinate la tenuta e le modalità di iscrizione presso la banca dati dei professionisti e dei soggetti interessati all'attribuzione degli incarichi di commissario liquidatore, governativo e liquidatore degli enti cooperativi e di commissario liquidatore delle società fiduciarie e società fiduciarie e di revisione e delle altre procedure assimilate, nonché tutti i procedimenti di nomina dei professionisti e dei comitati di sorveglianza di competenza del Ministro delle imprese e del made in Italy e della Direzione generale servizi di vigilanza (già Direzione generale per la vigilanza sugli enti cooperativi e sulle società), ivi comprese le nomine relative ai casi di scioglimento per atto dell'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, di gestioni commissariali ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile, di sostituzione dei liquidatori volontari ai sensi dell'art. 2545-*octiesdecies* del codice civile, delle società cooperative, nonché quelle relative alle liquidazioni coatte amministrative delle società cooperative e delle società fiduciarie e delle società fiduciarie e di revisione;

Tenuto conto degli esiti dell'attività di vigilanza effettuata dal revisore incaricato da questa Direzione generale, riferiti nel verbale di revisione sottoscritto in data 24 gennaio 2025, il cui contenuto si abbia qui come integralmente ripetuto e trascritto;

Ravvisati i presupposti legittimanti l'adozione del provvedimento così come previsto dal comma 1 dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7, legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione d'avvio del procedimento per l'adozione del provvedimento, proposto dal revisore, di scioglimento della compagine societaria con nota ministeriale in data 12 marzo 2026, prot. d'ufficio n. 0056474, regolarmente consegnata nella casella di posta elettronica certificata del sodalizio interessato, a cui non sono seguite, in replica, osservazioni e/o controdeduzioni;

Preso atto del parere espresso dal Comitato centrale per le cooperative, in data 26 maggio 2026, favorevole

all'emanazione del provvedimento di scioglimento d'ufficio di cui all'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina di commissario liquidatore;

Ravvisata l'opportunità di adottare il suindicato provvedimento;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore, dott. Mattia Scioli, è stato individuato in osservanza del decreto direttoriale 28 marzo 2025 – nell'ambito di un *cluster* di professionisti di medesima fascia – tenuto conto, come consueto, dei predefiniti criteri di territorialità, complessità della procedura e delle *performance* dimostrate dal professionista in occasione dell'espletamento di precedenti analoghe procedure;

Preso atto del favorevole avviso fornito dal dott. Mattia Scioli con comunicazione in data 26 agosto 2026, prot. d'ufficio n. 0202996, comprensiva del modulo di accettazione incarico, debitamente compilato, acquisito agli atti d'ufficio;

Per le finalità e le motivazioni descritte in premessa che qui si intendono integralmente richiamate;

Decreta:

Art. 1.

La «Società cooperativa Smile» (codice fiscale 02558830697), con sede legale in Francavilla al Mare (CH), è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Mattia Scioli, codice fiscale SCL MTT 95R27 E243G, nato a Guardigliagrele (CH) il 27 ottobre 1995, domiciliato in via Ercole Tinari n. 3 - 66034 Lanciano (CH).

Art. 3.

Al già menzionato commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

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

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al Tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 10 settembre 2026

Il direttore generale: DONATO

26A04879



DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E LO SVILUPPO SOSTENIBILE

DELIBERA 4 agosto 2026.

Parere sull'aggiornamento del piano economico-finanziario relativo all'accordo di cooperazione tra il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, le Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e la società Autostrade Alto Adriatico S.p.a., ai sensi dell'articolo 43, comma 1, del decreto-legge n. 201 del 2011. (Delibera n. 25/2026).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E LO SVILUPPO SOSTENIBILE

NELLA SEDUTA DEL 4 AGOSTO 2026

Vista la legge 27 febbraio 1967, n. 48, recante «Attribuzioni e ordinamento del Ministero del bilancio e della programmazione economica e istituzione del Comitato dei ministri per la programmazione economica» e, in particolare, l'art. 16, concernente l'istituzione e le attribuzioni del Comitato interministeriale per la programmazione economica, di seguito CIPE, nonché le successive disposizioni legislative relative alla composizione dello stesso Comitato, e, in particolare, il decreto-legge 14 ottobre 2019, n. 111, recante «Misure urgenti per il rispetto degli obblighi previsti dalla direttiva 2008/50/CE sulla qualità dell'aria e proroga del termine di cui all'art. 48, commi 11 e 13, del decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229», convertito, con modificazioni, dalla legge 12 dicembre 2019, n. 141, il quale all'art. 1-bis ha previsto che dal 1° gennaio 2021, per «rafforzare il coordinamento delle politiche pubbliche in vista del perseguimento degli obiettivi in materia di sviluppo sostenibile indicati dalla risoluzione A/70/L.I adottata dall'Assemblea generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015», il CIPE assuma «la denominazione di Comitato interministeriale per la programmazione economica e lo sviluppo sostenibile» e che «a decorrere dalla medesima data, nella legge 27 febbraio 1967, n. 48, e in ogni altra disposizione vigente, qualunque richiamo al» CIPE «deve intendersi riferito al Comitato interministeriale per la programmazione economica e lo sviluppo sostenibile (CIPESS)»;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri», e successive modificazioni e, in particolare, l'art. 5, comma 2;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi» e successive modificazioni;

Vista la legge 23 dicembre 1992, n. 498, recante «Interventi urgenti in materia di finanza pubblica», che, all'art. 11, ha demandato a questo Comitato l'emanazione di direttive per la concessione della garanzia dello Stato, per la revisione delle convenzioni e degli atti aggiuntivi che disciplinano le concessioni autostradali;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, recante «Interventi correttivi di finanza pubblica» che, all'art. 10 ha dettato, tra l'altro, ulteriori disposizioni in tema di concessioni autostradali;

Viste le delibere CIPE 24 aprile 1996, n. 65, recante «Linee guida per la regolazione dei servizi di pubblica utilità», che, tra l'altro, ha previsto l'istituzione, presso questo stesso Comitato, del Nucleo di consulenza per l'attuazione delle linee guida per la regolazione dei servizi di pubblica utilità, di seguito NARS, e 8 maggio 1996, n. 81, recante «Istituzione del nucleo di consulenza per l'attuazione delle linee guida per la regolazione dei servizi di pubblica utilità»;

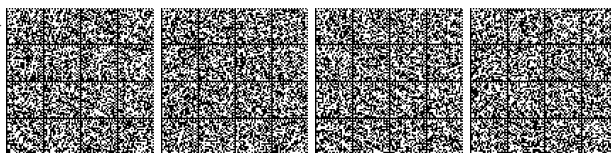
Vista la delibera CIPE 20 dicembre 1996, n. 319, con la quale questo Comitato ha definito lo schema regolatorio complessivo del settore autostradale e, in particolare, ha indicato la metodologia del *price-cap* quale sistema di determinazione delle tariffe e stabilito in cinque anni la durata del periodo regolatorio;

Visto il decreto del Ministro dei lavori pubblici 15 aprile 1997, n. 125, emanato di concerto con il Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica e relativo allo schema di piano economico-finanziario, di seguito PEF, da adottare da parte delle società concessionarie autostradali;

Visto il decreto legislativo 5 dicembre 1997, n. 430, recante «Unificazione dei Ministeri del tesoro e del bilancio e della programmazione economica e riordino delle competenze del CIPE, a norma dell'art. 7 della legge 3 aprile 1997, n. 94» che, all'art. 1, comma 1, lettera e), demanda a questo Comitato la definizione delle linee guida e dei principi comuni per le amministrazioni che esercitano funzioni in materia di regolazione dei servizi di pubblica utilità, ferme restando le competenze delle autorità di settore;

Vista la delibera CIPE 21 dicembre 2001, n. 121, con la quale questo Comitato, ai sensi dell'art. 1 della legge n. 443 del 2001, ha approvato il 1° Programma delle opere strategiche, che all'allegato 1 include, alla voce «sistemi stradali e autostradali», il «completamento stradale corridoio 5»;

Visto il decreto legislativo 1° aprile 2004, n. 111 recante «Norme di attuazione dello statuto speciale della Regione Friuli-Venezia Giulia (adottato con legge costituzionale 31 gennaio 1963, n. 1) concernenti il trasferimento di funzioni in materia di viabilità e trasporti» ed in particolare l'art. 1 che prevede il trasferimento alla regione di tutte le funzioni amministrative in materia di pianificazione, di programmazione, di progettazione, di esecuzione, di manutenzione, di gestione, di nuova costruzione o di miglioramento, e vigilanza delle reti



stradali regionale e nazionale ricadenti sul territorio regionale e l'art. 4 che prevede il trasferimento al demanio della regione delle strade, già appartenenti al demanio statale;

Vista la delibera CIPE 18 marzo 2005, n. 13, con la quale questo Comitato, ha approvato il progetto preliminare dell'ampliamento dell'autostrada A4 con la terza corsia tra le progressive Km 11+650 e Km 106+150 da Quarto d'Altino a Villesse e del nuovo casello autostradale di Meolo;

Vista la delibera CIPE 15 giugno 2007, n. 39, che detta criteri in materia di regolazione economica del settore autostradale, successivamente integrata con delibera CIPE 21 marzo 2013, n. 27, che ha dettato per le concessionarie esistenti alla data di pubblicazione della delibera stessa, criteri e modalità di aggiornamento quinquennale dei PEF;

Vista la Convenzione sottoscritta dal concedente *pro-tempore* ANAS S.p.a. e la società concessionaria Autovie Venete S.p.a., di seguito Autovie Venete, in data 7 novembre 2007, l'atto aggiuntivo alla Convenzione unica sottoscritto in data 18 novembre 2009 e l'ulteriore atto integrativo alla predetta Convenzione del 4 novembre 2011, che hanno previsto una specifica disciplina per l'eventuale periodo successivo alla scadenza della concessione e per il calcolo del valore di subentro;

Visto il decreto-legge 8 aprile 2008, n. 59, recante «Disposizioni urgenti per l'attuazione di obblighi comunitari e l'esecuzione di sentenze della Corte di giustizia delle Comunità europee», convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2008, n. 101, il cui art. 8-*duodecies*, comma 2, dispone che «sono approvati tutti gli schemi di convenzione con la società ANAS S.p.a. già sottoscritti dalle società concessionarie autostradali alla data del 31 luglio 2010»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 luglio 2008 con cui è stato dichiarato lo stato di emergenza per le criticità del traffico e della mobilità sull'asse autostradale A4 Quarto d'Altino-Trieste e sul raccordo Villesse-Gorizia, successivamente prorogato;

Vista l'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3702 del 5 settembre 2008, con cui il Presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia è stato nominato Commissario delegato per l'emergenza, in termini di elevata mortalità e congestione stradale, determinatasi nel settore del traffico e della mobilità nell'area interessata dalla realizzazione della terza corsia del tratto della Autostrada A4 tra Quarto d'Altino e Villesse, nonché dell'adeguamento a sezione autostradale del raccordo Villesse-Gorizia;

Viste le seguenti delibere del Comitato relative alla società Autovie Venete:

1. la delibera CIPE 22 luglio 2010, n. 63, con la quale questo Comitato ha espresso parere favorevole sullo schema di atto aggiuntivo alla Convenzione unica tra ANAS S.p.a. e Autovie Venete, sottoscritta il 7 novembre 2007 ed approvata dall'art. 8-*duodecies*, comma 2, del decreto-legge 8 aprile 2008, n. 59 recante «Disposizioni urgenti per l'attuazione di obblighi comunitari e l'esecuzione di sentenze della Corte di giustizia delle Comunità europee», convertito, con modificazioni dalla legge 6 giugno 2008, n. 101;

2. la delibera CIPE 3 marzo 2017, n. 16, con la quale questo Comitato ha espresso parere favorevole sullo schema del II atto aggiuntivo alla Convenzione unica sottoscritta il 7 novembre 2007 tra ANAS S.p.a. e Autovie Venete e sul relativo PEF e PFR (per l'aggiornamento del periodo regolatorio 2014-2017), con raccomandazioni del NARS;

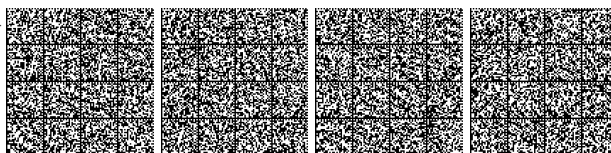
Visto il decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, recante «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136», e successive modificazioni;

Visto il decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, recante «Disposizioni urgenti per la crescita, l'equità e il consolidamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, che ha costituito l'Autorità di regolazione dei trasporti, di seguito ART, come modificato dall'art. 16 del decreto-legge 28 settembre 2018, n. 109, recante «Disposizioni urgenti per la Città di Genova, la sicurezza della rete nazionale delle infrastrutture e dei trasporti, gli eventi sismici del 2016 e 2017, il lavoro e le altre emergenze», convertito, con modificazioni, dalla legge 16 novembre 2018, n. 130, che ha ulteriormente ampliato le competenze dell'ART e introdotto disposizioni in materia di tariffe e di sicurezza autostradale, nonché dall'art. 16 della legge 16 dicembre 2024, n. 193, recante «Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023», che, fra l'altro, ha reso vincolante il parere ART e, in particolare:

1. l'art. 37 che, nell'istituire l'ART con specifiche competenze in materia di concessioni autostradali ed in merito all'individuazione dei sistemi tariffari, prevede al comma 6-*ter* che «Restano ferme le competenze del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, del Ministero dell'economia e delle finanze nonché del CIPE in materia di approvazione di contratti di programma nonché di atti convenzionali, con particolare riferimento ai profili di finanza pubblica»;

2. l'art. 43, comma 1, il quale prevede che «Gli aggiornamenti o le revisioni delle convenzioni autostradali vigenti alla data di entrata in vigore del presente decreto, laddove comportino variazioni o modificazioni al piano degli investimenti ovvero ad aspetti di carattere regolatorio a tutela della finanza pubblica, sono trasmessi, previo adeguamento del testo convenzionale alle eventuali prescrizioni formulate dall'Autorità di regolazione dei trasporti per i profili di competenza di cui all'art. 37, comma 2, lettera g), in merito all'individuazione dei sistemi tariffari, dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti al CIPE che, sentito il NARS, si pronuncia entro trenta giorni e, successivamente, approvati con decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, da emanarsi entro trenta giorni dalla avvenuta trasmissione dell'atto convenzionale ad opera dell'amministrazione concedente»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° ottobre 2012, e successive modificazioni, recante «Ordinamento delle strutture generali della Presidenza del Consiglio dei ministri», e, in particolare, l'art. 20, relativo all'organizzazione e ai compiti del Dipartimento per la programmazione e il coordinamento della politica economica, di seguito DIPE;



Vista la delibera CIPE 21 marzo 2013, n. 27, con la quale questo Comitato ha integrato la delibera CIPE n. 39 del 2007, dettando, per le concessionarie esistenti alla data di pubblicazione della delibera stessa, criteri e modalità di aggiornamento quinquennale dei PEF;

Visto il protocollo d'Intesa sottoscritto in data 14 gennaio 2016 tra la Regione Friuli-Venezia Giulia e la regione Veneto (soci pubblici di Autovie Venete, concessionaria uscente) e il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, di seguito MIT, nell'ambito della collaborazione tra pubbliche amministrazioni per la valorizzazione e lo sviluppo e tutela del territorio, che prevede la gestione da parte di tali soggetti pubblici della tratta autostradale in esame ai sensi della direttiva 2014/23/UE;

Vista la delibera CIPE 7 agosto 2017, n. 68, con la quale questo Comitato ha aggiornato la regolazione economica delle società concessionarie autostradali di cui alle delibere CIPE 15 giugno 2007, n. 39 e 21 marzo 2013, n. 27;

Visto il decreto-legge 16 ottobre 2017, n. 148, recante «Disposizioni urgenti in materia finanziaria e per esigenze indifferibili» convertito, con modificazioni, dalla legge 4 dicembre 2017, n. 172, e in particolare l'art. 13-*bis* e successive modificazioni (inclusa la modifica apportata dall'art. 1, comma 1165, della legge 27 dicembre 2017, n. 205), il quale prevede tra l'altro che per il perseguimento delle finalità di cui al suddetto protocollo di intesa il coordinamento di infrastrutture autostradali, tra cui quella in esame, è assicurato come segue:

1. le funzioni di concedente sono svolte dal MIT;

2. le convenzioni di concessione per la realizzazione delle opere e la gestione delle tratte autostradali hanno durata trentennale e sono stipulate dal MIT con le regioni e gli enti locali che hanno sottoscritto gli appositi protocolli di intesa in data 14 gennaio 2016 sopra citati, che potranno anche avvalersi di società *in house*, esistenti o appositamente costituite, nel cui capitale non figurino privati;

3. le convenzioni di cui al punto precedente devono prevedere che eventuali debiti delle società concessionarie uscenti e il valore di subentro delle concessioni scadute restino a carico dei concessionari subentranti;

Viste le seguenti delibere dell'ART:

1. delibera 25 ottobre 2018, n. 109, recante «Procedimento avviato con delibera n. 3/2018 - Consultazione pubblica sul sistema tariffario di pedaggio per l'affidamento della gestione *in house* delle tratte autostradali A4 Venezia-Trieste, A23 Palmanova-Udine, A28 Portogruaro-Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte e A34 raccordo Villesse-Gorizia. Proroga del termine di conclusione della consultazione e differimento della data di audizione»;

2. delibera 20 dicembre 2018, n. 133, recante «Conclusione del procedimento avviato con delibera n. 3/2018 - Approvazione del sistema tariffario di pedaggio per l'affidamento della gestione *in house* delle tratte autostradali A4 Venezia-Trieste, A23 Palmanova-Udine, A28 Portogruaro-Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte e A34 raccordo Villesse-Gorizia»;

3. delibera 31 luglio 2025, n. 129, recante «Determinazione dell'obiettivo di incremento di produttività da efficientamento da utilizzare nell'ambito della procedura di aggiornamento o revisione dell'accordo di cooperazione Ministero delle infrastrutture e dei trasporti - Autostrade Alto Adriatico S.p.a., ai sensi dell'art. 43 del decreto-legge n. 201/2011»;

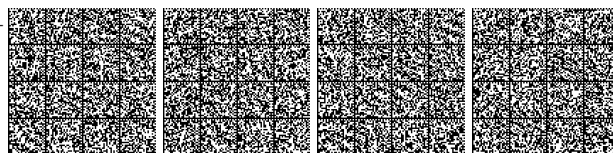
Visto il decreto-legge 14 ottobre 2019, n. 111, recante «Misure urgenti per il rispetto degli obblighi previsti dalla direttiva 2008/50/CE sulla qualità dell'aria e proroga del termine di cui all'art. 48, commi 11 e 13, del decreto-legge 17 ottobre 2016, n. 189, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 dicembre 2016, n. 229», convertito, con modificazioni, dalla legge 12 dicembre 2019, n. 141, in particolare, l'art. 1-*bis*, che, al fine di rafforzare il coordinamento delle politiche pubbliche in materia di sviluppo sostenibile di cui alla risoluzione A/70/L.I adottata dall'Assemblea generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015, stabilisce che a decorrere dal 1° gennaio 2021 il Comitato interministeriale per la programmazione economica assuma la denominazione di Comitato interministeriale per la programmazione economica e lo sviluppo sostenibile, di seguito CIPESS;

Visto il decreto-legge 30 dicembre 2019, n. 162, recante «Disposizioni urgenti in materia di proroga di termini legislativi, di organizzazione delle pubbliche amministrazioni, nonché di innovazione tecnologica», convertito, con modificazioni, dalla legge 28 febbraio 2020, n. 8, in particolare, l'art. 13, comma 3-*bis*, introdotto dall'art. 1, comma 1 del decreto-legge 29 giugno 2024, n. 89, convertito con modificazioni dalla legge 8 agosto 2024, n. 120, che prevede che: «Entro il 31 luglio 2024 le società concessionarie per le quali interviene la scadenza del periodo regolatorio quinquennale nell'anno 2024 presentino le proposte di aggiornamento dei piani economico-finanziari predisposti in conformità alle delibere adottate ai sensi dell'art. 16, comma 1, del decreto-legge 28 settembre 2018, n. 109, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 novembre 2018, n. 130, dall'Autorità di regolazione dei trasporti di cui all'art. 37 del decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, nonché alle disposizioni emanate dal concedente. L'aggiornamento dei piani economico-finanziari, presentati entro il termine del 31 luglio 2024 conformemente alle modalità stabilite, è perfezionato entro il 31 dicembre 2024»;

Viste le seguenti delibere del Comitato relative alla società Autostrade Alto Adriatico:

1. la delibera CIPE 24 luglio 2019, n. 39, con la quale questo Comitato ha approvato con prescrizioni lo schema di accordo di cooperazione con società Autostrade Alto Adriatico S.p.a., di seguito Alto Adriatico, relativo all'affidamento delle tratte autostradali A4 Venezia-Trieste, A23 Palmanova-Udine, A28 Portogruaro-Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte e A34 Raccordo Villesse-Gorizia, per il periodo 2020-2049;

2. la delibera CIPESS 22 dicembre 2021, n. 76, con la quale questo Comitato ha approvato l'aggiornamento dell'accordo di cooperazione tra il Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili e il concessionario società Autostrade Alto Adriatico S.p.a. come regolato



dall'art. 13-bis, comma 4, del decreto-legge 16 ottobre 2017, n. 148, per l'affidamento in concessione delle tratte autostradali A4 Venezia- Trieste, A23 Palmanova - Udine, A28 Portogruaro - Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte e A34 Raccordo Villesse - Gorizia;

Visto il decreto-legge 1° marzo 2021, n. 22, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri» convertito, con modificazioni, dalla legge 22 aprile 2021, n. 55, ed in particolare l'art. 5 che prevede che il «Ministero delle infrastrutture e dei trasporti» è ridenominato «Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili» di seguito MIMS;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 24 giugno 2021, n. 115, recante «Regolamento recante modifiche ed integrazioni al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 23 dicembre 2020, n. 190, concernente il regolamento di organizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti»;

Considerato che in data 14 luglio 2022 è stato sottoscritto l'accordo di cooperazione tra le Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e la società Autostrade Alto Adriatico S.p.a., e il Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili (ora MIT), approvato con decreto interministeriale MIMSMEF n. 306 del 28 settembre 2022 e che il 1° luglio 2023 la società Alto Adriatico S.p.a. è subentrata alla precedente concessionaria;

Considerato che la Alto Adriatico S.p.a. è una società «in house» delle Regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto, soggetta all'esercizio del controllo analogo congiunto anche da parte del MIT e del Ministero dell'economia e delle finanze, di seguito MEF;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici, e, in particolare il Libro IV, relativo al partenariato pubblico-privato e alle concessioni»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 settembre 2023, recante «Regolamento interno del nucleo di consulenza per l'attuazione delle linee guida per la regolazione dei servizi di pubblica utilità e disposizioni concernenti la struttura tecnica di esperti a supporto del NARS e del DIPE»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 186, recante «Regolamento recante la riorganizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti» che ha previsto nell'ambito del Dipartimento per le infrastrutture e le reti di trasporto, la Direzione generale per le autostrade e la vigilanza sui contratti di concessione autostradale, che svolge, tra l'altro, la funzione di concedente, indirizzo e vigilanza amministrativo-contabile della rete autostradale;

Vista la citata legge n. 193 del 2024, ed in particolare l'art. 14, commi 2 e 4, che disciplinano la procedura di aggiornamento dei PEF delle società concessionarie per le quali, a decorrere dalla data di entrata in vigore della medesima legge, interviene la scadenza del periodo regolatorio quinquennale;

Visti i seguenti pareri dell'ART:

1. il parere n. 28 del 16 ottobre 2025, recante «Parere al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti reso dall'Autorità di regolazione dei trasporti ai sensi dell'art. 43 del decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, avente ad oggetto l'aggiornamento del piano economico finanziario afferente all'«Accordo di cooperazione tra amministrazioni aggiudicatrici ai sensi dell'art. 17 della direttiva 2014/23/UE e dell'art. 13-bis del decreto-legge 16 ottobre 2017, n. 148 e successive modificazioni ed integrazioni, relativo alle tratte autostradali: A4 Venezia-Trieste, A23 Palmanova-Udine, A28 Portogruaro-Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte, A34 Raccordo Villesse-Gorizia», sottoscritto dal Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili, dalla Regione autonoma del Friuli-Venezia Giulia, dalla Regione Veneto, e da Autostrade Alto Adriatico S.p.a.»;

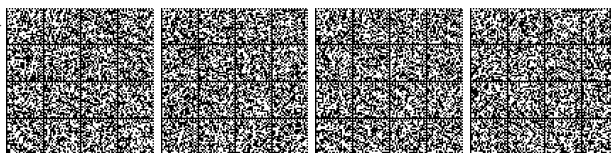
2. il parere n. 44 dell'11 dicembre 2025, recante «Parere al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti reso dall'Autorità di regolazione dei trasporti ai sensi dell'art. 43 del decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, avente ad oggetto l'aggiornamento del piano economico finanziario afferente all'accordo di cooperazione tra amministrazioni aggiudicatrici ai sensi dell'art. 17 della direttiva 2014/23/UE e dell'art. 13-bis del decreto-legge 16 ottobre 2017, n. 148 e successive modificazioni ed integrazioni, relativo alle tratte autostradali: A4 Venezia-Trieste, A23 Palmanova-Udine, A28 Portogruaro-Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte, A34 Raccordo Villesse-Gorizia», sottoscritto dal Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili, dalla Regione Autonoma del Friuli-Venezia Giulia, dalla Regione Veneto, e da Autostrade Alto Adriatico S.p.a.» modificativo e integrativo del precedente;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 23 dicembre 2024 con il quale lo stato di emergenza determinatosi nel settore del traffico e della mobilità nell'asse autostradale Corridoio V dell'autostrada A4 nella tratta Quarto d'Altino - Trieste e nel raccordo autostradale Villesse - Gorizia è stato prorogato, da ultimo, al 31 dicembre 2025;

Visto il decreto-legge 31 dicembre 2025, n. 200, recante «Disposizioni urgenti in materia di termini normativi», convertito con modificazioni dalla legge 27 febbraio 2026, n. 26, ed in particolare l'art. 1, comma 16, secondo il quale «al fine di consentire l'approvazione dei progetti esecutivi e il completamento delle attività e delle funzioni ancora in corso di definizione già avviate dal Commissario delegato, si provvede [...], mediante una o più ordinanze del Capo del Dipartimento della protezione civile»;

Vista l'ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 1188 del 9 aprile 2026, con cui il Presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia, nell'esercizio delle funzioni commissariali è stato individuato quale soggetto responsabile che deve provvedere fino al 31 marzo 2027 all'approvazione dei progetti esecutivi ed al completamento delle attività e delle funzioni ancora in corso di definizione;

Vista la nota n. 16416 del 14 maggio 2026 con la quale il MIT ha richiesto l'iscrizione all'ordine del giorno della prima seduta utile di questo Comitato dell'argomento di cui trattasi, inoltrando la relativa documentazione;



Visto il parere n. 2 del 24 giugno 2026, con il quale il NARS ha espresso parere con prescrizioni e raccomandazione sull'aggiornamento del piano economico finanziario relativo all'accordo di cooperazione;

Ritenuto di concordare con le valutazioni e le prescrizioni e la raccomandazione del citato parere NARS, sottoposte al CIPESS, in considerazione della natura di organismo tecnico del Nucleo, che svolge attività di consulenza e supporto al Comitato ed è composto da rappresentanti delle amministrazioni presenti nel Comitato stesso, condividendone nel merito il contenuto;

Preso atto delle risultanze dell'istruttoria e, in particolare, che:

sotto il profilo tecnico-procedurale:

1. la società concessionaria con nota 31 luglio 2024, n. 30441, ha presentato al MIT la proposta di aggiornamento del PEF-PFR e del relativo schema di atto aggiuntivo, sviluppata in coerenza con il sistema tariffario di pedaggio di cui alla delibera ART n. 133/2018, in attuazione del comma 3-bis dell'art. 13 del decreto-legge n. 162 del 2019, introdotto dall'art. 1, comma 1, del decreto-legge n. 89 del 2024;

2. la proposta è stata successivamente più volte aggiornata per recepire il nuovo valore del WACC di cui alla delibera ART n. 124/2024 e il nuovo livello di inflazione programmata, le modifiche e integrazioni richieste dalla Direzione del MIT competente con note 7 febbraio 2025, n. 3609 e 25 febbraio 2025, n. 5483, nonché le risultanze della Commissione tecnica ministeriale istituita il 9 agosto 2024 per la valutazione dei piani di investimento nell'ambito delle proposte di aggiornamento dei PEF presentate dalle società concessionarie autostradali;

3. la proposta da ultimo aggiornata dalla società, di cui alla nota 26 maggio 2025, n. 21346, è stata quindi trasmessa dal MIT con nota 4 giugno 2025, n. 17013, all'ART per il parere di competenza;

4. l'ART, con nota 16 ottobre 2025, n. 85052, ha trasmesso il parere di competenza n. 28 del 16 ottobre 2025, nell'ambito del quale ha rappresentato osservazioni e prescrizioni sulla proposta esaminata, prescrivendo al concessionario, fra l'altro, di depurare, in quanto non ammissibili, gli incrementi complessivi di costo degli investimenti dagli effetti riconducibili al caro materiali, all'inflazione e ad altri adeguamenti di natura non strutturale;

5. in data 28 ottobre 2025 si è svolta presso l'ART l'audizione richiesta dal concessionario, in esito alla quale lo stesso concessionario ha presentato all'Autorità la memoria contenuta nella nota 30 ottobre 2025, n. 45988, con la quale Autostrade Alto Adriatico ha fornito i propri riscontri alle osservazioni contenute nel parere ART n. 28/2025, specificando, fra l'altro, che l'oggettiva e consistente modificazione dell'equilibrio finanziario in pregiudizio del concessionario è stata determinata dalla sopravvenienza di cause del tutto eccezionali e indipendenti dalla volontà delle parti, quali l'aumento dei prezzi del materiale edilizio dovuto alla pandemia ed agli incentivi fiscali introdotti per promuovere la riqualificazione energetica e sismica degli edifici, gli effetti del conflitto bellico in Ucraina e delle conseguenti misure economiche adottate, tra gli altri, dall'Unione europea;

6. l'Autorità di regolazione dei trasporti, con nota 11 dicembre 2025, n. 98954, ha trasmesso il parere di competenza n. 44 dell'11 dicembre 2025, modificativo ed integrativo rispetto al precedente parere n. 28 del 2025, con il quale ha riconosciuto i maggiori investimenti in considerazione dello stato di emergenza, del ruolo centrale assunto dal Commissario delegato nella programmazione e autorizzazione degli interventi, tenuto conto dell'esigenza di garantire l'immediata realizzazione di opere ritenute indispensabili per la sicurezza e la funzionalità dell'autostrada, e nonché dell'art. 4 e dell'art. 6, comma 2, dell'ordinanza del Presidente del Consiglio dei ministri n. 3702/2008, che autorizza il Commissario delegato a derogare ad una serie di disposizioni normative, tra cui la delibera CIPE 15 giugno 2007, n. 39 (direttiva in materia di regolazione economica del settore autostradale); contestualmente, in considerazione del permanere di alcuni rilievi, idonei a riflettersi sui livelli tariffari applicabili all'utenza, ha comunque rappresentato l'esigenza di procedere con una nuova riformulazione del PEF-PFR;

7. con nota del 17 dicembre 2025, n. 54365, Autostrade Alto Adriatico S.p.a., ha pertanto proceduto alla trasmissione dell'ulteriore aggiornamento della proposta di PEF-PFR per il quinquennio 2025-2029, recependo i rilievi residuali riportati nel parere ART n. 44 del 2025;

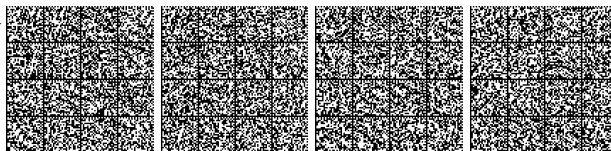
8. l'ART, con nota 13 febbraio 2026, n. 9978, dopo aver segnalato che la concessione rientra nell'ambito di applicazione della Misura 5.4, lettere a) e b) dell'allegato A alla delibera n. 241/2025 del 19 dicembre 2025 e che risultano pertanto applicabili le previsioni di cui alla Misura 5.5 del citato allegato A, con decorrenza 1° gennaio 2026, ha comunicato che «analizzata la documentazione pervenuta afferente al periodo regolatorio 2025-2029, con riferimento alle osservazioni e prescrizioni formulate nel parere n. 44/2025, si rappresenta che il Piano economico finanziario e il Piano finanziario regolatorio, come da ultimo riformulati, risultano allineati alle prescrizioni emanate dall'Autorità ai sensi dell'art. 43 del decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, come da ultimo modificato dall'art. 16 della legge 16 dicembre 2024, n. 193. Fermo restando quanto sopra rappresentato, non sussistono elementi ostativi al proseguimento dell'iter procedimentale relativo alla proposta in oggetto, concernente l'aggiornamento dell'accordo di cooperazione per il periodo regolatorio 2025-2029, né alla conseguente trasmissione della medesima al CIPESS per le successive valutazioni di competenza»;

9. la richiesta di parere al CIPESS è presentata dal MIT in attuazione delle disposizioni transitorie relative alle concessioni autostradali in essere di cui all'art. 14, comma 4, della legge 193 del 2024;

10. il NARS, con parere n. 2 del 24 giugno 2026, ha formulato le seguenti proposte al CIPESS di una raccomandazione e tre prescrizioni concernenti lo schema di quarto atto aggiuntivo e il relativo PEF:

con riguardo all'articolato dello schema di atto aggiuntivo, che venga raccomandato al concedente:

l'inserimento di apposita lettera nelle premesse che dia conto della trasmissione da parte del concessionario, in data 21 aprile 2026, del nuovo schema di atto aggiuntivo, fermi i contenuti del PEF-PFR già trasmesso con comunicazione del 17 dicembre 2025, prot. U/54365/2025;



sempre con riguardo all'articolato dello schema di atto aggiuntivo, che venga prescritto al Ministero concedente:

al fine di trasferire quanto prima agli utenti i benefici derivanti dal nuovo impianto regolatorio dell'ART, di inserire nell'atto aggiuntivo una apposita clausola che impegni il concessionario nei termini che seguono:

«Il concessionario si obbliga all'ottemperanza della Misura 5.5 dell'allegato A alla delibera ART n. 241/2025 del 19 dicembre 2025 nel PEF/PFR in occasione del primo adeguamento tariffario annuale, fermo restando che gli effetti economico-finanziari eventualmente non assorbibili in tale sede oppure in occasione dei successivi adeguamenti tariffari annuali dovranno trovare in ogni caso integrale riflesso sul periodo regolatorio successivo 2030-2034»;

inoltre, il NARS ha suggerito al CIPESS che venga prescritta al Ministero concedente:

la verifica del disallineamento dei valori tra gli allegati «A» ed «E» all'atto aggiuntivo n. 1 al fine di garantire la coerenza interna della documentazione sottesa alla proposta di aggiornamento in esame e la rettifica dell'allegato E in relazione alla dinamica tariffaria, assicurando la coerenza tra le diverse sezioni del documento e i valori di tale dinamica risultanti a seguito dell'ottemperanza al parere ART n. 44/2025;

la verifica dell'imputazione nel PFR del valore di 381,9 milioni di euro di immobilizzazioni reversibili al 2025 a fronte dell'individuazione del saldo finale del CIN al netto delle variazioni regolatorie al 31 dicembre 2024 pari a 379 milioni di euro nell'apposito foglio elettronico del PEF e l'eventuale adeguamento.

sotto l'aspetto del contenuto:

1. la durata della concessione, comprensiva delle fasi di progettazione, realizzazione delle opere e gestione dell'arteria autostradale è stabilita in 30 anni, così come disposto dal comma 1, lettera b), dell'art. 13-bis del decreto-legge n. 148 del 2017, decorrenti dal 1° luglio 2023 al 30 giugno 2053;

2. lo schema di atto aggiuntivo all'accordo di cooperazione contiene numerose premesse che ripercorrono i fatti salienti che hanno caratterizzato la concessione a partire dalla sottoscrizione dell'accordo di cooperazione in data 14 luglio 2022 fino alla stipula, in data 27 giugno 2023, del verbale di riconsegna delle tratte autostradali;

3. in particolare, per quanto riguarda il contenzioso con il precedente concessionario sulla quantificazione dell'indennizzo di subentro, la premessa *nnn*) precisa che «l'effetto delle decisioni definitive sul calcolo del valore di indennizzo sarà posto a carico di società Autostrade Alto Adriatico», aggiungendo che alle eventuali modifiche dell'accordo di cooperazione e/o del PEF che dovessero rendersi necessarie a seguito di tali decisioni il concessionario ed il concedente «provvederanno in occasione del primo aggiornamento e/o revisione utile del PEF»;

4. formano parte integrante dello schema di atto aggiuntivo n. 1, come indicato dall'art. 10, i seguenti allegati:

A) Descrizione interventi;

B) Caratteristiche tecniche dell'arteria autostradale, aree di servizio e modalità di esazione del pedaggio;

D) Cronoprogramma degli interventi;

E) Piano economico-finanziario (PEF) e Piano finanziario regolatorio (PFR);

F) Sistema di contabilità regolatoria;

G) Requisiti di solidità patrimoniale;

H) Tariffa unitaria media, criteri di determinazione delle componenti tariffarie e modalità di adeguamento annuale;

I) Analisi trasportistica;

L) Statuto del concessionario;

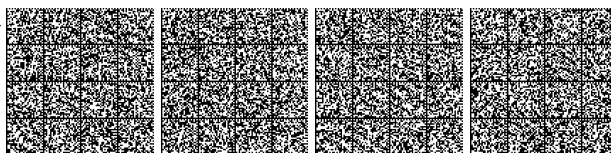
5. per quanto riguarda l'allegato J - Indicatori di qualità, quest'ultimo potrà essere perfezionato solo in occasione del rientro nel regime ordinario (ovvero, entro il 31 marzo 2027), da ritenersi completato «con l'approvazione dell'ulteriore aggiornamento del piano economico finanziario che sarà all'uopo predisposto» in coerenza con quanto previsto dall'art. 24 dell'accordo di cooperazione e dall'art. 3 dello schema di atto aggiuntivo in esame;

sotto l'aspetto economico-finanziario:

1. Il PEF di Alto Adriatico è sviluppato su una durata della concessione individuata in 30 anni a partire dal 2023 e la scadenza è prevista il 30 giugno 2053;

2. il PEF è costruito sulla base della cancellazione delle linee di credito della Banca europea degli investimenti (BEI) e Cassa depositi e prestiti S.p.a. (CDP), avvenuta nel mese di luglio 2025, e del connesso aumento di patrimonio, mediante un apporto di 95 milioni di euro da parte della Regione Friuli-Venezia Giulia, autorizzato con legge regionale n. 7 del 7 agosto 2024 e perfezionatosi in data 11 febbraio 2025 con il versamento da parte della medesima regione dell'importo di euro 26.975.984,00 quale aumento del capitale sociale ed euro 68.024.016,00 a titolo di sovrapprezzo;

3. la spesa complessiva per investimenti in beni devolvibili prevista a partire dalla data di subentro della società Autostrade Alto Adriatico S.p.a. (1° luglio 2023) è superiore di circa 935 milioni di euro rispetto a quanto previsto nel PEF allegato all'accordo di cooperazione oggetto dell'aggiornamento; l'aumento è dovuto a due cause principali: l'incremento dei prezzi dei materiali registratosi tra il 2021 e il 2022 e la previsione di nuovi investimenti relativi, fra l'altro, alla manutenzione straordinaria e alla ricostruzione delle opere d'arte più vetuste, per garantire la sicurezza della rete autostradale, recependo contestualmente la sopravvenuta normativa tecnica;



4. il valore degli investimenti soggetti a remunerazione da effettuare è pari a circa 1.888 milioni di euro tra il 2023 e il 2053 (di cui 455,6 milioni di euro nel periodo regolatorio in aggiornamento 2025-2029);

5. l'ammissibilità e l'indifferibilità degli investimenti previsti sono stati assentiti dalla Commissione tecnica per la valutazione dei piani d'investimento istituita dal Capo di Gabinetto del MIT; tale Commissione ha valutato la conformità delle stime di costo dei piani di investimento ai vincoli previsti dalla normativa e dagli atti convenzionali;

6. nella relazione del 16 aprile 2025, la suddetta Commissione ha evidenziato la sostanziale congruità ed ammissibilità di tutti gli investimenti della concessionaria rinviando al Commissario delegato le determinazioni in ordine agli investimenti rientranti nella sfera di attribuzioni del medesimo, il quale con decreto n. 559 del 22 maggio 2025, ha confermato la congruità dei quadri economici delle opere di competenza;

7. con riferimento all'intervento di ammodernamento dei caselli autostradali, non rientrante fra le fattispecie ritenute ammissibili dalla Commissione tecnica, la Direzione competente del MIT con apposito verbale in data 12 maggio 2025, ha confermato la congruità e l'ammissibilità di tale investimento;

8. è previsto un investimento di circa 6,3 milioni di euro per l'implementazione di un sistema di monitoraggio dinamico per il controllo da remoto di ponti e viadotti finanziato dal Piano nazionale complementare (PNC);

9. è prevista una spesa per manutenzione ordinaria per il periodo 2025-2053 complessivamente pari a 836,9 milioni di euro, con un valore medio annuale di 28,9 milioni di euro;

10. il WACC è pari a 7,67 per cento, come definito dalla delibera ART n. 124 del 2024;

11. il tasso interno di rendimento, di seguito TIR, di progetto è pari al 5,35 per cento;

12. dall'esame del PEF risultano, tra l'altro, i seguenti valori:

	Periodo regolatorio	Periodo concessorio	
	2025-2029	2023-2053	2025-2053
Ricavi totali in milioni di euro	1.080,3	6.978,9	6.646,7
Investimenti in milioni di euro	455,6	1.888,3	1.830,8
Variazioni tariffarie	0,00% annuo 2025-2029	0,069% annuo 2030-2053	

13. il recupero di produttività previsto sul primo periodo regolatorio è del 2,72 per cento annuo, pari ad un totale cumulato del 12,88 per cento nel corso del periodo regolatorio 2025-2029;

14. per quanto riguarda la tariffa, quella dei veicoli leggeri è pari a 0,05803 euro/km, quella dei veicoli pesanti è pari a 0,10625 euro/km;

15. la tariffa media unitaria risulta stabile nel primo periodo regolatorio 2025-2029, aumentando dello 0,069 per cento per gli anni dal 2030 al 2053;

16. le stime di traffico (allegato I), datate ottobre 2024, prevedono una modesta decrescita del traffico nel periodo regolatorio 2025-2029 (-1,4 per cento complessivo rispetto al 2025), decrescita di natura temporanea in considerazione della presenza dei cantieri per il completamento del potenziamento della rete autostradale (realizzazione della terza corsia);

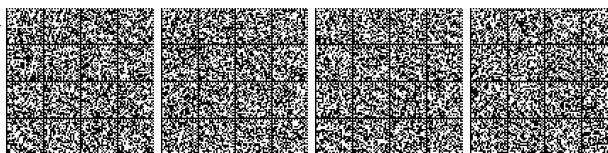
17. Nel periodo 2025-2052 i volumi di traffico considerati nel PEF/PFR crescono cumulativamente di circa l'8 per cento;

Considerato che, alla luce dell'istruttoria del DIPE e del NARS, le prescrizioni attengono al trasferimento agli utenti dei benefici derivanti dal nuovo impianto regolatorio dell'ART e alla verifica del disallineamento tra gli allegati A ed E dell'atto aggiuntivo n. 1; tali prescrizioni e verifiche potranno essere adempiute in fase di adozione del decreto interministeriale di approvazione dell'aggiornamento del PEF in esame;

Tenuto conto dell'esame della proposta svolto ai sensi della delibera CIPE 28 novembre 2018, n. 82, recante «Regolamento interno del Comitato interministeriale per la programmazione economica», così come modificata dalla delibera CIPE 15 dicembre 2020, n. 79, recante «Regolamento interno del Comitato interministeriale per la programmazione economica e lo sviluppo sostenibile (CIPESS)»;

Vista la nota predisposta congiuntamente dal Dipartimento per la programmazione e il coordinamento della politica economica della Presidenza del Consiglio dei ministri e dal MEF, posta a base dell'odierna seduta del Comitato, contenente le valutazioni e le prescrizioni da riportare nella presente delibera;

Considerata l'urgenza di accelerare l'iter di perfezionamento della delibera e considerato che il testo della stessa è stato condiviso con il MEF e che le verifiche di finanza pubblica, di cui all'art. 5, comma 7, del regolamento del CIPESS, sono espresse positivamente nella citata nota congiunta;



Considerato che ai sensi dell'art. 16, della legge 27 febbraio 1967, n. 48, e successive modificazioni, questo Comitato è presieduto «dal Presidente del Consiglio dei ministri e che in caso di sua assenza o impedimento temporaneo, è presieduto dal Ministro dell'economia e delle finanze in qualità di Vice Presidente di questo stesso Comitato», mentre «in caso di assenza o di impedimento temporaneo anche di quest'ultimo le relative funzioni sono svolte dal Ministro presente più anziano per età»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 31 ottobre 2022, con il quale il senatore Alessandro Morelli è stato nominato Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 novembre 2022, con il quale il senatore Alessandro Morelli è stato nominato Segretario del CIPESS, e gli è stata assegnata, tra le altre, la delega ad esercitare le funzioni spettanti al Presidente del Consiglio dei ministri in materia di coordinamento della politica economica e di programmazione e monitoraggio degli investimenti pubblici, compresi quelli orientati al perseguimento dello sviluppo sostenibile, nonché quelli in regime di partenariato pubblico-privato;

Considerato che il Ministro dell'economia e delle finanze ha rilasciato nel corso della seduta odierna di questo Comitato il nulla osta sull'ulteriore corso della presente delibera e che pertanto la stessa viene sottoposta direttamente in seduta alla firma del Segretario e del Presidente per il successivo, tempestivo inoltro alla Corte dei conti per il prescritto controllo preventivo di legittimità;

Considerato il dibattito svolto durante l'odierna seduta di questo Comitato;

Su proposta del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti;

Esprime parere:

1. Ai sensi della normativa richiamata in premessa, sull'aggiornamento del piano economico-finanziario relativo all'accordo di cooperazione tra il Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili (oggi Ministero delle infrastrutture e dei trasporti) e il concessionario società Autostrade Alto Adriatico S.p.a. per l'affidamento in concessione delle tratte autostradali A4 Venezia - Trieste, A23 Palmanova - Udine, A28 Portogruaro - Conegliano, A57 Tangenziale di Mestre per la quota parte e A34 Raccordo Villesse - Gorizia, con le prescrizioni e la raccomandazione di cui al parere NARS n. 2 del 24 giugno 2026, che il Comitato fa proprie e che di seguito si riportano.

2. Si prescrive al concedente:

2.1. con riguardo all'articolato dello schema di atto aggiuntivo, al fine di trasferire quanto prima agli utenti i benefici derivanti dal nuovo impianto regolatorio dell'ART, l'inserimento nell'atto aggiuntivo di un'apposita clausola che impegni il concessionario nei termini che seguono: «Il concessionario si obbliga all'ottemperanza della Misura 5.5 dell'allegato A alla delibera ART n. 241/2025 del 19 dicembre 2025 nel PEF/PFR in occasione del primo adeguamento tariffario annuale, fermo restando che gli effetti economico-finanziari eventualmente non assorbibili in tale sede oppure in occasione dei successivi adeguamenti tariffari annuali dovranno trovare in ogni caso integrale riflesso sul periodo regolatorio successivo 2030-2034»;

2.2. la verifica del disallineamento dei valori tra gli allegati «A» ed «E» all'atto aggiuntivo n. 1 al fine di garantire la coerenza interna della documentazione sottesa alla proposta di aggiornamento in esame e la rettifica dell'allegato E in relazione alla dinamica tariffaria, assicurando la coerenza tra le diverse sezioni del documento e i valori di tale dinamica risultanti a seguito dell'ottemperanza al parere ART n. 44/2025;

2.3. la verifica dell'imputazione nel PFR del valore di 381,9 milioni di euro di immobilizzazioni reversibili al 2025 a fronte dell'individuazione del saldo finale del CIN al netto delle variazioni regolatorie al 31.12.24 pari a 379 milioni di euro nell'apposito foglio elettronico del PEF e l'eventuale adeguamento.

3. Si raccomanda al concedente l'inserimento nell'articolato dello schema di atto aggiuntivo di apposita lettera nelle premesse che dia conto della trasmissione da parte del concessionario, in data 21 aprile 2026, del nuovo schema di atto aggiuntivo, fermi i contenuti del PEF-PFR già trasmessi con comunicazione del 17 dicembre 2025, prot. U/54365/2025.

4. Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti provvede ad assicurare, per conto di questo Comitato, la conservazione dei documenti relativi alla concessione in questione.

Il Presidente: FOTI

Il Segretario: MORELLI

Registrato alla Corte dei conti il 31 agosto 2026

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, n. 1157

26A04864



ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di ivacaftor, «Daskifera».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 243 del 26 agosto 2026

Codice pratica: DC/2025/331.

Procedura europea n. HR/H/0359/001/DC.

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale DASKIFERA, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggio e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Day Zero EHF, con sede legale e domicilio fiscale in Fjardargotu 13, 220 Hafnarfjoerdur, Islanda.

Confezioni:

«150 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PVC/PCTFE/PVC-AL - A.I.C. n. 052604016 (in base 10) 1L5C3J (in base 32);

«150 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PVC/PCTFE/PVC-AL - A.I.C. n. 052604028 (in base 10) 1L5C3W (in base 32).

Principio attivo: ivacaftor.

Produttori responsabili del rilascio dei lotti:

Actavis International Ltd 4, Sqaq tal-Gidi off Valletta Road, Luqa- LQA 6000, Malta;

Merckle GmbH - Graf-Arco-Strasse. 3, Ulm, Baden-Wuerttemberg, 89079, Germania;

Balkanpharma-Dupnitsa AD 3 Samokovsko Shosse Str, Dupnitsa, 2600, Bulgaria.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera c) della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per le confezioni sopra riportate è adottato il seguente regime di fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: RRL - Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti: centri di cura fibrosi cistica.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

Nel caso in cui la scheda per il paziente (*Patient Card*, PC) sia inserita all'interno della confezione o apposta sul lato esterno della stessa è considerata parte integrante delle informazioni sul prodotto e della determina di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi

in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-quater, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

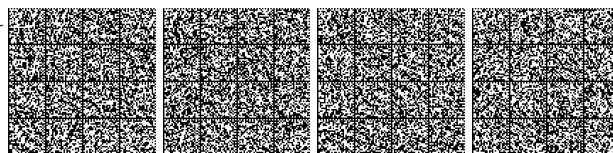
Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo 30 aprile 2031, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

26A04869



Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di edoxaban, come edoxaban tosilato, «Edoxaban Towa».

Estratto determina AAM/- A.I.C. n. 244 del 26 agosto 2026

Codice pratica: DC/2025/075;

Procedura europea n. PT/H/3184/001-003/DC;

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale EDOXABAN TOWA, le cui caratteristiche sono riepilogate nel riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), foglio illustrativo (FI) ed etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggi e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate:

Titolare A.I.C.: Towa Pharmaceutical S.p.a. con sede legale e domicilio fiscale in via Enrico Tazzoli n. 6 - 20154 Milano (MI), Italia.

Confezioni e A.I.C.:

«15 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 052110018 (in base 10) 1KQ8Q2 (in base 32);

«15 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PVC/PCTFE/AL - A.I.C. n. 052110020 (in base 10) 1KQ8Q4 (in base 32);

«30 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 052110032 (in base 10) 1KQ8QJ (in base 32);

«30 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 052110044 (in base 10) 1KQ8QW (in base 32);

«30 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PVC/PCTFE/AL - A.I.C. n. 052110057 (in base 10) 1KQ8R9 (in base 32);

«30 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PVC/PCTFE/AL - A.I.C. n. 052110069 (in base 10) 1KQ8RP (in base 32);

«60 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 052110071 (in base 10) 1KQ8RR (in base 32);

«60 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PVC/AL - A.I.C. n. 052110083 (in base 10) 1KQ8S3 (in base 32);

«60 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PVC/PCTFE/AL - A.I.C. n. 052110095 (in base 10) 1KQ8SH (in base 32);

«60 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PVC/PCTFE/AL - A.I.C. n. 052110107 (in base 10) 1KQ8SV (in base 32);

Principio attivo: edoxaban, come edoxaban tosilato.

Produttore responsabile del rilascio dei lotti:

PharmaPath SA

28is Oktovriou 1, Agia Varvara, 123 51, Grecia

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

Classificazione ai fini della rimborsabilità:

Apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera c) della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

Classificazione ai fini della fornitura:

RRL - Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti: cardiocirurgia, ematologia che lavora in centri di trombosi ed emostasi, geriatria, medicina interna, neurologia.

Fatto salvo quanto previsto dalla nota AIFA 97 per l'indicazione FANV.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

Nel caso in cui la scheda per il paziente (*Patient Card*, PC) sia inserita all'interno della confezione o apposta sul lato esterno della stessa è considerata parte integrante delle informazioni sul prodotto e della determina di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza – PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-quater, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP). Prima dell'inizio della commercializzazione del medicinale sul territorio nazionale, è fat-



to obbligo al titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio di ottemperare a quanto previsto al punto 5, paragrafo «*Conditions to Marketing Authorisation pursuant to Article 21a, 22 or 22a of Directive 2001/83/EC*» del documento di fine procedura europeo (EoP) rilasciato dal RMS, o da altri documenti a cui lo stesso rimanda. Fatti salvi gli stampati, il contenuto e il formato delle condizioni sopra indicate – liberamente accessibili e consultabili sul sito istituzionale di «HMA (*Heads of Medicines Agencies*)», *MRI Product Index*» – sono soggetti alla preventiva approvazione del competente Ufficio di AIFA, unitamente ai mezzi di comunicazione, alle modalità di distribuzione e a qualsiasi altro aspetto inerente alla misura aggiuntiva di minimizzazione del rischio prevista, con obbligo di distribuzione del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio. Qualora si riscontri che il titolare abbia immesso in commercio il prodotto medicinale in violazione degli obblighi e delle condizioni di cui al precedente comma, il presente provvedimento autorizzativo potrà essere oggetto di revoca, secondo quanto disposto dall'art. 43, comma 3, decreto ministeriale 30 aprile 2015; in aggiunta, ai sensi dell'art. 142, commi 1 e 2, decreto legislativo n. 219/2006, AIFA potrà disporre il divieto di vendita e di utilizzazione del medicinale, provvedendo al ritiro dello stesso dal commercio o al sequestro, anche limitatamente a singoli lotti. Salvo il caso che il fatto costituisca reato, si applicano le sanzioni penali di cui all'art. 147, commi 2 e 6, e le sanzioni amministrative di cui all'art. 148, comma 22, decreto legislativo n. 219/2006.

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo 27 aprile 2031, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A04870

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di abiraterone acetato, abiraterone, «Abiraterone Eugia».

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 245 del 26 agosto 2026

Codice pratica: DC/2024/412;

Procedura europea n. PT/H/3008/001-002/DC;

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale ABIRATERONE EUGIA, le cui caratteristiche sono riepilogate nel Riassunto delle caratteristiche del prodotto (RCP), Foglio illustrativo (FI) ed Etichette (Eti), parti integranti della determina di cui al presente estratto, nella forma farmaceutica, dosaggi e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Eugia Pharma (Malta) Ltd con sede legale e domicilio fiscale in Vault 14, Level 2, Valletta Waterfront, Floriana FRN 1914, Malta.

Confezioni:

«250 mg compresse rivestite con film» 120 compresse in flacone HDPE - A.I.C. n. 051486013 (in base 10) 1K379X (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PVC/PE/PVDC-AL - A.I.C. n. 051486025 (in base 10) 1K37B9 (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PVC/PE/PVDC-AL - A.I.C. n. 051486037 (in base 10) 1K37BP (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 120 compresse in blister PVC/PE/PVDC-AL - A.I.C. n. 051486049 (in base 10) 1K37C1 (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister OPA/PVC/AL-AL - A.I.C. n. 051486052 (in base 10) 1K37C4 (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister OPA/PVC/AL-AL - A.I.C. n. 051486064 (in base 10) 1K37CJ (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 120 compresse in blister OPA/PVC/AL-AL - A.I.C. n. 051486076 (in base 10) 1K37CW (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 56x1 compresse in blister PVC/PE/PVDC-AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 051486088 (in base 10) 1K37D8 (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 60x1 compresse in blister PVC/PE/PVDC-AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 051486090 (in base 10) 1K37DB (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 120x1 compresse in blister PVC/PE/PVDC-AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 051486102 (in base 10) 1K37DQ (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 56x1 compresse in blister OPA/PVC/AL-AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 051486114 (in base 10) 1K37F2 (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 60x1 compresse in blister OPA/PVC/AL-AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 051486126 (in base 10) 1K37FG (in base 32);

«500 mg compresse rivestite con film» 120x1 compresse in blister OPA/PVC/AL-AL divisibile per dose unitaria - A.I.C. n. 051486138 (in base 10) 1K37FU (in base 32).

Principi attivi: abiraterone acetato, abiraterone.

Produttori responsabili del rilascio dei lotti:

APL Swift Services (Malta) Limited

Hf26, Hal Far Industrial Estate, Qasam Industrijali Hal Far, Birzebbuga, BBG 3000, Malta

Generis Farmaceutica S.A.

Rua Joao De Deus N 19 Venda Nova, 2700-487 Amadora, Portogallo

Arrow Generiques

26 Avenue Tony Garnier, 69007 Lione, Francia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classificazione ai fini della rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera c) della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata Classe C (nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopra indicate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: RNRL - Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, da rinnovare volta per volta, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti: oncologia medica, urologia.

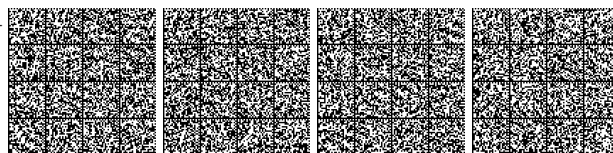
Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

Nel caso in cui la scheda per il paziente (*Patient Card*, PC) sia inserita all'interno della confezione o apposta sul lato esterno della stessa è considerata parte integrante delle informazioni sul prodotto e della determina di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.



Tutela di mercato

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei termini previsti dall'art. 10, commi 2 e 4, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo cui un medicinale generico non può essere immesso in commercio, finché non siano trascorsi dieci anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, ovvero, finché non siano trascorsi undici anni dall'autorizzazione iniziale del medicinale di riferimento, se durante i primi otto anni di tale decennio, il titolare dell'A.I.C. abbia ottenuto un'autorizzazione per una o più indicazioni terapeutiche nuove che, dalla valutazione scientifica preliminare all'autorizzazione, sono state ritenute tali da apportare un beneficio clinico rilevante rispetto alle terapie esistenti.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Il presente paragrafo e la contenuta prescrizione sono da ritenersi applicabili solo ove si realizzi la descritta fattispecie.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza – PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Condizioni o limitazioni per quanto riguarda l'uso sicuro ed efficace del medicinale

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio è tenuto a porre in essere le attività e le azioni di farmacovigilanza richieste e dettagliate nel Piano di gestione del rischio (RMP).

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino alla data comune di rinnovo europeo 23 dicembre 2030, come indicata nella notifica di fine procedura (EoP) trasmessa dallo Stato membro di riferimento (RMS).

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A04871**Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Pulmelia»**

Con la determina n. aRM - 135/2026 - 3780 del 14 settembre 2026 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9 del decreto legislativo n. 219/2006, su rinuncia della Elpen Pharmaceutical CO. INC., l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate.

Medicinale: PULMELIA.

Confezioni e descrizioni:

043403017 - «100/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 1 inalatore con 60 strip AL/AL + 1 contenitore con 60 strip AL/AL (120 dosi);

043403029 - «100/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 2×1 inalatore con 60 strip AL/AL (120 dosi);

043403031 - «200/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 1 inalatore con 60 strip AL/AL (60 dosi);

043403043 - «200/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 1 inalatore con 60 strip AL/AL + 1 contenitore con 60 strip AL/AL (120 dosi);

043403056 - «200/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 2×1 inalatore con 60 strip AL/AL (120 dosi);

043403068 - «200/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 3×1 inalatore con 60 strip AL/AL (180 dosi);

043403070 - «400/12 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 1 inalatore con 60 strip AL/AL (60 dosi);

043403082 - «400/12 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 3×1 inalatore con 60 strip AL/AL (180 dosi);

043403094 - «100/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 6×1 inalatore con 60 strip AL/AL (360 dosi);

043403106 - «200/6 microgrammi polvere per inalazione in contenitore monodose» 6×1 inalatore con 60 strip AL/AL (360 dosi).

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre centottanta giorni dalla data di pubblicazione della presente determina.

26A04937**Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'importazione parallela di taluni medicinali per uso umano**

Con determina aRM - 136/2026 - 2937 del 14 settembre 2026 è stata revocata, su rinuncia della BB Farma S.r.l., l'autorizzazione all'importazione delle confezioni dei medicinali per uso umano di seguito riportate, rilasciate con procedura di autorizzazione all'importazione parallela.

Medicinale: NAPRILENE.

Confezione: A.I.C. n. 037961024.

Descrizione: «5 mg compresse» 28 compresse.

Paese di provenienza: Spagna.

Medicinale: SERETIDE.

Confezione: A.I.C. n. 049585019.

Descrizione: DISKUS «50 microgrammi/500 microgrammi/dose di polvere per inalazione in contenitore monodose» 1 inalatore 60 dosi.

Paese di provenienza: Belgio.

Medicinale: SYMBICORT.

Confezione: A.I.C. n. 049804038.

Descrizione: «160 microgrammi/4,5 microgrammi/erogazione, sospensione pressurizzata per inalazione» 1 inalatore da 120 erogazioni.

Paese di provenienza: Repubblica Ceca.

Medicinale: VOLTAREN EMULGEL.

Confezione: A.I.C. n. 037959071.

Descrizione: «2% gel» tubo da 100 g in LDPE/AL/MISCELA di LLDPE-HDPE-additivo antibloccaggio.

Paese di provenienza: Romania.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre centottanta giorni dalla data di pubblicazione della presente determina.

26A04938

AUTORITÀ DI BACINO DISTRETTUALE DELLE ALPI ORIENTALI

Aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Cormons

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera D delle Norme di attuazione del Piano stralcio per l'assetto idrogeologico del bacino del fiume Isonzo, con decreto del segretario generale n. 123 del 4 settembre 2026, è stato approvato l'aggiornamento della pericolosità geologica nel Comune di Cormons (GO), con l'inserimento di una zona di attenzione areale geologica.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito www.distrettoalpio-orientali.it – sezione Amministrazione trasparente.

26A04877

ISTITUTO PER LA VIGILANZA SULLE ASSICURAZIONI

Avvio del provvedimento di cancellazione d'ufficio dal Registro unico degli intermediari di assicurazione e riassicurazione, per mancato esercizio dell'attività senza giustificato motivo per oltre tre anni.

Si comunica che nella *homepage* del sito dell'IVASS, nel riquadro «Per le imprese e per gli intermediari», è stata pubblicata, ai sensi dell'art. 8, comma 3, della legge n. 241 del 7 agosto 1990 e dell'art. 5 del regolamento IVASS n. 7/2014, la nota protocollo 0204867/26 del 14 settembre 2026 relativa alla comunicazione massiva dell'avvio del procedimento di cancellazione d'ufficio dal Registro unico degli intermediari assicurativi e riassicurativi (RUI), per mancato esercizio dell'attività senza giustificato motivo per oltre tre anni, sulla base di quanto previsto dagli articoli 113, comma 1, lettera c), del decreto legislativo n. 209/2005 e 30, lettera c), del regolamento IVASS n. 40/2018.

26A04936

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Rilascio di *exequatur*

In data 9 settembre 2026 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* alla sig.ra Cecilia Verneti, Console onorario della Repubblica di El Salvador in Genova.

26A04932

Rilascio di *exequatur*

In data 9 settembre 2026 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* al signor Claudio Pelella, Console onorario della Repubblica di El Salvador in Bologna.

26A04933

Rilascio di *exequatur*

In data 4 settembre 2026 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* al sig. Iulian Marian Bărbos, Agente consolare di Romania in Cagliari.

26A04934

MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Ripartizione dei posti tra atenei per le scuole di specializzazione di area sanitaria ad accesso riservato ai medici, anno accademico 2025/2026.

È pubblicato sul sito del MUR il decreto del Ministro dell'università e della ricerca 15 settembre 2026, prot. n. 1271, recante la ripartizione dei posti tra atenei per le scuole di specializzazione di area sanitaria ad accesso riservato ai medici a.a. 2025/2026, ai sensi dell'art. 35, comma 2, del decreto legislativo n. 368/1999. Il testo del provvedimento è consultabile sul sito www.mur.gov.it

26A04947

MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

Agevolazioni per la realizzazione di programmi di sviluppo da parte delle piccole e medie imprese operanti nella filiera della moda.

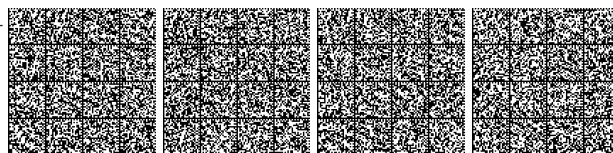
In attuazione dell'art. 3, comma 2, della legge 11 marzo 2026, n. 34 («Legge annuale sulle piccole e medie imprese»), con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy 6 agosto 2026 sono state definite le condizioni e le modalità per la concessione delle agevolazioni volte a sostenere la realizzazione di programmi di sviluppo da parte delle piccole e medie imprese (PMI) operanti nella filiera della moda, diretti a valorizzare l'integrazione di processi produttivi localizzati in Italia lungo l'intera filiera, l'utilizzo prevalente di semilavorati di origine italiana o europea, nonché i programmi proposti da aggregazioni di imprese.

Con successivo provvedimento del direttore generale per gli incentivi alle imprese saranno fissati i termini per la presentazione delle domande di agevolazione e fornite le ulteriori specificazioni per la corretta attuazione dell'intervento.

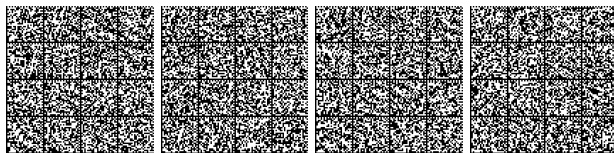
Il decreto è stato registrato alla Corte dei conti il 4 settembre 2026, Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, al numero 1142.

Ai sensi dell'art. 22, comma 3, del decreto legislativo 27 novembre 2025, n. 184, il testo integrale del decreto è consultabile dalla data del 10 settembre 2026 nel sito del Ministero delle imprese e del made in Italy www.mimit.gov.it

26A04878

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

pagina bianca pagina bianca pagina bianca pagina bianca



MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

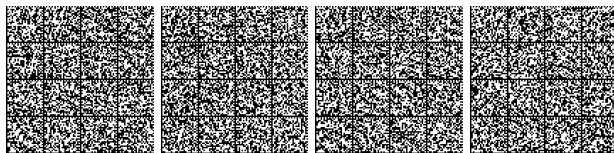
L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.



pagina bianca pagina bianca pagina bianca pagina bianca



GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2024

GAZZETTA UFFICIALE – PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:</u> (di cui spese di spedizione € 257,04)* (di cui spese di spedizione € 128,52)*	- annuale € 438,00 - semestrale € 239,00
Tipo B	<u>Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:</u> (di cui spese di spedizione € 19,29)* (di cui spese di spedizione € 9,64)*	- annuale € 68,00 - semestrale € 43,00
Tipo C	<u>Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:</u> (di cui spese di spedizione € 41,27)* (di cui spese di spedizione € 20,63)*	- annuale € 168,00 - semestrale € 91,00
Tipo D	<u>Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:</u> (di cui spese di spedizione € 15,31)* (di cui spese di spedizione € 7,65)*	- annuale € 65,00 - semestrale € 40,00
Tipo E	<u>Abbonamento ai fascicoli della 4ª serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:</u> (di cui spese di spedizione € 50,02)* (di cui spese di spedizione € 25,01)*	- annuale € 167,00 - semestrale € 90,00
Tipo F	<u>Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:</u> (di cui spese di spedizione € 383,93)* (di cui spese di spedizione € 191,46)*	- annuale € 819,00 - semestrale € 431,00

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI (oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, <i>concorsi</i> , prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 40,05)*	- annuale € 86,72
(di cui spese di spedizione € 20,95)*	- semestrale € 55,46

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83+IVA)

Sulle pubblicazioni della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%. Si ricorda che in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica editoria@ipzs.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ 190,00
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni – SCONTO 5%	€ 180,50
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso.

Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste.

Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. – La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.
RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C





€ 1,00

