

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Venerdì, 30 ottobre 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

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETO LEGISLATIVO 9 ottobre 2026, n. 199.

Disposizioni di attuazione dell'articolo 27 della legge 13 giugno 2025, n. 91, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. (26G00217).....

Pag. 1

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
15 ottobre 2026.

Scioglimento del consiglio comunale di Zambrone e nomina del commissario straordinario. (26A05675).....

Pag. 28

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
15 ottobre 2026.

Sostituzione del commissario straordinario del consiglio comunale di Montello. (26A05676) Pag. 28

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
15 ottobre 2026.

Scioglimento del consiglio comunale di Bisenti e nomina del commissario straordinario. (26A05677)..... Pag. 29

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DECRETO 21 ottobre 2026.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Colli Euganei». (26A05634)..... Pag. 30



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

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di solifenacina succinato e tamsulosina cloridrato, «Solifenacina e Tamsulosina Doc». (26A05620) *Pag.* 83

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Sumatriptan Zentiva». (26A05657) *Pag.* 83

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Diclofenac Ratiopharm». (26A05658) *Pag.* 85

Decadenza, per mancato rinnovo, dell'autorizzazione all'importazione parallela di taluni medicinali. (26A05679) *Pag.* 85

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Bisolvon» (26A05680) . *Pag.* 85

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Topamax» (26A05681) . *Pag.* 86

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Locoidon» (26A05682) . *Pag.* 86

Attribuzione degli oneri di ripiano della spesa farmaceutica per acquisti diretti per l'anno 2025. (26A05753) *Pag.* 87

Avviso di pubblicazione di provvedimenti di classificazione e rimborsabilità, ed atti correlati, di specialità medicinali sul portale «TrovaNormeFarmaco». (26A05757) *Pag.* 87

Autorità di bacino distrettuale delle Alpi Orientali

Aggiornamento del Piano di gestione del rischio di alluvioni nel Comune di Verona (26A05644) .. *Pag.* 88

Aggiornamento del Piano di gestione del rischio di alluvioni nei Comuni di Tarzo, Revine Lago e Vittorio Veneto (26A05645) *Pag.* 88

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Arresto temporaneo obbligatorio anno 2024 - Approvazione della terza graduatoria parziale dei soggetti ammessi all'aiuto pubblico. (26A05678). *Pag.* 88

Ministero dell'interno

Soppressione della Confraternita di S. Giuseppe, in Monte Sant'Angelo (26A05635) *Pag.* 88

Riconoscimento della personalità giuridica della Casa religiosa di spiritualità Giovanni Merlini, in Roma (26A05636) *Pag.* 88

Mutamento del modo di esistenza della Provincia Italiana dei Missionari del S. Cuore, in Roma (26A05637) *Pag.* 88

Mutamento della denominazione assunta dalla Confraternita della SS. Annunziata, in Amase-no (26A05638) *Pag.* 89

Riconoscimento della personalità giuridica del Santuario Diocesano «Madonna del Silenzio in San Francesco», in Avezzano. (26A05639) *Pag.* 89

Soppressione della Parrocchia di S. Francesco, in Avezzano (26A05640) *Pag.* 89

Soppressione della Parrocchia «Beata Vergine del Buon Consiglio», in Castiglione Tinel-la (26A05641) *Pag.* 89

Soppressione della Parrocchia di S. Margherita, in Roddino (26A05642) *Pag.* 89

Soppressione della Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo, in Monforte (26A05643) *Pag.* 89

S.I.A.E. - Società italiana degli autori ed editori

Elenco degli autori che non hanno rivendicato il proprio diritto di seguito (26A05646) *Pag.* 89



LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETO LEGISLATIVO 9 ottobre 2026, n. 199.

Disposizioni di attuazione dell'articolo 27 della legge 13 giugno 2025, n. 91, per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli, 76 e 87, comma quinto, della Costituzione;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri» e, in particolare, l'articolo 14;

Vista la legge 24 dicembre 2012, n. 234, recante «Norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'Unione europea» e, in particolare, gli articoli 31 e 32;

Vista la legge 13 giugno 2025, n. 91, recante «Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2024» e, in particolare, l'articolo 27;

Visto il regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008;

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

Visto il regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere

degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

Visto il regolamento (UE) 2025/351 della Commissione, del 21 febbraio 2025, recante modifica del regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, del regolamento (UE) 2022/1616 relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008, e del regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda la materia plastica riciclata e altre questioni relative al controllo della qualità e alla fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2025/2269 della Commissione, del 12 novembre 2025, che rettifica il regolamento (UE) 2022/1616 per quanto riguarda l'etichettatura della plastica riciclata, lo sviluppo di tecnologie di riciclaggio e il trasferimento delle autorizzazioni;

Vista la legge 24 novembre 1981, n. 689, recante «Modifiche al sistema penale»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, recante «Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari»;

Visto il decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190, recante «Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare»;

Visto il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, recante «Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore»;

Visto il decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, recante «Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti»;



Visto il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, recante «Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117» e, in particolare, l'articolo 2;

Visto il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, recante «Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117»;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 2 luglio 2026;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, espresso nella seduta del 10 settembre 2026;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 2 ottobre 2026;

Sulla proposta del Ministro per gli affari europei, il PNRR e le politiche di coesione e del Ministro della salute, di concerto con i Ministri delle imprese e del made in Italy, dell'ambiente e della sicurezza energetica, dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, degli affari esteri e della cooperazione internazionale, dell'economia e delle finanze e della giustizia;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione e definizioni

1. Il presente decreto reca le disposizioni necessarie per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008, di seguito denominato «regolamento», e per ridefinire il sistema sanzionatorio per la violazione delle disposizioni del regolamento, nonché per la determinazione delle tariffe previste per le attività di controllo ufficiale di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), di cui al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, e per l'istituzione di una banca dati nazionale.

2. Ai fini del presente decreto si applicano le definizioni contenute nell'articolo 2 del regolamento (UE) 2022/1616, nell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, nonché quelle di cui all'articolo 1, comma 4, del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29.

3. Ai fini del presente decreto, per «autorità sanitarie competenti» si intendono le autorità individuate ai sensi dell'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27.

Art. 2.

Banca dati nazionale

1. Presso la direzione generale del Ministero della salute competente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, è istituita una banca dati nazionale coerente con i sistemi informatici dell'Unione europea, denominata «Stabilimenti dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e stabilimenti di riciclaggio».

2. La banca dati di cui al comma 1 contiene:

a) le comunicazioni di cui all'articolo 6, comma 1, del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29;

b) le comunicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, le notifiche di cui all'articolo 10, paragrafo 2 e le notifiche di cui all'articolo 25, paragrafo 1, del regolamento;

c) gli esiti dei controlli ufficiali effettuati presso gli stabilimenti dalle autorità sanitarie territorialmente competenti;

d) la categorizzazione del rischio degli stabilimenti controllati.

3. La banca dati di cui al comma 1 è alimentata e aggiornata, nell'ambito delle rispettive competenze, dalle regioni, dalle Province autonome di Trento e di Bolzano e dalle aziende sanitarie locali. Il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le aziende sanitarie locali accedono alla banca dati per lo svolgimento delle rispettive funzioni istituzionali. L'accesso alla banca dati è altresì consentito, per finalità di consultazione, al Comando Carabinieri per la tutela della salute, ai fini dello svolgimento delle attività di accertamento nei settori di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, secondo le modalità stabilite dal decreto del Ministro della Salute di cui al comma 4.

4. Con decreto del Ministro della salute, da adottare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono stabilite le modalità di realizzazione e di funzionamento della banca dati di cui al comma 1, nonché le modalità di alimentazione, aggiornamento, scambio e interoperabilità dei dati e i requisiti tecnici concernenti le informazioni relative alle comunicazioni di cui alla lettera a) del comma 2), alle comunicazioni e alle notifiche di cui alla lettera b) del comma 2 e alle attività di controllo degli stabilimenti di riciclaggio e degli stabilimenti dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

5. A decorrere dall'anno successivo a quello di avvio del funzionamento della banca dati di cui al comma 1, il Ministero della salute trasmette annualmente alle Camere, entro il 31 dicembre, una relazione sullo stato di attuazione del presente decreto, nella quale, sulla base dei dati presenti nella banca dati nazionale, sono riportati i dati relativi ai controlli effettuati sugli impianti di riciclaggio e alle non conformità riscontrate.

Art. 3.

Modifiche al decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29

1. Al decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) il titolo è sostituito dal seguente: «Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai rego-



lamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006 e n. 450/2009 e ai regolamenti (UE) n. 10/2011 e 2022/1616, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari»;

b) alle premesse:

1) le parole: «Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;» sono soppresse;

2) le parole: «Visto il regolamento (CE) n. 282/2008 della Commissione, del 27 marzo 2008, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;» sono soppresse;

3) dopo le parole: «Visto il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;» sono inseriti i seguenti Visti:

«Visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

Visto il regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008;»;

c) all'articolo 1:

1) al comma 2, le parole: «regolamento (CE) n. 282/2008» sono sostituite dalle seguenti: «regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022;»;

2) al comma 4, le parole: «regolamento (CE) n. 282/2008» sono sostituite dalle seguenti: «regolamento (UE) 2022/1616;»;

d) all'articolo 6, comma 1, le parole: «regolamento (CE) n. 882/2004» sono sostituite dalle seguenti: «regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017;»;

e) l'articolo 9 è sostituito dal seguente:

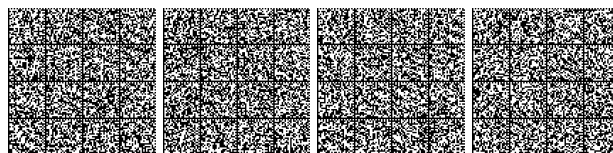
«Art. 9 (Violazione delle misure specifiche riguardanti i materiali e gli oggetti di materia plastica riciclata

destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ai sensi del regolamento (UE) 2022/1616). — 1. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che produce o immette sul mercato materiali o oggetti, destinati al contatto con gli alimenti, contenenti plastica riciclata ottenuta da un processo di riciclaggio non autorizzato ovvero la cui autorizzazione sia stata sospesa o revocata, in violazione dell'articolo 4, paragrafo 4, lettera a), dell'articolo 23 e dell'allegato I, tabella 1, punto 1, colonna 7, del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 7.200 a euro 72.000 e alla sanzione amministrativa accessoria della sospensione dell'attività per un periodo da uno a sei mesi ovvero fino alla regolarizzazione, se intervenuta prima della consumazione del periodo di sospensione. Nei casi di particolare gravità o di reiterazione della violazione, la sospensione dell'attività è disposta da tre a dodici mesi ed è comunicata alla Commissione europea ai fini dell'eventuale adozione dei provvedimenti di cui all'articolo 23 del medesimo regolamento (UE) 2022/1616.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che utilizza materiali o oggetti, destinati al contatto con gli alimenti, contenenti plastica riciclata ottenuta da un processo di riciclaggio non autorizzato ovvero la cui autorizzazione sia stata sospesa o revocata, in violazione dell'articolo 4, paragrafo 4, lettera a), dell'articolo 23 e dell'allegato I, tabella 1, punto 1, colonna 7, del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 6.000 a euro 60.000. È altresì disposto il richiamo, il ritiro, la rimozione e la distruzione delle merci, ai sensi dell'articolo 138 del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017. Se la violazione di cui al primo periodo è commessa da un operatore economico rientrante nella definizione di piccola impresa o di microimpresa ai sensi della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione, del 6 maggio 2003, si applica la sanzione amministrativa da euro 4.000 a euro 40.000.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che non rispetta le prescrizioni o le condizioni stabilite nell'autorizzazione del processo di riciclaggio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 30.000 e alla sanzione amministrativa accessoria della sospensione dell'attività per un periodo da uno a sei mesi ovvero fino alla regolarizzazione, se intervenuta prima della consumazione del periodo di sospensione. Nei casi di particolare gravità o di reiterazione della violazione, la sospensione dell'attività è disposta da tre a dodici mesi ed è comunicata alla Commissione europea ai fini dell'eventuale adozione dei provvedimenti di cui all'articolo 23 del medesimo regolamento (UE) 2022/1616.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che utilizza la tecnologia di riciclaggio a partire da cicli di prodotto in una catena chiusa e controllata in violazione delle condizioni stabilite dall'allegato I, tabella 1, punto 2, colonna 10, al regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 4.000



a euro 30.000 e alla sanzione amministrativa accessoria della sospensione dell'attività per un periodo da uno a sei mesi ovvero fino alla regolarizzazione, se intervenuta prima della consumazione del periodo di sospensione.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore economico che non rispetta le prescrizioni relative alla documentazione, alle istruzioni e all'etichettatura, di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) 2022/1616, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 18.000.

6. Salvo che il fatto costituisca reato, i gestori dei rifiuti che partecipano alla catena di fornitura dell'*input* di materia plastica che non rispettano le prescrizioni di cui all'articolo 6, paragrafi 1 e 2, del regolamento (UE) 2022/1616 sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 4.000 a euro 35.000.

7. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che non rispetta le prescrizioni relative all'*input* di materia plastica e all'*output* del processo di decontaminazione, all'esecuzione del processo di decontaminazione, all'impianto di decontaminazione, alla registrazione e alla conservazione delle informazioni sulla qualità dei singoli lotti di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 4.000 a euro 35.000.

8. Salvo che il fatto costituisca reato, il trasformatore, l'operatore del settore alimentare o il rivenditore di materiali e oggetti di materia plastica riciclata che non rispetta le prescrizioni di cui all'articolo 8 del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 18.000. Se la violazione di cui al primo periodo è commessa da un operatore del settore alimentare rientrante nella definizione di piccola impresa o di microimpresa ai sensi della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione, del 6 maggio 2003, si applica la sanzione amministrativa da euro 2.000 a euro 12.000.

9. Salvo che il fatto costituisca reato, il gestore dello schema di riciclaggio che non adempie agli obblighi di informazione e aggiornamento delle informazioni previsti dall'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2022/1616, nei confronti dell'autorità sanitaria territorialmente competente e della Commissione europea, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 40.000.

10. Salvo che il fatto costituisca reato, lo sviluppatore che non effettua la notifica della nuova tecnologia all'autorità sanitaria territorialmente competente e alla Commissione europea, di cui all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2022/1616, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 40.000.

11. Salvo che il fatto costituisca reato, lo sviluppatore che non pubblica la relazione prevista dagli articoli 10, paragrafo 4, e 13, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 8.000.

12. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che non rende disponibili presso l'impianto di decontaminazione le informazioni di cui all'articolo 12 del regolamento

(UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 20.000.

13. Salvo che il fatto costituisca reato, il titolare dell'autorizzazione di un processo di riciclaggio che non adempie agli obblighi informativi previsti dall'articolo 21 del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 18.000.

14. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che non effettua le notifiche all'autorità sanitaria territorialmente competente e alla Commissione europea, previste dall'articolo 25, paragrafi 1 e 4, del regolamento (UE) 2022/1616, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 40.000.

15. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che non trasmette la scheda di sintesi del monitoraggio della conformità dell'impianto di decontaminazione entro il termine previsto dall'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2022/1616 è diffidato dall'autorità competente a provvedere entro trenta giorni. In caso di mancato adempimento nel termine assegnato, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 18.000.

16. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che produce un lotto di materia plastica riciclata non conforme alle prescrizioni dell'articolo 28, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 4.000 a euro 35.000.

17. Salvo che il fatto costituisca reato, il riciclatore che gestisce un impianto di riciclaggio non conforme alle prescrizioni dell'articolo 28, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2022/1616 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 4.000 a euro 35.000.

18. Salvo che il fatto costituisca reato, i riciclatori e i trasformatori che non rispettano le prescrizioni relative al contenuto delle dichiarazioni di conformità, previste dall'articolo 29 e dall'allegato III al regolamento (UE) 2022/1616, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.000 a euro 18.000.

19. Nella determinazione delle sanzioni amministrative pecuniarie fissate dal presente articolo tra un limite minimo e un limite massimo e nell'applicazione delle sanzioni accessorie, oltre ai criteri di cui all'articolo 11 della legge 24 novembre 1981, n. 689, si ha riguardo anche ai danni cagionati a cose o persone in conseguenza della violazione delle disposizioni del regolamento (UE) 2022/1616.;

f) all'articolo 15, comma 3, è aggiunto, in fine, il seguente periodo: «I proventi derivanti dalle sanzioni amministrative pecuniarie irrogate ai sensi dell'articolo 9 sono destinati al miglioramento e al potenziamento dell'attività di sorveglianza degli impianti di riciclo.».

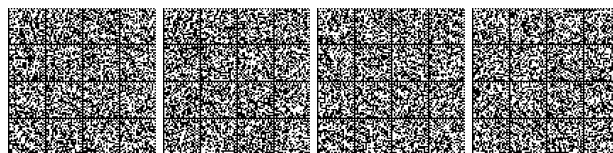
Art. 4.

Modifiche al decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32

1. Al decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 6:

1) il comma 9 è sostituito dal seguente:



«9. Nel caso in cui uno stabilimento effettui una o più attività registrate o riconosciute o soggette a comunicazione ai sensi dell'articolo 6, comma 1, del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A, l'azienda sanitaria locale applica un'unica tariffa corrispondente a quella dell'attività della medesima sezione con il livello di rischio maggiore tra quelli associati alle attività svolte nello stabilimento.»;

2) al comma 13, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) degli alimenti di cui all'articolo 6, del regolamento (CE) n. 852/2004 e di cui all'articolo 148, del regolamento in relazione al riconoscimento degli stabilimenti conformemente ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 nonché per la comunicazione di cui all'articolo 6, comma 1, del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, degli operatori economici dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti relativamente agli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale. »;

b) all'articolo 13, comma 6, quarto periodo, dopo le parole: «L'Azienda sanitaria locale per la registrazione» sono inserite le seguenti: «, inclusa la registrazione conseguente alla comunicazione di cui all'articolo 6, comma 1 del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29.»;

c) all'articolo 15, comma 2:

1) la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) la quota del 90 per cento alle Aziende sanitarie locali che la attribuiscono in proporzione all'attività svolta dalle singole strutture organizzative afferenti alle aree dipartimentali di sanità pubblica, sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare di cui all'articolo 7-*quater*, comma 4, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, per la copertura delle spese correnti e di investimento relative all'ottimizzazione e al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali di cui al regolamento (UE) 2017/625, nell'ambito dei piani di controllo aziendali pluriennali, ivi comprese:

1) le attività necessarie alla formazione degli operatori che effettuano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, nonché allo svolgimento dei compiti specifici previsti dal regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022;

2) le attività connesse alla gestione e al funzionamento, nell'ambito del sistema dei controlli ufficiali, della banca dati nazionale, istituita presso il Ministero della salute, denominata “Stabilimenti dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e stabilimenti di riciclaggio”;

3) la copertura dei costi relativi al fabbisogno del personale che esegue i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, anche su richiesta dell'operatore, in orario compreso tra le ore 18:00 e le ore 6:00 e nei giorni festivi»;

2) la lettera e) è sostituita dalla seguente:

«e) la quota del 2 per cento è versata ad apposito capitolo dello stato di previsione dell'entrata del bilancio dello Stato e riassegnata al Ministero della salute per la copertura delle spese relative al potenziamento e

al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione delle attività di controllo ufficiale e delle altre attività ufficiali di competenza degli Uffici del Ministero, ai sensi del regolamento (UE) 2017/625, ivi incluse le attività connesse allo svolgimento dei compiti specifici previsti dal regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, nonché quelle connesse all'aggiornamento, al potenziamento e alla manutenzione, nell'ambito del sistema dei controlli ufficiali, della banca dati nazionale, istituita presso il Ministero della salute, denominata “Stabilimenti dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e stabilimenti di riciclaggio”»;

d) all'allegato 2, la sezione 6 è sostituita da quella di cui all'allegato I al presente decreto.

Art. 5.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Le amministrazioni interessate provvedono agli adempimenti previsti dal presente decreto con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 9 ottobre 2026

MATTARELLA

MELONI, *Presidente del Consiglio dei ministri*

FOTI, *Ministro per gli affari europei, il PNRR e le politiche di coesione*

SCHILLACI, *Ministro della salute*

URSO, *Ministro delle imprese e del made in Italy*

PICHETTO FRATIN, *Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica*

LOLLOBRIGIDA, *Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

TAJANI, *Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale*

GIORGETTI, *Ministro dell'economia e delle finanze*

NORDIO, *Ministro della giustizia*

Visto, il Guardasigilli: NORDIO



ALLEGATO I

(articolo 4, comma 1, lettera d)

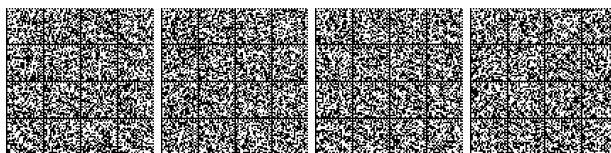
«Sezione 6 – Stabilimenti assoggettati a tariffe forfettarie annue

Tabella A. Tipologia di attività produttiva dello stabilimento

Attività produttiva dello stabilimento	Note	Livello di Rischio		
		Basso	Medio	Alto
Caccia Attività registrate 852	Esclusione produzione primaria			
Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	Esclusione Produzione Primaria			
Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	Esclusione Produzione Primaria			
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Esclusione Produzione Primaria			
Raccolta vegetali spontanei	Esclusione Produzione Primaria			



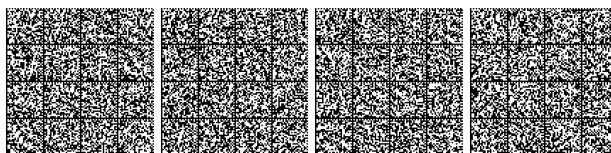
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Esclusione Produzione Primaria			
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Esclusione Produzione Primaria			
Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)		200	400	800
Produzione di bevande di frutta/ortaggi		200	400	800
Produzione di olii e grassi vegetali		200	400	800
Produzione di bevande alcoliche		200	400	800
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi		200	400	800
Produzione di zucchero		200	400	800
Lavorazione del caffè		200	400	800



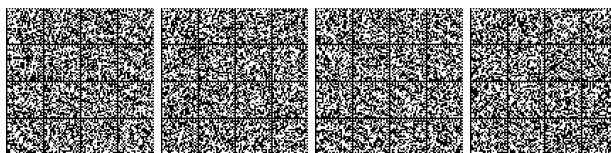
Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	Inclusi i botanicals ai sensi delle LL.GG. Ministero della salute e del DM 10 agosto 2018	200	400	800
Produzione di pasta secca e/o fresca		200	400	800
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi		200	400	800
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		200	400	800
Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.		200	400	800
Produzione di cibi pronti in genere	Incluse le preparazioni alimentari (esempio: ingrediente o ingrediente composto ai sensi del regolamento (UE) n.1169/2011)	200	400	800



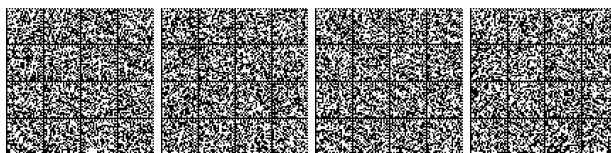
	e gli alimenti in confezione non ricompresi nelle altre tipologie di attività.			
Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia		200	400	800
Sale	Produzione, lavorazione e/o confezionamento del sale	200	400	800
Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	Esclusione in quanto connessa alla produzione primaria in azienda/allevamento			
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	Esclusione in quanto connessa alla produzione primaria in azienda/allevamento			
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente	E' escluso dal pagamento della tariffa qualora questa sia l'unica attività dello stabilimento, in	200	400	800



annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	quanto come attività registrata non può commercializzare all'ingrosso una quantità superiore al 50% della propria produzione			
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	È escluso dal pagamento della tariffa qualora questa sia l'unica attività dello stabilimento, in quanto come attività registrata non può commercializzare all'ingrosso una quantità superiore al 50% della propria produzione	200	400	800
Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (in stabilimenti registrati o riconosciuti): miele, propoli, pappa reale, polline, ecc. Sono compresi stabilimenti registrati e riconosciuti che effettuano la lavorazione e/o miscelazione del	200	400	800



	miele e dei prodotti dell'apiario (attività post primaria)			
Imprese registrate 852 che effettuano attività di centro di raccolta uova (CC) non annesso a stabilimento riconosciuto		200	400	800
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	È escluso dal pagamento della tariffa qualora questa sia l'unica attività dello stabilimento, in quanto come attività registrata non può commercializzare all'ingrosso una quantità superiore al 50% della propria produzione	200	400	800
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	Inclusa ristorazione di comunità ed eventi (catering e sale ricevimenti). Sono esclusi: - i terminali di sola somministrazione dei pasti; - i centri cottura che preparano il pasto (caldo o freddo in funzione della ricetta) e lo	200	400	800



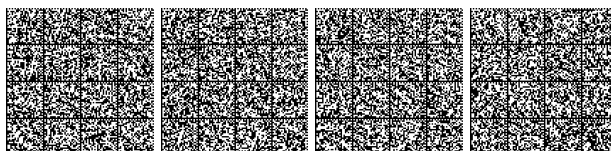
	somministrano in loco in legame espresso (cook and serve), senza trasporto			
Ristorazione pubblica	Esclusione dal pagamento della tariffa			
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Sono assoggettati alla tariffa anche i mercati generali e i mercati ortofrutticoli	200	400	800
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Escluso dal pagamento della tariffa			
Commercio ambulante	Escluso dal pagamento della tariffa			
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	La tariffa deve essere corrisposta dall'operatore che ha la proprietà o la disponibilità dello stabilimento di deposito, anche qualora lo subaffitti. Sono esclusi gli stabilimenti che	200	400	800



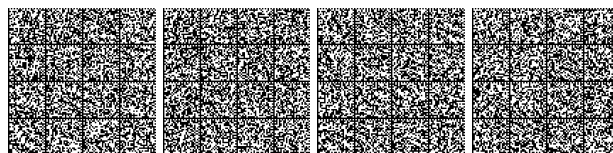
	rientrano nella fattispecie di cui all'articolo 1 comma 7 del presente decreto			
Piattaforma di distribuzione alimenti		200	400	800
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti		200	400	800
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	Escluso dal pagamento della tariffa			
Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli		200	400	800
Industrie Produzione/Trasformazione/Confezionamento Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex direttiva 2009/39/CE e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	Produzione e/o confezionamento di: - integratori alimentari ex direttiva 2002/46/CE - alimenti addizionati di vitamine e minerali ex regolamento (CE) n. 1925/2006	200	400	800



Industrie Produzione/Trasformazione/conf ezionamento formule per lattanti e di proseguimento (direttiva 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latti destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (direttiva 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (direttiva 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	Produzione e/o confezionamento di: - alimenti destinati alla prima infanzia (direttiva 2009/39/CE; direttiva 2006/141/CE e direttiva 125/2006/CE) - alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia (dir. 2009/39/CE; dir. 1999/21/CE, dir. 141/2006/CE) - alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, ad esclusione delle categorie ii) e iii) (dir. 2009/39/CE)	200	400	800
Produzione e confezionamento di additivi alimentari, aromi alimentari ed enzimi alimentari	Produzione e/o confezionamento e/o deposito all'ingrosso di additivi alimentari, aromi alimentari ed enzimi alimentari	200	400	800
Produzione, trasformazione e distribuzione di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti		200	400	800



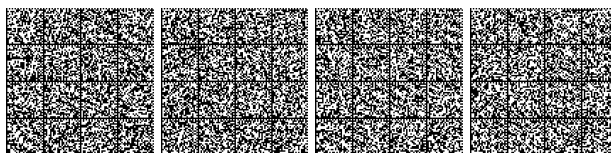
Produzione di “materia plastica riciclata” destinata a venire a contatto con i prodotti alimentari come definita nell’art. 2 paragrafo 3 numero 4) del regolamento (UE) 2022/1616		300	500	900
Deposito frigorifero autonomo – CS		200	400	800
Impianto autonomo di riconfezionamento –RW	Sono compresi gli stabilimenti che effettuano cernita, frazionamento e ghiacciatura dei prodotti della pesca	200	400	800
Mercato all'ingrosso – WM	Allegato 2, sezione 5	200	400	800
I Carni di ungulati domestici: Macelli - SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	Allegato 2, sezione 1			
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento – CP	Allegato 2, sezione 2			
II Carni di pollame e di lagomorfi: Macello – SH	Allegato 2, sezione 1			



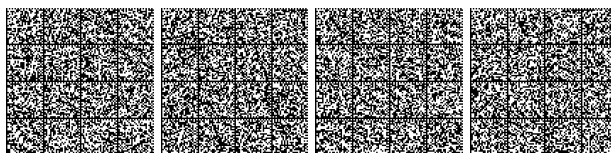
II Carni di pollame e di lagomorfi: Laboratorio di sezionamento – CP	Allegato 2, sezione 2			
III Carni di selvaggina allevata: Macello – SH	Allegato 2, sezione 1			
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento – CP	Allegato 2, sezione 2			
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento – CP	Allegato 2, sezione 2			
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	Allegato 2, sezione 3			
V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente: Carni macinate – MM		200	400	800
V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente: Preparazioni di carni – MP		200	400	800



V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente: Carni separate Meccanicamente – MSM		200	400	800
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione – PP	Qualora lo stabilimento sia riconosciuto anche per la sezione 2, dell'allegato 2, corrisponde la tariffa della sezione 6 e la tariffa della sezione 2, dell'allegato 2, calcolata esclusivamente sulla base dei quantitativi commercializzati come carne fresca.	200	400	800
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione – PC		200	400	800
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione – DC		200	400	800
VII Prodotti della pesca: Nave officina - FV	Allegato 1, Sezione 4			
VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero – ZV	Allegato 1, Sezione 4			



VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP	Allegato 2, Sezione 5			
VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente – MSM		200	400	800
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione – PP		200	400	800
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico – WM	Allegato 2, Sezione 5			
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste – AH	Allegato 2, Sezione 5			
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta – CC	Tariffa della sezione 6 prevista solo se il Centro di raccolta – CC è autonomo	200	400	800
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione – PP	Allegato 2, Sezione 4			
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico – PP	Allegato 2, Sezione 4			



IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione – PP		200	400	800
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura – PP		200	400	800
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio – EPC		200	400	800
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide – LEP		200	400	800
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione – PP		200	400	800
XI Cosce di rana e lumache: Macello – SH		200	400	800
XI Cosce di rana e lumache: Stabilimento di trasformazione – PP		200	400	800
XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta – CC		200	400	800



XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione – PP		200	400	800
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione – PP	Sono compresi tutti gli stabilimenti che procedono alla lavorazione delle trippe mediante lavaggio, sbiancatura e cottura per la successiva commercializzazione, nonché tutti gli stabilimenti che procedono alla lavorazione delle vesciche e delle budella per la produzione di involucri naturali per gli insaccati	200	400	800
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli) – CC		200	400	800
XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione – PP		200	400	800
XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli) – CC		200	400	800



XV Collagene: Stabilimento di trasformazione – PP		200	400	800
XVI Prodotti altamente raffinati – PP	Solfato di condroitina altamente raffinato, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi	200	400	800

»

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia ai sensi, ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3 del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse

— L'art. 76 della Costituzione stabilisce che l'esercizio della funzione legislativa non può essere delegato al Governo se non con determinazione di principi e criteri direttivi e soltanto per tempo limitato e per oggetti definiti.

— L'art. 87, quinto comma, della Costituzione conferisce al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi ed emanare i decreti aventi valore di legge e i regolamenti.

— Si riporta l'articolo 14 della legge 23 agosto 1988 n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 214 12 settembre 1988:

«Art. 14 (*Decreti legislativi*). — 1. I decreti legislativi adottati dal Governo ai sensi dell'articolo 76 della Costituzione sono emanati dal Presidente della Repubblica con la denominazione di «decreto legislativo» e con l'indicazione, nel preambolo, della legge di delegazione, della deliberazione del Consiglio dei ministri e degli altri adempimenti del procedimento prescritti dalla legge di delegazione.

2 L'emanazione del decreto legislativo deve avvenire entro il termine fissato dalla legge di delegazione; il testo del decreto legislativo adottato dal Governo è trasmesso al Presidente della Repubblica, per la emanazione, almeno venti giorni prima della scadenza.

3. Se la delega legislativa si riferisce ad una pluralità di oggetti distinti suscettibili di separata disciplina, il Governo può esercitarla mediante più atti successivi per uno o più degli oggetti predetti. In relazione al termine finale stabilito dalla legge di delegazione, il Governo informa periodicamente le Camere sui criteri che segue nell'organizzazione dell'esercizio della delega.

4. In ogni caso, qualora il termine previsto per l'esercizio della delega ecceda i due anni, il Governo è tenuto a richiedere il parere delle Camere sugli schemi dei decreti delegati. Il parere è espresso dalle Commissioni permanenti delle due Camere competenti per materia entro sessanta giorni, indicando specificamente le eventuali disposizioni non ritenute corrispondenti alle direttive della legge di delegazione. Il Governo, nei trenta giorni successivi, esaminato il parere, ritrasmette, con le sue osservazioni e con eventuali modificazioni, i testi alle Commissioni per il parere definitivo che deve essere espresso entro trenta giorni.».

— Si riportano gli articoli 31 e 32 della legge 24 dicembre 2012, n. 234 recante: «Norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'Unione europea», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 3 del 4 gennaio 2013:

«Art. 31 (*Procedure per l'esercizio delle deleghe legislative conferite al Governo con la legge di delegazione europea*). — 1. In relazione alle deleghe legislative conferite con la legge di delegazione europea per il recepimento delle direttive, il Governo adotta i decreti legislativi entro il termine di quattro mesi antecedenti a quello di recepimento indicato in ciascuna delle direttive; per le direttive il cui termine così determinato sia già scaduto alla data di entrata in vigore della legge di delegazione europea, ovvero scada nei tre mesi successivi, il Governo adotta i decreti legislativi di recepimento entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della medesima legge; per le direttive che non prevedono un termine di recepimento, il Governo adotta i relativi decreti legislativi entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge di delegazione europea.



2. I decreti legislativi sono adottati, nel rispetto dell'articolo 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri o del Ministro per gli affari europei e del Ministro con competenza prevalente nella materia, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze e con gli altri Ministri interessati in relazione all'oggetto della direttiva. I decreti legislativi sono accompagnati da una tabella di concordanza tra le disposizioni in essi previste e quelle della direttiva da recepire, predisposta dall'amministrazione con competenza istituzionale prevalente nella materia.

3. La legge di delegazione europea indica le direttive in relazione alle quali sugli schemi dei decreti legislativi di recepimento è acquisito il parere delle competenti Commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica. In tal caso gli schemi dei decreti legislativi sono trasmessi, dopo l'acquisizione degli altri pareri previsti dalla legge, alla Camera dei deputati e al Senato della Repubblica affinché su di essi sia espresso il parere delle competenti Commissioni parlamentari. Decorsi quaranta giorni dalla data di trasmissione, i decreti sono emanati anche in mancanza del parere. Qualora il termine per l'espressione del parere parlamentare di cui al presente comma ovvero i diversi termini previsti dai commi 4 e 9 scadano nei trenta giorni che precedono la scadenza dei termini di delega previsti ai commi 1 o 5 o successivamente, questi ultimi sono prorogati di tre mesi.

4. Gli schemi dei decreti legislativi recanti recepimento delle direttive che comportino conseguenze finanziarie sono corredati della relazione tecnica di cui all'articolo 17, comma 3, della legge 31 dicembre 2009, n. 196. Su di essi è richiesto anche il parere delle Commissioni parlamentari competenti per i profili finanziari. Il Governo, ove non intenda conformarsi alle condizioni formulate con riferimento all'esigenza di garantire il rispetto dell'articolo 81, quarto comma, della Costituzione, ritrasmette alle Camere i testi, corredati dei necessari elementi integrativi d'informazione, per i pareri definitivi delle Commissioni parlamentari competenti per i profili finanziari, che devono essere espressi entro venti giorni.

5. Entro ventiquattro mesi dalla data di entrata in vigore di ciascuno dei decreti legislativi di cui al comma 1, nel rispetto dei principi e criteri direttivi fissati dalla legge di delegazione europea, il Governo può adottare, con la procedura indicata nei commi 2, 3 e 4, disposizioni integrative e correttive dei decreti legislativi emanati ai sensi del citato comma 1, fatto salvo il diverso termine previsto dal comma 6.

6. Con la procedura di cui ai commi 2, 3 e 4 il Governo può adottare disposizioni integrative e correttive di decreti legislativi emanati ai sensi del comma 1, al fine di recepire atti delegati dell'Unione europea di cui all'articolo 290 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che modificano o integrano direttive recepite con tali decreti legislativi. Le disposizioni integrative e correttive di cui al primo periodo sono adottate nel termine di cui al comma 5 o nel diverso termine fissato dalla legge di delegazione europea. (Resta ferma la disciplina di cui all'articolo 36 per il recepimento degli atti delegati dell'Unione europea che recano meri adeguamenti tecnici).

7. I decreti legislativi di recepimento delle direttive previste dalla legge di delegazione europea, adottati, ai sensi dell'articolo 117, quinto comma, della Costituzione, nelle materie di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome, si applicano alle condizioni e secondo le procedure di cui all'articolo 41, comma 1. 8. I decreti legislativi adottati ai sensi dell'articolo 33 e attinenti a materie di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome sono emanati alle condizioni e secondo le procedure di cui all'articolo 41, comma 1. 9. Il Governo, quando non intende conformarsi ai pareri parlamentari di cui al comma 3, relativi a sanzioni penali contenute negli schemi di decreti legislativi recanti attuazione delle direttive, ritrasmette i testi, con le sue osservazioni e con eventuali modificazioni, alla Camera dei deputati e al Senato della Repubblica. Decorsi venti giorni dalla data di ritrasmissione, i decreti sono emanati anche in mancanza di nuovo parere.

«Art. 32 (Principi e criteri direttivi generali di delega per l'attuazione del diritto dell'Unione europea). — 1. Salvi gli specifici principi e criteri direttivi stabiliti dalla legge di delegazione europea e in aggiunta a quelli contenuti nelle direttive da attuare, i decreti legislativi di cui all'articolo 31 sono informati ai seguenti principi e criteri direttivi generali:

a) le amministrazioni direttamente interessate provvedono all'attuazione dei decreti legislativi con le ordinarie strutture amministrative, secondo il principio della massima semplificazione dei procedimenti e delle modalità di organizzazione e di esercizio delle funzioni e dei servizi;

b) ai fini di un migliore coordinamento con le discipline vigenti per i singoli settori interessati dalla normativa da attuare, sono introdotte le occorrenti modificazioni alle discipline stesse, anche attraverso il riassetto e la semplificazione normativi con l'indicazione esplicita delle norme abrogate, fatti salvi i procedimenti oggetto di semplificazione amministrativa ovvero le materie oggetto di delegificazione;

c) gli atti di recepimento di direttive dell'Unione europea non possono prevedere l'introduzione o il mantenimento di livelli di regolazione superiori a quelli minimi richiesti dalle direttive stesse, ai sensi dell'articolo 14, commi 24-bis, 24-ter e 24-quater, della legge 28 novembre 2005, n. 246;

d) al di fuori dei casi previsti dalle norme penali vigenti, ove necessario per assicurare l'osservanza delle disposizioni contenute nei decreti legislativi, sono previste sanzioni amministrative e penali per le infrazioni alle disposizioni dei decreti stessi. Le sanzioni penali, nei limiti, rispettivamente, dell'ammenda fino a 150.000 euro e dell'arresto fino a tre anni, sono previste, in via alternativa o congiunta, solo nei casi in cui le infrazioni ledano o esponcano a pericolo interessi costituzionalmente protetti. In tali casi sono previste: la pena dell'ammenda alternativa all'arresto per le infrazioni che esponcano a pericolo o danneggino l'interesse protetto; la pena dell'arresto congiunta a quella dell'ammenda per le infrazioni che rechino un danno di particolare gravità. Nelle predette ipotesi, in luogo dell'arresto e dell'ammenda, possono essere previste anche le sanzioni alternative di cui agli articoli 53 e seguenti del decreto legislativo 28 agosto 2000, n. 274, e la relativa competenza del giudice di pace. La sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a 150 euro e non superiore a 150.000 euro è prevista per le infrazioni che ledono o esponcano a pericolo interessi diversi da quelli indicati dalla presente lettera. Nell'ambito dei limiti minimi e massimi previsti, le sanzioni indicate dalla presente lettera sono determinate nella loro entità, tenendo conto della diversa potenzialità lesiva dell'interesse protetto che ciascuna infrazione presenta in astratto, di specifiche qualità personali del colpevole, comprese quelle che impongono particolari doveri di prevenzione, controllo o vigilanza, nonché del vantaggio patrimoniale che l'infrazione può recare al colpevole ovvero alla persona o all'ente nel cui interesse egli agisce. Ove necessario per assicurare l'osservanza delle disposizioni contenute nei decreti legislativi, sono previste inoltre le sanzioni amministrative accessorie della sospensione fino a sei mesi e, nei casi più gravi, della privazione definitiva di facoltà e diritti derivanti da provvedimenti dell'amministrazione, nonché sanzioni penali accessorie nei limiti stabiliti dal codice penale. Al medesimo fine è prevista la confisca obbligatoria delle cose che servirono o furono destinate a commettere l'illecito amministrativo o il reato previsti dai medesimi decreti legislativi, nel rispetto dei limiti stabiliti dall'articolo 240, terzo e quarto comma, del codice penale e dall'articolo 20 della legge 24 novembre 1981, n. 689, e successive modificazioni. Entro i limiti di pena indicati nella presente lettera sono previste sanzioni anche accessorie identiche a quelle eventualmente già comminate dalle leggi vigenti per violazioni omogenee e di pari offensività rispetto alle infrazioni alle disposizioni dei decreti legislativi. Nelle materie di cui all'articolo 117, quarto comma, della Costituzione, le sanzioni amministrative sono determinate dalle regioni;

e) al recepimento di direttive o all'attuazione di altri atti dell'Unione europea che modificano precedenti direttive o atti già attuati con legge o con decreto legislativo si procede, se la modificazione non comporta ampliamento della materia regolata, apportando le corrispondenti modificazioni alla legge o al decreto legislativo di attuazione della direttiva o di altro atto modificato;

f) nella redazione dei decreti legislativi di cui all'articolo 31 si tiene conto delle eventuali modificazioni delle direttive dell'Unione europea comunque intervenute fino al momento dell'esercizio della delega;

g) quando si verificano sovrapposizioni di competenze tra amministrazioni diverse o comunque siano coinvolte le competenze di più amministrazioni statali, i decreti legislativi individuano, attraverso le più opportune forme di coordinamento, rispettando i principi di sussidiarietà, differenziazione, adeguatezza e leale collaborazione e le competenze delle regioni e degli altri enti territoriali, le procedure per salvaguardare l'unitarietà dei processi decisionali, la trasparenza, la celerità, l'efficacia e l'economicità nell'azione amministrativa e la chiara individuazione dei soggetti responsabili;

h) qualora non siano di ostacolo i diversi termini di recepimento, vengono attuate con un unico decreto legislativo le direttive che riguardano le stesse materie o che comunque comportano modifiche degli stessi atti normativi;



i) è assicurata la parità di trattamento dei cittadini italiani rispetto ai cittadini degli altri Stati membri dell'Unione europea e non può essere previsto in ogni caso un trattamento sfavorevole dei cittadini italiani.»

— Si riporta l'articolo 27 della legge 13 giugno 2025, n. 91, recante «Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2024», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 145 del 25 giugno 2025:

«Art. 27. Delega al Governo per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008, e per la determinazione delle tariffe previste per le attività di controllo ufficiale di materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), di cui al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017:

1. Il Governo è delegato ad adottare, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, uno o più decreti legislativi per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale alle disposizioni e ai compiti specifici imposti dal regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022.

2. Il Governo osserva, oltre ai principi e criteri direttivi generali di cui all'articolo 32 della legge 24 dicembre 2021, n. 234, anche i seguenti principi e criteri direttivi specifici:

a) semplificare e migliorare le modalità di notifica e di controllo degli impianti di riciclo ai sensi del regolamento (UE) 2022/1616 e del regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004;

b) istituire un sistema di banca di dati nazionale, da adeguare ai sistemi informatici previsti a livello europeo;

c) determinare tariffe, per l'attività di controllo ufficiale, relative a materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA), di cui al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, ivi comprese le attività necessarie alla formazione degli operatori che effettuano i relativi controlli, nonché ai compiti specifici previsti dal regolamento (UE) 2022/1616;

d) ridefinire il sistema sanzionatorio per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) 2022/1616 mediante la previsione di sanzioni efficaci, dissuasive e proporzionate alla gravità delle relative violazioni;

e) destinare i proventi derivanti dalle sanzioni amministrative pecuniarie previste dai decreti legislativi di cui al comma 1 al miglioramento e al potenziamento dell'attività di sorveglianza degli impianti di riciclo.

3. Dall'attuazione del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. L'amministrazione interessata provvede agli adempimenti derivanti dall'esercizio della delega di cui al presente articolo con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.»

— Il regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008 è pubblicato nella G.U.U.E. 20 settembre 2022, n. L 243.

— Il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare è pubblicato nella G.U.C.E. 1° febbraio 2002, n. L 31.

— Il regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE è pubblicato nella G.U.U.E. 13 novembre 2004, n. L 338.

— Il regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è pubblicato nella G.U.U.E. 29 dicembre 2006, n. L 384.

— Il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è pubblicato nella G.U.U.E. 15 gennaio 2011, n. L 12.

— Il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) è pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2017, n. L 95.

— Il regolamento (UE) 2025/351 della Commissione, del 21 febbraio 2025, recante modifica del regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, del regolamento (UE) 2022/1616 relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga il regolamento (CE) n. 282/2008, e del regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda la materia plastica riciclata e altre questioni relative al controllo della qualità e alla fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è pubblicato nella G.U.U.E. 24 febbraio 2025, Serie L.

— Il regolamento (UE) 2025/2269 della Commissione, del 12 novembre 2025, che rettifica il regolamento (UE) 2022/1616 per quanto riguarda l'etichettatura della plastica riciclata, lo sviluppo di tecnologie di riciclaggio e il trasferimento delle autorizzazioni è pubblicato nella G.U.U.E. 13 novembre 2025, Serie L.

— La legge 24 novembre 1981, n. 689, recante «Modifiche al sistema penale» è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 329 del 30 novembre 1981.

— Il decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, recante «Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari» è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 298 del 28 ottobre 1982.

— Il decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190, recante «Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare» è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 118 del 23 maggio 2006.

— Il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, recante «Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore» è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 9 novembre 2007.

— Il decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, il cui titolo è modificato dal presente decreto: «Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 450/2009 e ai regolamenti (UE) n. 10/2011 e 2022/1616, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari» è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 65 del 18 marzo 2017.

— Si riporta l'articolo 2 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, recante «Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 60 dell'11 marzo 2021:

«Art. 2 (Autorità competenti e altro personale afferente alle autorità competenti). — 1. Il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste



dagli articoli 137 e 138 del Regolamento, e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei seguenti settori:

a) alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

b) mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM;

c) salute animale;

d) sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali;

e) benessere degli animali;

f) prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi.

2. Le autorità competenti garantiscono il rispetto di quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento. In particolare, il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende sanitarie locali procedono ad uniformare le competenze ed i profili professionali del personale, anche in modo da favorire l'interscambio.

3. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è Autorità competente ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento nei seguenti settori:

a) alimenti, relativamente alle norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, comprese le norme di etichettatura, per i profili privi di impatto sulla sicurezza degli alimenti, e per i controlli effettuati a norma dell'articolo 89 del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013;

b) mangimi, relativamente alle norme volte a tutelare gli aspetti qualitativi e merceologici, compresa l'etichettatura, per i profili privi di impatto sulla sicurezza dei mangimi, ma che possono incidere sulla correttezza e trasparenza delle transazioni commerciali;

c) misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante;

d) produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici;

e) uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

4. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è organo di collegamento per lo scambio di comunicazioni tra le autorità competenti degli Stati membri, ai sensi degli articoli da 102 a 107 del Regolamento, nei settori di competenza come individuati nel comma 2.

5. Il Ministero della salute, è l'autorità unica, ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettere b) e d) della legge 4 ottobre 2019, n. 117, per coordinare la collaborazione e i contatti con la Commissione europea e gli altri Stati membri in relazione ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali nei settori di cui al comma 1.

6. Il Ministero della salute, è l'organo di collegamento, ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera c) della legge 4 ottobre 2019, n. 117, responsabile di agevolare lo scambio di comunicazioni tra le Autorità competenti in relazione ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali nei settori di cui al comma 1.

7. Con riferimento al settore di cui al comma 1, lettere c) ed e), il Ministero della salute, ai sensi dell'articolo 4, punto 55) del regolamento (UE) 2016/429, è l'Autorità centrale responsabile dell'organizzazione e del coordinamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali per la prevenzione e il controllo delle malattie animali trasmissibili.

8. Con riferimento ai settori di cui al comma 1, il Ministero della difesa è Autorità competente per i controlli ufficiali e le altre attività di controllo ufficiale condotte nelle strutture delle Forze armate, comprese quelle connesse alle attività dei contingenti impiegati nelle missioni internazionali. Esso può procedere anche a effettuare controlli ufficiali negli stabilimenti siti al di fuori delle strutture militari che forniscono merce per le Forze Armate, previo coordinamento con l'Azienda sanitaria locale competente sullo stabilimento oggetto di controllo, la quale sarà destinataria anche dell'esito di tali controlli. Restano ferme le com-

petenze e le attribuzioni del servizio sanitario del Corpo della Guardia di finanza, come stabilite dall'articolo 64 del decreto legislativo 19 marzo 2001, n. 69, nelle strutture che si trovano nella disponibilità del medesimo corpo.

9. Nei settori di cui al comma 1, il Ministero della salute, nel rispetto del riparto costituzionale delle competenze legislative dello Stato, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, garantisce il coordinamento, l'uniformità, l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali tra tutte le Autorità competenti sul territorio nazionale attraverso l'adozione di piani nazionali di controllo pianificati secondo i principi del presente decreto e del Regolamento.

10. Il Ministero della salute, in qualità di Autorità competente, può avvalersi del Comando carabinieri per la tutela della salute, garantendone il coordinamento delle attività di accertamento con le attività di controllo svolte dalle altre Autorità territorialmente competenti. Il personale afferente al Comando dei carabinieri per la tutela della salute, nel caso rilevi la presenza di non conformità nei settori di cui al comma 1 del presente articolo, informa l'Autorità competente dei provvedimenti adottati.

11. Al personale delle Autorità competenti di cui al comma 1, addetto ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, è attribuita la qualifica di Ufficiale o Agente di Polizia Giudiziaria nei limiti del servizio cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite. Tale personale possiede la qualifica di pubblico ufficiale e può in ogni caso richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

12. Il personale e le forze di polizia afferenti ad altre Istituzioni che, nell'ambito dello svolgimento dei controlli condotti per la propria attività istituzionale, sospettino la presenza di non conformità nei settori di cui al comma 1, ne danno tempestiva segnalazione alle Autorità competenti.

13. L'autorità giudiziaria che, nell'ambito di indagini investigative o programmi di repressione degli illeciti nelle materie di cui al comma 1, rilevi profili di minaccia alla salute pubblica, informa le autorità competenti al fine di contenere il rischio».

— Il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, recante «Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117» è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 13 marzo 2021.

Note all'art. 1:

— Per i riferimenti al regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, si vedano le note alle premesse.

— Per i riferimenti al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, si vedano le note alle premesse.

— Per i riferimenti al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, si vedano le note alle premesse.

— Si riporta l'articolo 1 del citato decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, come modificato dal presente decreto:

«Art. 1 (*Campo di applicazione e definizioni*). — 1. Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi derivanti dal regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE, di seguito denominato «regolamento».

2. Il presente decreto reca altresì la disciplina sanzionatoria del regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, del regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclati destinati al contatto con gli alimenti, del regolamento (CE) n. 450/2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti, del regolamento (CE) n. 10/2011 riguardante i materiali ed oggetti in plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, del regolamento (CE) n. 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari e di altre misure specifiche emanate ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento.

3. Le sanzioni del presente decreto si riferiscono all'oggetto e all'ambito di applicazione di cui all'articolo 1 del regolamento e di cui agli articoli 1 e 2 del regolamento (CE) n. 2023/2006.



4. Ai fini del presente decreto si assumono le definizioni di cui all'articolo 2 del regolamento, all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2023/2006, all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 450/2009, all'articolo 2 del regolamento (UE) 2022/1616, all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 10/2011 e all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1895/2005.».

— Per i riferimenti all'articolo 2 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 si vedano le note alle premesse.

Note all'art. 2:

— Si riporta l'articolo 6 del citato decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, come modificato dal presente decreto:

«Art. 6 (*Violazione delle norme sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) n. 2023/2006*). — 1. Per consentire la effettuazione di controlli ufficiali conformemente alle disposizioni di cui al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, gli operatori economici dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti comunicano all'autorità sanitaria territorialmente competente gli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale.

2. Nel caso in cui l'attività posta in essere dall'operatore economico sia soggetta a registrazione o a riconoscimento ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 la comunicazione di cui al comma 1 è riportata nella medesima segnalazione.

3. Gli operatori economici che già operano provvedono all'adempimento di cui ai commi 1 e 2 entro centoventi giorni dall'entrata in vigore del presente decreto.

3-bis. Per i produttori artigianali che già operano è prevista la riapertura dei termini di cui al comma 3 per un periodo di centoventi giorni a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente disposizione.

4. Gli operatori economici che non adempiono agli obblighi previsti ai commi 1, 2 e 3 sono soggetti alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 1.500 a euro 9.000.

5. L'operatore economico che, in violazione dell'articolo 4, lettera a), e dell'articolo 5, del regolamento (CE) n. 2023/2006, omette di istituire, attuare e far rispettare un sistema di assicurazione della qualità è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 4.000 a euro 40.000.

6. L'operatore economico che, in violazione dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 2023/2006, non istituisce o non mantiene un efficace sistema di controllo della qualità è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 4.000 a euro 30.000.

7. L'operatore economico che, in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 2023/2006, non elabora e non conserva un'adeguata documentazione su supporto cartaceo o in formato elettronico riguardante le specifiche, le formulazioni e i processi di fabbricazione, nonché relativa alle registrazioni delle varie operazioni di fabbricazione e ai risultati del sistema di controllo della qualità, che siano pertinenti per la conformità e la sicurezza di materiali e oggetti finiti, o non mette a disposizione delle autorità competenti, qualora lo richiedono, la predetta documentazione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.500 a euro 25.000.

8. L'operatore economico che, in violazione dell'articolo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 2023/2006, non rispetta le norme specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione, di cui all'allegato del medesimo regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 4.000 a euro 40.000.».

— Per i riferimenti al regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, si vedano le note alle premesse.

Note all'art. 3:

— Per il testo dell'articolo 1 del citato decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, si vedano le note all'articolo 1.

— Per il testo dell'articolo 6 del citato decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, si vedano le note all'articolo 2.

— Si riporta il testo dell'articolo 15 del citato decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, come modificato dal presente decreto:

«Art. 15 (*Disposizioni finanziarie*). — 1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

2. Le attività di cui al presente decreto sono svolte con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

3. I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti dalle violazioni previste dal presente decreto sono devoluti secondo quanto disposto dalle norme regionali in materia. *I proventi derivanti dalle sanzioni amministrative pecuniarie irrogate ai sensi dell'articolo 9 sono destinati al miglioramento e al potenziamento dell'attività di sorveglianza degli impianti di riciclo.*

4. L'entità delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal presente decreto legislativo è aggiornata ogni due anni, sulla base delle variazioni dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività, rilevato dall'ISTAT, mediante decreto del Ministro dell'economia e delle finanze, di concerto con il Ministro della salute.

— Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.».

Note all'art. 4:

— Si riporta il testo degli articoli 6, 13 e 15 del citato decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, come modificato dal presente decreto:

«Art. 6 (*Tariffe per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali dell'Azienda sanitaria locale*). — 1. Ai sensi dell'articolo 79, paragrafo 1, del regolamento, l'Azienda sanitaria locale, per i controlli ufficiali effettuati nei macelli e negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina, applica su base mensile la tariffa più favorevole all'operatore tra quelle previste rispettivamente all'allegato 2, sezioni 1 e 3 del presente decreto e quella calcolata su base oraria ai sensi dell'articolo 10, comma 2 del presente decreto. Per il calcolo della tariffa su base oraria, fatto salvo quanto previsto all'articolo 8, comma 1 e all'articolo 9, comma 1, del presente decreto si fa riferimento alla somma del numero di ore del controllo ufficiale eseguito dalle ore 6,00 alle ore 18,00 per la visita ante mortem e l'ispezione post mortem, relativamente all'attività di macellazione o di lavorazione della selvaggina, e del numero di ore del controllo ufficiale programmato effettuato nell'arco delle 24 ore. Fatto salvo quanto previsto all'articolo 8, comma 1, del presente decreto l'operatore responsabile dello stabilimento come individuato dall'allegato 2, sezioni 1 e 3 del presente decreto deve concordare con l'Azienda sanitaria locale la programmazione delle giornate e degli orari rispettivamente di macellazione e di lavorazione della selvaggina, al fine di ottimizzare la programmazione dei controlli ufficiali.

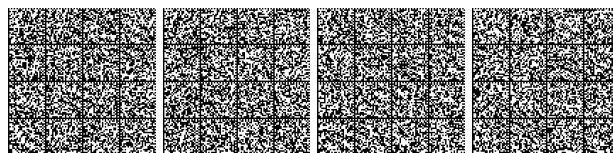
2. Ai sensi dell'articolo 79, paragrafo 1, del regolamento l'Azienda sanitaria locale, per i controlli ufficiali effettuati nei laboratori di sezionamento e negli stabilimenti della produzione di latte e della produzione e immissione in commercio dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, fatto salvo quanto previsto all'articolo 8, comma 1 e all'articolo 9, comma 1, del presente decreto, applica su base mensile la tariffa più favorevole all'operatore tra quelle individuate dall'allegato 2 del presente decreto, rispettivamente nelle sezioni 2, 4 e 5 e quella calcolata su base oraria ai sensi dell'articolo 10, comma 2 del presente decreto. La tariffa su base oraria, fatto salvo quanto previsto all'articolo 8, comma 1 e all'articolo 9 comma 1, del presente decreto, è riferita al numero di ore del controllo ufficiale programmato effettuato nell'arco delle 24 ore.

3. Per i laboratori di sezionamento annessi ai macelli o ai centri di lavorazione della selvaggina, l'Azienda sanitaria locale, fatto salvo quanto previsto all'articolo 8, comma 1 e all'articolo 9, comma 1, applica la tariffa più favorevole all'operatore tra:

a) la tariffa calcolata sommando gli importi ottenuti dalle tariffe di cui all'allegato 2, sezione 2, sommate alle tariffe delle sezioni 1 e 3 oppure delle sezioni 1 o 3, e

b) la tariffa su base oraria calcolata ai sensi dei commi 1 e 2 del presente articolo per il controllo ufficiale rispettivamente nel macello, nel centro di lavorazione della selvaggina e nel laboratorio di sezionamento.

4. Ai fini del calcolo della tariffa di cui al comma 3, lettera a), del presente articolo l'Azienda sanitaria locale calcola la tariffa di cui all'allegato 2, sezione 2, sulla base dei quantitativi di carni introdotti da altri stabilimenti ed effettivamente sezionati.



5. Qualora in uno stabilimento si effettuino diverse attività di cui all'allegato 2, sezioni da 1 a 5, l'Azienda sanitaria locale applica come tariffa la somma delle tariffe determinate ai sensi dei commi 1, 2 e 3 per ciascuna sezione.

6. L'Azienda sanitaria locale, per i controlli ufficiali effettuati sugli stabilimenti elencati nell'allegato 2, sezione 6, tabella A, del presente decreto che commercializzano all'ingrosso ad altri operatori o ad altri stabilimenti - diversi da quello annesso e da quello funzionalmente connesso che vende o somministra al consumatore finale - una quantità superiore al 50 per cento della propria merce derivante da una o più attività di cui alla medesima tabella del presente decreto, applica le relative tariffe forfetarie annue differenziate in tre fasce di rischio, fatte salve le indicazioni previste nella medesima tabella.

7. Ai fini dell'applicazione delle tariffe di cui al comma 6, il livello di rischio degli stabilimenti definito nella relativa categorizzazione regionale deve essere ricondotto dalle regioni e dalle province autonome di Trento e Bolzano alle fasce di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A.

8. Le tariffe, determinate in conformità all'articolo 82, paragrafo 1, lettera a), del regolamento sono applicate a prescindere dall'esecuzione del controllo ufficiale.

9. Nel caso in cui uno stabilimento effettui una o più attività registrate o riconosciute o soggette a comunicazione ai sensi dell'articolo 6, comma 1, del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A, l'azienda sanitaria locale applica un'unica tariffa corrispondente a quella dell'attività della medesima sezione con il livello di rischio maggiore tra quelli associati alle attività svolte nello stabilimento.

10. Sono esclusi dal pagamento delle tariffe di cui al comma 6, i broker e gli intermediari di commercio con sede diversa da uno stabilimento fisico. Le piattaforme di distribuzione alimenti della grande distribuzione organizzata, i depositi conto terzi di alimenti, i depositi per attività di commercio all'ingrosso di alimenti e bevande e i cash and carry sono comunque assoggettati alle tariffe di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A.

11. È assoggettato alle tariffe di cui al comma 6 lo stabilimento che ha iniziato una o più attività di cui al medesimo comma in data antecedente al 1° luglio dell'anno precedente a quello in cui l'operatore trasmette l'autodichiarazione di cui all'allegato 4, modulo 6.

12. Qualora in uno stabilimento si effettuino sia attività di cui all'allegato 2, sezioni da 1 a 5, sia attività di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A, l'Azienda sanitaria locale applica rispettivamente quanto previsto al comma 5, e la pertinente tariffa prevista all'allegato 2, sezione 6, tabella A, fatte salve le indicazioni nella medesima tabella A. Per gli stabilimenti riconosciuti per l'attività sia dell'allegato 2, sezione 2 sia dell'allegato 2, sezione 6, tabella A, «VI Prodotti a base di carne:

Impianto di lavorazione - PP», la tariffa dell'allegato 2, sezione 2, fatto salvo quanto previsto all'articolo 8, comma 1, e all'articolo 9, comma 1, viene calcolata sulla base delle tonnellate di carne commercializzate come carne fresca anziché sulle tonnellate di carni introdotte; non si applica, pertanto, la previsione di cui al comma 2, in relazione all'applicazione della tariffa più favorevole all'operatore rispetto alla tariffa su base oraria.

13. Sono calcolate su base forfetaria ai sensi dell'articolo 82, paragrafo 1, lettera a) del regolamento, inclusive degli eventuali sopralluoghi, le tariffe di cui all'allegato 2, sezione 8 del presente decreto, per il riconoscimento condizionato e definitivo, per la registrazione e per i relativi aggiornamenti degli stabilimenti dei settori:

a) degli alimenti di cui all'articolo 6, del regolamento (CE) n. 852/2004 e di cui all'articolo 148, del regolamento in relazione al riconoscimento degli stabilimenti conformemente ai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 nonché per la comunicazione di cui all'articolo 6, comma 1, del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29, degli operatori economici dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti relativamente agli stabilimenti che eseguono le attività di cui al regolamento (CE) 2023/2006, ad eccezione degli stabilimenti in cui si svolge esclusivamente l'attività di distribuzione al consumatore finale;

b) dei mangimi di cui agli articoli 9 e 10, del regolamento (CE) n. 1831/2003 e di cui all'articolo 79, paragrafo 2, lettera b) del regolamento;

c) dei sottoprodotti di cui agli articoli 23 e 24 del regolamento (CE) n. 1069/2009;

d) della sanità animale, limitatamente al riconoscimento condizionato e definitivo degli stabilimenti di cui agli articoli da 94 a 100 e da 176 a 184 del regolamento (UE) 2016/429.

14. Ove previsto nella tabella di cui all'allegato 2, sezione 8, ai sensi dell'articolo 82, paragrafo 1, lettera b), del regolamento, alla tariffa forfetaria viene aggiunta la tariffa calcolata su base oraria di cui all'articolo 10, comma 2 del presente decreto, qualora il tempo necessario per il controllo ufficiale ecceda le ore incluse nella tariffa forfetaria, in relazione alla tipologia, all'organizzazione e alla capacità gestionale dello stabilimento. Le tariffe per gli aggiornamenti della registrazione e del riconoscimento non sono dovute nei seguenti casi:

- a) sospensione o revoca del riconoscimento;
- b) sospensione o cessazione dell'attività di un operatore o stabilimento registrato;
- c) variazione della toponomastica;
- d) variazione di rappresentate legale di società di capitali.

15. La tariffa di cui all'allegato 2, sezione 8, per le autorizzazioni, diverse dai riconoscimenti di cui al comma 13, previste dalle normative dei settori di cui all'articolo 1, comma 1, è determinata su base oraria, ai sensi dell'articolo 10, comma 2.

16. Gli importi relativi alle analisi di laboratorio per la ricerca della Trichinella e gli importi delle analisi di laboratorio effettuate nell'ambito dell'ispezione post mortem degli animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello sono a carico dell'operatore dello stabilimento di macellazione o di lavorazione della selvaggina che li corrisponde all'Azienda sanitaria locale.

Qualora l'operatore dello stabilimento di macellazione o di lavorazione della selvaggina allestisca il laboratorio per la ricerca della Trichinella all'interno del proprio stabilimento, le spese relative all'allestimento ed alla gestione dello stesso restano a suo carico e nessuna riduzione è prevista sulle tariffe per i controlli ufficiali calcolate ai sensi dell'articolo 6, commi 1 e 3 del presente decreto.»

«Art. 13 (Modalità di applicazione e riscossione delle tariffe da parte dell'Azienda sanitaria locale). — 1. L'Azienda sanitaria locale, per gli stabilimenti dell'allegato 2, sezioni 1 e 3, sulla base dei dati produttivi e delle ore impiegate per il controllo ufficiale presso lo stabilimento, comunicati dal veterinario ufficiale rispettivamente con i moduli 1 e 3 dell'allegato 4, determina mensilmente la tariffa ai sensi dell'articolo 6, comma 1, dell'articolo 8, comma 1 e dell'articolo 9, comma 1 ed emette la richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui ai relativi moduli 1 e 3 dell'allegato 5, con periodicità almeno trimestrale.

2. Gli operatori degli stabilimenti di cui all'allegato 2, sezioni 2, 4 e 5, entro il 15 di ogni mese, comunicano all'Azienda sanitaria locale i dati produttivi del mese precedente, utilizzando rispettivamente i moduli 2, 4 e 5 dell'allegato 4. L'Azienda sanitaria locale, sulla base dei dati produttivi e delle ore impiegate per il controllo ufficiale presso lo stabilimento, determina mensilmente la tariffa ai sensi dell'articolo 6, commi 2, 3, 4 e 12, dell'articolo 8, comma 1, e dell'articolo 9, comma 1 ed emette la richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui ai relativi moduli 2, 4 e 5 dell'allegato 5, con periodicità almeno trimestrale.

3. Gli operatori che effettuano le attività di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A, trasmettono all'Azienda sanitaria locale nel mese di gennaio di ogni anno, ((e in sede di prima applicazione entro il 30 giugno 2023,)) l'autodichiarazione di cui all'allegato 4, modulo 6, compilata con le informazioni riferite all'anno solare precedente. Qualora negli anni successivi all'ultima autodichiarazione resa ai sensi del presente decreto non ci fossero variazioni delle informazioni richieste nel modulo 6, non sarà necessaria una nuova autodichiarazione. Sulla base delle informazioni acquisite dall'autodichiarazione l'Azienda sanitaria locale applica la tariffa relativa alla fascia di appartenenza di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A riferita all'anno in corso ed emette la richiesta di pagamento entro il 31 marzo. Per il primo anno di applicazione delle disposizioni del presente decreto, tutti gli operatori di cui all'allegato 2, sezione 6, tabella A, sono tenuti alla trasmissione dell'autodichiarazione con l'esclusione di quelli di cui alle sezioni da 1 a 5 dell'allegato 2 e degli operatori di cui al comma 7 dell'articolo 1 che effettuano produzione primaria e operazioni associate, come definite all'articolo 2, comma 1, lettere b), c) e d). L'autodichiarazione di cui al presente comma non deve essere trasmessa dagli operatori delle piattaforme di distribuzione alimenti della grande distribuzione organizzata, dei depositi conto terzi di alimenti, dei depositi per attività di commercio all'ingrosso di alimenti e bevande e dei cash and carry ai sensi dell'articolo 6, comma 10.

4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, l'Azienda sanitaria locale per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali di cui all'articolo 9, comma 1, emette richiesta di pagamento sulla base del-



le indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 10 del presente decreto. L'Azienda sanitaria locale per l'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza di cui all'articolo 9, comma 3, lettera c), emette richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 6.

5. L'Azienda sanitaria locale per l'ispezione ante mortem in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello di cui all'articolo 9, comma 5, emette richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 7.

6. L'Azienda sanitaria locale per il riconoscimento condizionato e definitivo e per i relativi aggiornamenti di cui all'articolo 6, comma 13, emette richiesta di pagamento della relativa tariffa forfettaria di cui all'allegato 2, sezione 8, all'atto della presentazione dell'istanza da parte dell'operatore, sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 8. Qualora, al termine dei procedimenti di cui ai punti 1 e 3 dell'allegato 2, sezione 8, le ore impiegate eccedano quelle comprese nella tariffa forfettaria, l'Azienda sanitaria locale, relativamente alle ore aggiuntive, ai sensi dell'articolo 6, comma 14, calcola la tariffa come indicato rispettivamente ai punti 2 e 4 della medesima sezione 8 ed emette richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 10. L'Azienda sanitaria locale per le autorizzazioni, diverse dai riconoscimenti, di cui all'articolo 6, comma 15, emette richiesta di pagamento della tariffa di cui all'allegato 2, sezione 8, punto 6, sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 10. L'Azienda sanitaria locale per la registrazione, *inclusa la registrazione conseguente alla comunicazione di cui all'articolo 6, comma 1 del decreto legislativo 10 febbraio 2017, n. 29*, e per i relativi aggiornamenti di cui all'articolo 6, comma 13, verifica il pagamento da parte dell'operatore della tariffa forfettaria di cui all'allegato 2, sezione 8, punto 7.

7. L'Azienda sanitaria locale, per l'ispezione di cui all'articolo 7, commi 1 e 3, emette richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 9.

8. L'Istituto Superiore di Sanità, per le attività di cui all'articolo 11, comma 1, emette richiesta di pagamento sulla base delle indicazioni di cui all'allegato 5, modulo 13.

9. Gli importi relativi alle analisi di laboratorio di cui all'articolo 6, comma 16 devono essere aggiunti alla tariffa di cui al comma 1.

10. Gli importi relativi alle analisi di laboratorio di cui all'articolo 9, commi 8 e 9, sono corrisposti dall'operatore all'Azienda sanitaria locale.

11. Gli operatori provvedono al pagamento della tariffa entro sessanta giorni dal ricevimento della richiesta di pagamento.

12. Qualora l'importo della richiesta di pagamento sia inferiore a 20 euro, è possibile emettere tale richiesta al raggiungimento dell'importo di 20 euro entro l'anno di riferimento. Qualora l'importo complessivo annuale sia inferiore a 10 euro, la riscossione non viene effettuata in quanto antieconomica ai sensi dell'articolo 79, paragrafo 4 del regolamento.

13. Le tariffe dell'allegato 2, sezione 6, non sono restituite all'operatore in caso di cessazione dell'attività nel corso dell'anno. Le tariffe di cui all'allegato 2, sezione 6, non sono applicate all'operatore che subentra nel corso dell'anno solare.

14. Le somme relative alle richieste di pagamento emesse dall'Azienda sanitaria locale sono rilevate su conti di contabilità generale dedicati. Le somme riscosse sono contabilizzate con periodicità trimestrale.».

«Art. 15 (*Ripartizione delle tariffe riscosse dall'Azienda sanitaria locale*). — 1. Le tariffe riscosse dall'Azienda sanitaria locale sulla base del presente decreto, sono ripartite in relazione al livello di compartecipazione ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali come indicato nel comma 2.

2. Gli introiti derivanti dalla riscossione delle tariffe dell'allegato 2, sezioni da 1 a 7, e della tariffa su base oraria di cui all'articolo 10, comma 2, ad esclusione delle tariffe delle sezioni 8 e 9, sono destinati e vincolati, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, secondo la seguente ripartizione:

a) *la quota del 90 per cento alle Aziende sanitarie locali che la attribuiscono in proporzione all'attività svolta dalle singole strutture organizzative afferenti alle aree dipartimentali di sanità pubblica, sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare di cui all'articolo 7-quater, comma 4, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, per la copertura delle spese correnti e di investimento relative all'ottimizzazione e al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali di cui*

al regolamento (UE) 2017/625, nell'ambito dei piani di controllo aziendali pluriennali, ivi comprese:

1) *le attività necessarie alla formazione degli operatori che effettuano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, nonché allo svolgimento dei compiti specifici previsti dal regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022;*

2) *le attività connesse alla gestione e al funzionamento, nell'ambito del sistema dei controlli ufficiali, della banca dati nazionale, istituita presso il Ministero della salute, denominata "Stabilimenti dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e stabilimenti di riciclaggio";*

3) *la copertura dei costi relativi al fabbisogno del personale che esegue i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, anche su richiesta dell'operatore, in orario compreso tra le ore 18:00 e le ore 6:00 e nei giorni festivi;*

b) *la quota del 3,5 per cento alle regioni e alle province autonome di Trento e Bolzano per potenziare e migliorare l'efficacia della programmazione e dell'attuazione dei piani di controllo regionali pluriennali;*

c) *la quota del 3,5 per cento agli Istituti zooprofilattici sperimentali o altri laboratori ufficiali designati dalle regioni e dalle province autonome di Trento e Bolzano, sulla base di quanto stabilito nei piani di controllo regionali pluriennali;*

d) *la quota dell'1 per cento ai laboratori nazionali di riferimento per attività correlate ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali;*

e) *la quota del 2 per cento è versata ad apposito capitolo dello stato di previsione dell'entrata del bilancio dello Stato e riassegnata al Ministero della salute per la copertura delle spese relative al potenziamento e al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione delle attività di controllo ufficiale e delle altre attività ufficiali di competenza degli Uffici del Ministero, ai sensi del regolamento (UE) 2017/625, ivi incluse le attività connesse allo svolgimento dei compiti specifici previsti dal regolamento (UE) 2022/1616 della Commissione, del 15 settembre 2022, nonché quelle connesse all'aggiornamento, al potenziamento e alla manutenzione, nell'ambito del sistema dei controlli ufficiali, della banca dati nazionale, istituita presso il Ministero della salute, denominata "Stabilimenti dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e stabilimenti di riciclaggio".*

3. Entro la fine del mese successivo al semestre di riferimento, l'Azienda sanitaria locale versa agli enti aventi diritto di cui al comma 2, gli importi spettanti a seguito della ripartizione di cui al presente articolo.

4. In caso di mancato riparto o trasferimento di cui al comma 2, da parte dell'Azienda sanitaria locale, la regione o la provincia autonoma provvede a diffidare l'Azienda sanitaria locale ad adempiere entro trenta giorni, dandone contestuale comunicazione al Ministero della salute e al Ministero dell'economia e delle finanze; in caso di persistente inadempimento, la regione o provincia autonoma nomina un commissario ad acta abilitato ad avvalersi delle strutture dell'Azienda sanitaria locale medesima.

5. La maggiorazione prevista all'articolo 8, comma 4, non rientra nella ripartizione di cui al presente articolo e deve essere versata dall'Azienda sanitaria locale al Ministero della salute.

6. L'importo relativo alle analisi di laboratorio riscosso dall'Azienda sanitaria locale ai sensi dell'articolo 6, comma 16, dell'articolo 7, comma 1, e dell'articolo 9, commi 8 e 9, non rientra nella ripartizione di cui al presente articolo. Tale importo deve essere versato dall'Azienda sanitaria locale al laboratorio ufficiale al quale è stato inviato il campione.

7. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano dispongono, a livello regionale o di province autonome, l'eventuale ripartizione tra regione e province autonome e Azienda sanitaria locale delle tariffe riscosse dalle Aziende sanitarie locali ai sensi dell'allegato 2, sezione 8.».

26G00217



DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
15 ottobre 2026.

Scioglimento del consiglio comunale di Zambrone e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 3 e 4 ottobre 2021 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Zambrone (Vibo Valentia);

Viste le dimissioni contestuali rassegnate da sei consiglieri su dieci assegnati all'ente, a seguito delle quali non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi;

Ritenuto, pertanto, che ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera b), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Zambrone (Vibo Valentia) è sciolto.

Art. 2.

La dott.ssa Maria Luisa Greco è nominata commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 15 ottobre 2026

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Nel consiglio comunale di Zambrone (Vibo Valentia), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 3 e 4 ottobre 2021 e composto dal sindaco e da dieci consiglieri, si è venuta a determinare una grave situa-

zione di crisi a causa delle dimissioni rassegnate da sei componenti del corpo consiliare.

Le citate dimissioni, presentate dalla metà più uno dei consiglieri con atto unico acquisito, per il tramite di persona all'uopo delegata con atto autentificato, al protocollo dell'ente in data 28 settembre 2026, hanno determinato l'ipotesi dissolutoria dell'organo elettivo disciplinata dall'art. 141, comma 1, lettera b), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Pertanto, il prefetto di Vibo Valentia, ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopracitato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7, del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 28 settembre 2026.

Considerato che nel suddetto ente non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi, essendo venuta meno l'integrità strutturale minima del consiglio comunale compatibile con il mantenimento in vita dell'organo, si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Zambrone (Vibo Valentia) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona della dott.ssa Maria Luisa Greco, viceprefetto aggiunto in servizio presso la Prefettura di Vibo Valentia.

Roma, 10 ottobre 2026

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

26A05675

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
15 ottobre 2026.

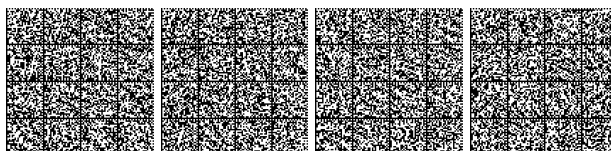
Sostituzione del commissario straordinario del consiglio comunale di Montello.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto, in data 15 maggio 2026, con il quale, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera b), n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, sono stati disposti lo scioglimento del consiglio comunale di Montello (Bergamo) e la nomina di un commissario straordinario per la provvisoria gestione dell'ente nella persona della dott.ssa Beatrice Agata Mariano;

Considerato che la dott.ssa Beatrice Agata Mariano non può proseguire nell'incarico e che, pertanto, si rende necessario provvedere alla sua sostituzione;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;



Decreta:

Il dott. Marcello Oggianu è nominato commissario straordinario per la gestione del Comune di Montello (Bergamo) in sostituzione della dott.ssa Beatrice Agata Mariano, con gli stessi poteri conferiti a quest'ultima.

Dato a Roma, addì 15 ottobre 2026

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Con precedente decreto del Presidente della Repubblica in data 15 maggio 2026 il consiglio comunale di Montello (Bergamo) è stato sciolto ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera b), n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, con la contestuale nomina di un commissario straordinario nella persona della dott.ssa Beatrice Agata Mariano.

Considerato che la dott.ssa Beatrice Agata Mariano non può proseguire nell'incarico, si rende necessario provvedere alla sua sostituzione.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede alla sostituzione, nell'incarico di commissario straordinario presso il Comune di Montello (Bergamo), della dott.ssa Beatrice Agata Mariano con il dott. Marcello Oggianu.

Roma, 10 ottobre 2026

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

26A05676

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
15 ottobre 2026.

Scioglimento del consiglio comunale di Bisenti e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 3 e 4 ottobre 2021 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Bisenti (Teramo);

Viste le dimissioni contestuali rassegnate dalla metà più uno dei consiglieri assegnati all'ente, a seguito delle quali non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi;

Ritenuto, pertanto, che ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera b), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Bisenti (Teramo) è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Federico Malavasi è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 15 ottobre 2026

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Nel consiglio comunale di Bisenti (Teramo), rinnovato nelle consultazioni elettorali del 3 e 4 ottobre 2021 e composto dal sindaco e da dieci consiglieri, si è venuta a determinare una grave situazione di crisi a causa delle dimissioni contestuali rassegnate da sei componenti del corpo consiliare.

Le citate dimissioni, presentate personalmente dalla metà più uno dei consiglieri con atti separati contemporaneamente acquisiti al protocollo dell'ente in data 19 settembre 2026, hanno determinato l'ipotesi dissolutiva dell'organo elettivo disciplinata dall'art. 141, comma 1, lettera b), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Pertanto, il prefetto di Teramo ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopracitato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7, del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 20 settembre 2026.

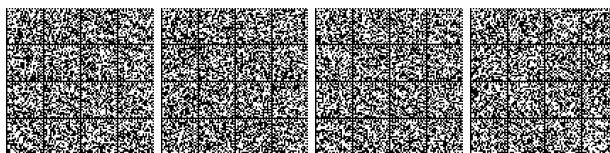
Considerato che nel suddetto ente non può essere assicurato il normale funzionamento degli organi e dei servizi, essendo venuta meno l'integrità strutturale minima del consiglio comunale compatibile con il mantenimento in vita dell'organo, si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Bisenti (Teramo) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dottor Federico Malavasi, vice-prefetto aggiunto in servizio presso la Prefettura di Teramo.

Roma, 10 ottobre 2026

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

26A05677



DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 21 ottobre 2026.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Colli Euganei».

IL DIRIGENTE 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 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 ed, 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 «Ministero 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 dal decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 18 aprile 2025, registrato dalla Corte dei conti il 12 maggio 2025 al n. 737;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 22 dicembre 2025, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 62 del 16 marzo 2026, recante attuazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spirite 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, e, in particolare, l'art. 61, comma 3, del predetto decreto;

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 al n. 170 in data 13 febbraio 2026, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2026, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 98896 del 27 febbraio 2026, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 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, così come integrata dalla direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 126396 del 16 marzo 2026, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 195 in data 19 marzo 2026;

Vista la direttiva del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 106153 del 4 marzo 2026, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 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 dalla 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 del Presidente del Consiglio dei ministri 7 febbraio 2024 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, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore 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 13 agosto 1969, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Parte prima, n. 281 del 6 novembre 1969, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 25 febbraio 1983, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Parte prima, n. 262 del 23 settembre 1983, recante modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei»;

Visto il decreto del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali 10 ottobre 1994, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 253 del 28 ottobre 1994, recante modificazione al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei»;

Visto il decreto del dirigente capo della segreteria del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini 26 settembre 1997, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 237 del 10 ottobre 1997, recante modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei»;

Visto il decreto del direttore generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore 1° ottobre 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 238 del 9 ottobre 2004, recante modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei»;

Visto il decreto del Capo Dipartimento delle politiche di sviluppo 18 ottobre 2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 27 ottobre 2007, recante modificazioni al registro nazionale delle varietà di vite e disposizioni per l'uso del sinonimo «Tai», della varietà di vite «Tocai friulano», nella designazione e presentazione della relativa tipologia di vino di talune denominazioni di origine controllata della Regione Veneto, a decorrere dalla campagna vendemmiale 2007/2008;

Visto il decreto del Capo Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità 22 dicembre 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 4 del 7 gennaio 2011 - Supplemento ordinario n. 6, recante modifica del di-

sciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei»;

Visto il decreto del direttore generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, par. 2, del reg. CE n. 1234/2007 e approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'art. 118-*vicies*, par. 2 e 3, del reg. CE n. 1234/2007;

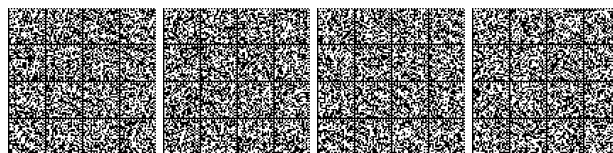
Visto il decreto del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero, relativo a modifica dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP concernente la variazione dell'autorità di controllo o dell'organismo di controllo di cui all'art. 90 del reg. UE 1306/2013, ai sensi dell'art. 10, comma 9 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

Visti il provvedimento del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica prot. n. 0049213 del 4 luglio 2018, pubblicato sul sito internet del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE, e la successiva pubblicazione dell'elenco delle modifiche ordinarie ai disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP per Stato membro, nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C 225, del 5 luglio 2019 (2019/C 225/06), ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione;

Considerato che ai sensi dell'art. 61, comma 3, del decreto ministeriale 22 dicembre 2025, sopra citato, le previgenti disposizioni previste dal decreto ministeriale 6 dicembre 2021 continuano ad applicarsi alle procedure di registrazione, modifica del disciplinare e cancellazione delle DOP e IGP dei vini, per le quali la relativa domanda è stata presentata al Ministero entro il 31 marzo 2026;

Esaminata la documentata domanda presentata in data 30 dicembre 2024 dal Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei, acquisita ai prot. ingresso n. 0678290, 0678291 e 0678296 del 30 dicembre 2024, e la successiva integrazione del 22 gennaio 2026, acquisita ai prot. ingresso n. 0030735, 0031009 e 0031010 del 22 gennaio 2026, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Colli Euganei», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei 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 «Colli Euganei», in virtù del decreto del Capo Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca 4 febbraio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 45 del 24 febbraio 2014, e successive modifiche ed integrazioni, da ultimo confermato con decreto del dirigente della PQA I della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare 20 luglio 2026, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 173 del 28 luglio 2026;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è 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 che la stessa comporta, altresì, 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 decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto con prot. ingresso n. 0098165 del 3 marzo 2025 e prot. ingresso n. 0136317 del 20 marzo 2026;

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 denominazione di origine protetta dei vini «Colli Euganei»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 188 del 14 agosto 2026, 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 protetta dei vini «Colli Euganei», che comporta altresì 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;

Dato atto della comunicazione del 29 settembre 2026 del Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei, acquisita al prot. ingresso n. 0517248 di pari data, con la quale il predetto Consorzio «fermo restando l'entrata in vigore del decreto ministeriale di approvazione delle mo-

difiche ordinarie del disciplinare [...] a partire dalla campagna vendemmiale in corso, quale 2026/27, [...] Chiede la possibilità di rendere retroattive tali disposizioni anche per le produzioni ancora detenute in cantina dell'annata vendemmiale 2025 e precedenti, fermo restando la condizione che le stesse produzioni rispondano alle condizioni tecnico-produttive previste dalle nuove disposizioni e che siano state prese in carico e tracciate dagli utilizzatori della denominazione. In particolare tale facoltà è richiesta per le seguenti tipologie di Vino Atto a:» Colli Euganei Doc Rosso Riserva», «Colli Euganei Doc Cabernet Riserva», «Colli Euganei Doc Cabernet sauvignon Riserva», «Colli Euganei Doc Cabernet franc Riserva», «Colli Euganei Doc Carmènere Riserva» e «Colli Euganei Doc Merlot Riserva». Con lo stesso decreto si richiede inoltre la facoltà di smaltimento fino ad esaurimento delle scorte delle etichette ancora giacenti alla data del decreto»;

Considerato che, in allegato alla sopra citata comunicazione del Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei, è presente la nota del 28 settembre 2026 dell'organismo di controllo autorizzato Valoritalia S.r.l., con la quale si conferma la possibilità di eseguire le operazioni sopra descritte purché le partite risultino regolarmente tracciate nei registri telematici;

Dato atto della successiva comunicazione del 21 ottobre 2026 del Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei, acquisita al prot. ingresso n. 0575583 di pari data, con la quale si chiede di inserire anche le partite, derivanti dalle campagne vitivinicole 2025/2026 e precedenti, di vino atto a divenire D.O.C. «Colli Euganei» Raboso riserva tra quelle per le quali è possibile applicare le disposizioni introdotte dalla presente modifica per la tipologia di vino D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva;

Ritenuto in accoglimento delle richieste del Consorzio volontario per la tutela dei vini Colli Euganei, sopra descritte, di dover prevedere che le disposizioni relative alla tipologia di vino D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva introdotte con la presente modifica possano essere applicate anche alle partite, derivanti dalle campagne vitivinicole 2025/2026 e precedenti, di vini atti a divenire D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva, Cabernet riserva, Cabernet sauvignon riserva, Cabernet franc riserva, Carmènere riserva, Merlot riserva e Raboso riserva, purché le relative partite, regolarmente tracciate nei registri telematici, siano in possesso dei requisiti previsti nel disciplinare allegato al presente decreto per il vino D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva e ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo;

Ritenuto in accoglimento delle medesime richieste, di dover autorizzare lo smaltimento delle giacenze di vini già certificati o atti a divenire D.O.C. «Colli Euganei», derivanti dalle campagne vitivinicole 2025/2026 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti, per le pertinenti tipologie, dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei» precedentemente vigente, così come da ultimo modificato dal provvedimento del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica prot. n. 0049213 del 4 luglio 2018, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo;



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 protetta dei vini «Colli Euganei», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale, n. 188 del 14 agosto 2026, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Colli Euganei», 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 il giorno successivo alla 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 a partire dalla campagna vitivinicola 2026/2027, fatto salvo quanto previsto dai commi 3 e 4 del presente articolo.

3. Le disposizioni relative alla tipologia di vino D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva introdotte con la presente modifica possono essere applicate anche alle partite, derivanti dalle campagne vitivinicole 2025/2026 e precedenti, di vini atti a divenire D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva, Cabernet riserva, Cabernet sauvignon riserva, Cabernet franc riserva, Carmènere riserva, Merlot riserva e Raboso riserva, purché le relative partite, regolarmente tracciate nei registri telematici, siano in possesso dei requisiti previsti nel disciplinare allegato al presente de-

creto per il vino D.O.C. «Colli Euganei» Rosso riserva e ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. È autorizzato lo smaltimento delle giacenze di vini già certificati o atti a divenire D.O.C. «Colli Euganei», derivanti dalle campagne vitivinicole 2025/2026 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti, per le pertinenti tipologie, dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei» precedentemente vigente, così come da ultimo modificato dal provvedimento del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica prot. n. 0049213 del 4 luglio 2018, e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

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 protetta dei vini «Colli Euganei» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» – «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 nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 21 ottobre 2026

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI EUGANEI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Colli Euganei» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, di seguito indicati:

Categoria (1) Vino:

Bianco;
Rosso;
Rosso riserva;
Garganega;
Tai;
Sauvignon;
Pinot bianco;
Chardonnay;
Manzoni bianco;
Merlot (anche novello);
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Carmenère;
Raboso;
Moscato.

Categorie (4) Vino spumante e (5) Vino spumante di qualità:

Bianco spumante;
Pinello spumante.

Categorie (4) Vino spumante, (5) Vino spumante di qualità e (6) Vino spumante di qualità del tipo aromatico:

Serprino spumante, anche con il riferimento «sui lieviti»;
Moscato spumante.

Categoria (8) Vino frizzante:

Pinello frizzante;
Serprino frizzante, anche con il riferimento «sui lieviti».

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei» con uno dei seguenti riferimenti:

Garganega,
Serprino (sinonimo del vitigno Glera),
Tai,
Sauvignon,
Pinot bianco,
Chardonnay,
Manzoni bianco,

Pinello (da uve Pinella),
Merlot,
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère),

Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc,
Carmenère,

Raboso (da Raboso veronese e/o Raboso Piave),

devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella Provincia di Padova.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Euganei» Moscato (da Moscato bianco), deve essere ottenuto da uve provenienti dal corrispondente vitigno per almeno il 90%. Possono concorrere, fino a un massimo del 10%, le uve di altri vitigni aromatici di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella Provincia di Padova.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Euganei» bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, nella seguente composizione:

Garganega per almeno il 30%,

Tai e/o Sauvignon per almeno il 30%,

Moscato bianco e/o Moscato giallo dal 5 al 10%,

altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 30%.

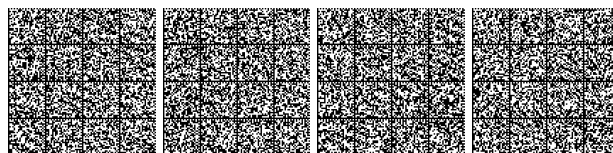
4. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Euganei» rosso, anche riserva, è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle varietà Merlot e/o Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc e/o Carmenère, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1. Possono concorrere alla produzione del predetto vino le uve, i mosti e i vini delle varietà Raboso Piave e/o Raboso Veronese fino ad un massimo del 10%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini «Colli Euganei» comprende per intero il territorio amministrativo dei Comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei Comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Luzzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in Provincia di Padova.

Tale zona è così delimitata: partendo da nord, dal confine tra i Comuni di Rovolon e Cervarese S. Croce, nel punto in cui essa attraversa lo scolo Fossana, si procede verso sud e percorrendo il confine tra i due comuni si raggiunge la località Papafava in quel di Frassanelle. Discendendo lungo il suddetto confine si raggiunge la strada comunale Frassanelle-Montemerlo e seguendo la stessa, con andamento verso est, si arriva al centro di Montemerlo. Da Montemerlo si raggiunge, attraverso la strada comunale, la località Bresseo e da questa, percorrendo verso est la provinciale dei Colli (Padova-Teolo), si prosegue ancora verso est fino ad incontrare lo scolo Pogese che l'attraversa. Si segue quindi detto scolo verso sud-est, si continua con il rio Caldo fino a raggiungere lo scolo Rialto in Comune di Montegrotto Terme. Passa ad ovest del centro storico di Montegrotto, volge verso est per raggiungere la Stazione di Montegrotto e proseguendo sempre verso est si raggiunge la statale n. 16 in località Mezzavia. Riprende poi verso sud lungo la predetta statale per circa 3 Km procede quindi verso sud-est lungo lo scolo che dalla statale n. 16 va nei pressi della Boaria Dal Martello. Riprende verso sud lungo il fosso Comuna attraverso la strada Mincana lungo la carreggiata Pistorello, continua lungo lo scolo Pistorello sino a raggiungere la strada Bassette e poi verso ovest lo scolo Chiodare prosegue lungo questo sino al ponte omonimo e raggiunge la statale n. 16 in prossimità del centro di Battaglia Terme. Continua verso sud-ovest per raggiungere il centro di Battaglia Terme. Da questo punto, seguendo lungo la statale n. 16, si raggiunge il confine di Monselice in località Rivella. Si continua lungo la statale n. 16, si gira attorno alla rocca fino a raggiungere, attraverso la nuova circonvallazione di Monselice, la statale n. 10 percorrendo la quale si arriva fino alla località Motta di Este. Si procede lungo il canale



Bisatto (canale di Este) e seguendo il medesimo si attraversa il centro di Este, si procede oltre fino a raggiungere il ponte di Lozzo Atestino nei pressi di Villa Corer. Indi, ripiegando verso sud e girando attorno al monte di Lozzo, si segue il canale di Valbona (o di Lozzo) fino a raggiungere la località castello Albrizzi.

Da castello Albrizzi si passa sulla strada comunale che porta alla chiesa di Valbona e quindi attraverso la strada pedemontana si raggiunge nuovamente il canale Bisatto all'altezza di Casa Ongaro. Seguendo sempre il canale Bisatto, con andamento verso est, si arriva alla località Mottosella, da questa, procedendo verso nord-est, si salta alla Boaria Bezzolato passando quindi sulla strada comunale Lozzo Atestino-Vò di Sotto (che corre parallela allo scolo Canaletto), la si percorre per un tratto di quasi due chilometri fino a giungere alla strada provinciale Crosara Boccon-Vò di Sotto, attraverso la quale, direttamente verso ovest, si raggiunge il ponte sul canale Bisatto. Si procede lungo lo stesso per circa 2 chilometri fino a raggiungere lo scolo consorziale «Condotta» che si ricongiunge a nord allo scolo Canaletto.

Si procede lungo lo stesso fino a raggiungere il confine con la Provincia di Vicenza in prossimità della località San Vito di Lovertino e, proseguendo verso est, fino ad incontrare lo scolo Fossona (o Nina).

Da questo punto si segue il confine con la Provincia di Vicenza lungo il corso dello scolo Canaletto fino a che quest'ultimo si incontra con lo scolo Bandizza Abbandonata. Si segue quindi lo scolo Bandizza fino all'incrocio con lo scolo Comuna in località ponte Canale e quest'ultimo fino alla «Botte» sullo scolo Fossona in prossimità di ponte Tezze, e procedendo oltre si attraversa il centro di Bastia fino ad arrivare, dopo oltre tre chilometri, al confine tra Rovolon e Cervarese S. Croce, punto di partenza.

Al comprensorio così delimitato deve aggiungersi la località Montecchia in Comune di Selvazzano Dentro, così delimitata: partendo da Montecchia segue la strada verso sud-ovest fino a raggiungere, dopo circa 500 metri, quella che incrocia la strada (SP 89) per Padova all'altezza del Km 9,300, segue tale strada verso sud-est e circa 120 metri prima di giungere al detto incrocio, segue la scolina alberata in direzione nord-est all'altezza di v.le Emo prosegue per il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge Montecchia da dove è iniziata la delimitazione.

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 «Colli Euganei», devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono, pertanto, da considerarsi iscrivibili allo schedario vitivinicolo di cui alla presente denominazione unicamente i vigneti posti in zona collinare e pedecollinare, con esposizione idonea e siti in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, con esclusione dei terreni umidi di piano e in particolare di quelli torbosi e vallivi. (I dettagli foto interpretativi sono depositati presso la Regione Veneto- Direzione Produzioni Agroalimentari).

3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere a controspalliera e tali da permettere l'ottenimento della qualità ottimale delle uve e dei vini.

4. È vietata ogni pratica di forzatura; è, tuttavia, ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo %
Serprino (Glera)	15	9,00
Chardonnay	12	10,50
Moscato bianco	13	9,50
*Moscato giallo	13	9,50
Pinella	12	9,50
Pinot bianco	12	10,50

Tai	12	10,50
Cabernet franc	12	11,00
Cabernet Sauvignon	12	11,00
Merlot	13	11,00
Carmenère	12	11,00
Raboso (R. Veronese e/o R. Piave)	14	10,50
Sauvignon	11	10,00
Manzoni bianco	12	10,50
Garganega	13	10,00

* varietà atte a produrre la tipologia bianco

6. Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini della tipologia «bianco» (nelle diverse versioni), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che la compongono, fatto salvo quanto previsto al comma 12 del presente articolo.

7. Le uve destinate alla produzione dei vini della tipologia «rosso» devono avere una resa massima per ettaro pari a 12 tonnellate ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00% vol.; mentre le uve destinate alla produzione della tipologia «rosso riserva» devono avere una resa massima per ettaro pari a 9 tonnellate ed un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,00% vol.

8. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti, da destinare alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Colli Euganei», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

9. I vigneti realizzati a partire dalla campagna vitivinicola 2010/2011 devono avere un numero minimo di 3.500 viti per ettaro, con esclusione della varietà Glera per la quale il numero minimo di ceppi è di 2.800.

10. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative e le organizzazioni professionali della regione, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

11. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 5 del presente articolo, sono presi in carico per la produzione di vino da destinarsi ad altra denominazione come previsto dalla normativa vigente.

12. Le uve destinate alla produzione delle tipologie «spumante» possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00%, purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina.

Art. 5.

Norme per la vinificazione e invecchiamento

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento laddove obbligatori e le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolcificazione, ove ammessa, devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nei comuni di Conselve, Solesino e Albignasego.

3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

4. La denominazione di origine controllata «Colli Euganei», nelle tipologie bianco, Moscato, Serprino e Pinello, è utilizzata per designare



i vini spumanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle norme sulla preparazione degli spumanti. L'elaborazione dei predetti vini spumanti è effettuata mediante fermentazione in autoclave («metodo Martinotti o Charmat») oppure in bottiglia («metodo classico»).

5. La denominazione di origine controllata «Colli Euganei», nelle tipologie Pinello e Serprino, è utilizzata per designare i corrispondenti vini frizzanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle specifiche norme nazionali e dell'Unione.

6. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei», nelle tipologie Serprino frizzante e spumante, con il riferimento «sui lieviti», sono ottenuti per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione. Tali tipologie sono ottenute con vini di una sola vendemmia e con la fermentazione in bottiglia da avviare non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Euganei», nella tipologia Serprino spumante con il riferimento «sui lieviti», deve essere immesso al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Euganei», nella tipologia Serprino frizzante con il riferimento «sui lieviti», deve essere immesso al consumo decorsi almeno trenta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

7. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini di cui all'art. 1, seguiti dalla specificazione del vitigno, è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, anche di annate diverse, ottenuti da uve, a bacca di colore analogo, di vitigni idonei alla coltivazione nella Provincia di Padova, a condizione che il vigneto, dal quale provengano le uve del vitigno che designa la tipologia impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o, comunque, che la presenza di uve delle varietà complementari non superi complessivamente la percentuale del 15%. Tali vigneti, aventi le caratteristiche di cui all'art. 4, devono essere ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'art. 3 e idonei a essere iscritti nello schedario viticolo per la denominazione «Colli Euganei».

8. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei», nella tipologia rosso riserva, devono essere sottoposti ad un affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

9. Il vino «Colli Euganei» Merlot può essere elaborato nella tipologia «novello», secondo la pertinente normativa.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini «Colli Euganei» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, sapido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Bianco spumante:

spuma: evanescente;
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico talvolta con sentore di lievito;
sapore: da brut nature a dry, sapido, vellutato caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Serprino frizzante:

spuma: evanescente;

colore: giallo paglierino;
odore: fruttato, delicato;
sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0g/l;

Serprino frizzante con il riferimento «sui lieviti»:

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

spuma: persistente;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane;

sapore: secco, fresco, con retrogusto fruttato con possibili sentori di crosta di pane, a volte

amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

Serprino spumante:

spuma: persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: fruttato e delicato;

sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico, caratteristico;

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

acidità totale minima: 5,00 g/l;

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

Serprino spumante con il riferimento «sui lieviti»:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: brut nature, armonico, con retrogusto fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito, a volte amarognolo;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

Tai:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato gradevole, caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco caratteristico;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

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

Chardonnay:

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, caratteristico, delicato;

sapore: da secco ad abboccato, fruttato, caratteristico, armonico;

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

acidità totale minima: 4,50 g/l;

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

Moscato:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: da secco a dolce, intenso caratteristico; nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 4,50% vol;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

pressione: nella versione dolce CO₂ fino a 2,50 bar.

Moscato spumante:

spuma: persistente, elegante;



colore: giallo paglierino, intenso;
 odore: intenso e caratteristico;
 sapore: dolce, intenso caratteristico; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 5,50% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinello spumante:
 spuma: persistente;
 colore: giallo paglierino;
 odore: delicato e caratteristico;
 sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinello frizzante:
 spuma: evanescente;
 colore: giallo paglierino;
 odore: delicato caratteristico;
 sapore: da secco ad amabile fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Garganega:
 colore: giallo paglierino con riflessi talvolta dorati;
 odore: delicato e caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato, di medio corpo armonico,

sapido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Sauvignon:
 colore: giallo paglierino;
 odore: delicato, caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato, fresco armonico, sapido,

elegante;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Manzoni bianco:
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: delicato, gradevole, caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e persistente;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinot bianco:
 colore: giallo paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
 odore: delicato, gradevole, caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Raboso:
 colore: rosso rubino con riflessi violacei; rosso intenso con riflessi purpurei talvolta granati con l'invecchiamento;
 odore: fruttato, gradevole e persistente;
 sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Rosso:
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: vinoso, talvolta erbaceo, caratteristico;
 sapore: secco, sapido, a volte leggermente tannico con retro-gusto erbaceo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 zuccheri residui: massimo 6 g/l.

Rosso riserva:
 colore: da rosso rubino più o meno intenso a granato con l'invecchiamento;
 odore: intenso a volte leggermente erbaceo, caratteristico;
 sapore: secco, sapido, persistente e di corpo vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l
 zuccheri residui: massimo 6 g/l.

Cabernet:
 colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
 odore: gradevole, caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato, pieno, con retrogusto leggermente erbaceo e persistente;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

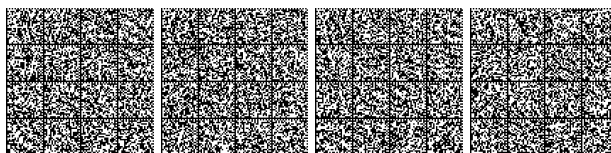
Cabernet franc:
 colore: rosso intenso con riflessi violacei;
 odore: intenso leggermente erbaceo talvolta con sentori di frutta rossa;
 sapore: da secco ad abboccato, di corpo, caratteristico e persistente;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Carmenère:
 colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
 odore: intenso erbaceo;
 sapore: da secco ad abboccato morbido, equilibrato, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,00 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Cabernet Sauvignon:
 colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
 odore: intenso caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato di buona struttura, armonico, intenso, pieno;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,00 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Merlot:
 colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
 odore: gradevole, caratteristico;
 sapore: da secco ad abboccato morbido, armonico, di corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Merlot novello:
 colore: rosso rubino;
 odore: fragrante, caratteristico
 sapore: morbido, armonico e vellutato;
 zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata «Colli Euganei» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi *extra*, *fine*, *scelto*, *selezionato* e simili.

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 l'acquirente.

2. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti i vini «Colli Euganei», di cui al presente disciplinare, a eccezione delle tipologie spumante e frizzante deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

3. Per i vini «Colli Euganei» Serprino frizzante e «Colli Euganei» Serprino spumante è consentito riportare l'indicazione della tipologia anche nel modo seguente: «Serprino dei Colli Euganei», che deve figurare in caratteri di dimensioni uguali.

4. I vini «Colli Euganei» Serprino frizzante e «Colli Euganei» Serprino spumante, ottenuti per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione, devono riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti».

5. Per i vini «Colli Euganei» rosso, rosso riserva e con la specificazione di vitigno è fatto obbligo che il nome della denominazione «Colli Euganei» figuri con caratteri di dimensione almeno doppi rispetto a quelli usati per l'indicazione della tipologia rosso e/o della specificazione di vitigno.

6. Nell'etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Euganei», per le tipologie Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot e Raboso, è fatto obbligo di indicare il nome della denominazione di origine, l'espressione «denominazione di origine protetta» o, in alternativa, le menzioni tradizionali italiane «denominazione di origine controllata» oppure «D.O.C.», ed il nome della corrispondente tipologia, nel rispetto del seguente ordine, dall'alto verso il basso:

«Colli Euganei»;

«denominazione di origine controllata» oppure «denominazione di origine protetta»;

o, in alternativa ai primi due trattini, «Colli Euganei D.O.C.»;

e, a seconda dei casi, «Cabernet», «Cabernet franc», «Carmenère», «Cabernet Sauvignon», «Merlot» o «Raboso».

7. Nell'ipotesi prevista dal comma 6 del presente articolo, i caratteri del nome della tipologia (Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot o Raboso) devono avere un'altezza massima pari alla metà di quella dei caratteri che compongono la denominazione «Colli Euganei» e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile grafico, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica e figurare su uno sfondo uniforme.

8. Per il vino «Colli Euganei» rosso nella versione riserva in etichetta può essere omissso il riferimento al colore.

9. Per il vino «Colli Euganei» novello in etichetta è omissso il riferimento al nome del vitigno Merlot.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1, ai fini dell'immissione al consumo, devono utilizzare fino a litri 9 unicamente bottiglie di vetro consone ai caratteri di pregio.

2. Inoltre, per i vini «Colli Euganei» (categoria vino), ad esclusione delle tipologie «rosso» e «rosso riserva», è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali previste dalla normativa.

3. In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.

4. La tipologia Moscato nella versione dolce deve essere imbottigliata unicamente in bottiglia tipo Borgognotta (Borgognona).

5. Per i vini di cui all'art. 1 sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla normativa, ad esclusione del tappo a corona. In deroga a quanto previsto dal periodo precedente del presente comma, il tappo a corona è ammesso per la sola tipologia Serprino frizzante con il riferimento «sui lieviti».

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame:

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in Provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle giornate limpide e nelle prime ore del mattino è frequente il fenomeno dell'inversione termica, per cui le zone collinari godono di una temperatura superiore rispetto alla pianura. Per queste peculiarità la zona, rinomata e ricercata dai turisti, è ideale per la coltivazione della vite. La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime, in primavera e autunno. L'umidità relativa è variabile tra la pianura e la collina, dove i valori sono notevolmente inferiori; i venti prevalenti provengono da NNE, NE e N con velocità e frequenze basse.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per ogni tipologia di vitigno, le esposizioni e le giaciture più idonee a far risaltare le qualità specifiche; infatti, a seconda dell'esposizione «più o meno fresca», la scelta enologica cambia passando da uve destinate a vini bianchi, a base spumante o a uve per vini, sia bianchi che rossi, giovani e fruttati nei terreni ad esposizione prevalentemente a nord, ad uve per ottenere vini più strutturati e riserve per i versanti a sud.

I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. A seconda del livello di disgregazione delle rocce vulcaniche nei millenni, nelle diverse zone dei Colli, emergono tipologie di suoli differenziati: vulcaniti (rioliti trachiti, basalti, tufi basaltici), rocce sedimentarie (biancone, scaglia rossa e marna), alluvioni (conoidi di deiezione, fondovalle alluvionale).

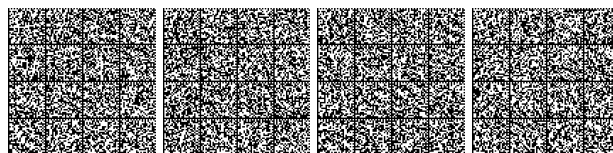
La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

Fattori umani rilevanti per il legame:

La presenza più antica della vite e del vino nella zona dei Colli Euganei è testimoniata da reperti archeologici in terracotta, ciotole e coppe legati al consumo del vino, risalenti della civiltà preromana (VII – VI secolo a.C.). In epoca romana la diffusa presenza della vite in ambito padovano è citata da diversi storici latini.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Merlot ed il Cabernet che si sono ambientati alle condizioni pedoclimatiche della zona. Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Moscato e il Serprino nei Colli Euganei.

I produttori hanno continuato l'azione di qualificazione del prodotto tanto che già nel 1969 i vini dei Colli Euganei hanno ottenuto il riconoscimento della DOC «Colli Euganei» (D.P.R. 13 agosto 1969). Il continuo miglioramento e caratterizzazione qualitativa di una tipologia di Moscato giallo, il «Fior d'Arancio», ha portato al riconoscimento della DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio.



Oggi la denominazione Colli Euganei, valorizzata anche dalla «Strada del vino Colli Euganei», è rinomata e conosciuta dai turisti sia italiani sia stranieri che frequentano la zona termale dei colli; i suoi vini, sia giovani che invecchiati, sono commercializzati anche in molti Paesi europei ed extraeuropei, dall'America all'Asia, dove nuovi mercati ne scoprono il valore commerciale inteso come qualità elevata e ottimo rapporto qualità/prezzo. Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Colli Euganei sia in ambito locale (come la Festa dell'uva di Vo Euganeo iniziata nel 1950, «Vini Euganei a Primavera» sul Monte Gemola, la manifestazione «Calici di Stelle» e molte altre) sia nazionale che internazionale. Ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali tra le quali Vini d'Italia del Gambero Rosso, Slow Wine di Slow Food, I vini d'Italia de L'Espresso, l'Annuario dei migliori vini di Luca Maroni, Il Golosario di Massobrio, e molti altri che riservano sempre maggior spazio ai vini DOC Colli Euganei. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concours Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair ecc.) i vini dei Colli Euganei hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti.

La presenza storica nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei, richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia per le tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole. Le capacità professionali dei produttori si esprimono anche nella scelta dei vitigni più idonei per ogni particolare condizione che caratterizza i diversi versanti, le altitudini dei terreni e le diverse tipologie di suoli. Le capacità degli operatori nella selezione dei vitigni nonché la loro presenza percentuale nelle tipologie di vini «Colli Euganei» richiedono esperienza, capacità tecniche, enologiche e sensoriali di lunga tradizione.

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

I vini a DOC «Colli Euganei» nelle rispettive categorie, «vino», «vino spumante», «vino spumante di qualità», «vino spumante di qualità del tipo aromatico», «vino frizzante», devono la loro peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e da un rapporto zuccheri/acidità equilibrato nelle diverse tipologie di vino.

I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore è fragrante, caratteristico, intenso; a seconda dei vitigni si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato. I vini rossi dei Colli Euganei presentano un'ottimale maturazione fenolica, che, grazie anche ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato.

I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni contenute dal punto di vista quantitativo associate ad elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidi. La maturazione delle uve è buona. I vini ottenuti sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco.

I vini bianchi giovani, ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani.

Tra i vini bianchi aromatici, il Moscato, molto caratteristico della zona, presenta un peculiare equilibrio di estratti e zuccheri e vengono esaltate le note di pesca, banana, citronella geranio, salvia, rosa.

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

L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area dei Colli Euganei - dalle peculiarità climatiche, ai diversi tipi di suoli, la varietà di giacitura dei terreni ed esposizione delle viti sui diversi versanti dei Colli Euganei - determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per le diverse tipologie di vini dei Colli Euganei. Anche le competenze specifiche dei produttori permettono di ottimizzare le interazioni fra suolo-esposizione-giacitura consentendo di posizionare i vari vitigni in funzione della vocazionalità delle zone in modo da ottenere la massima espressione delle potenzialità del vitigno.

Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona di produzione, determinano, in particolare sui vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.). Non a caso la zona di produzione è tra le rare zone viticole nel Veneto dove si ottengono le massime espressioni dei moscati nei quali, a seconda della tipologia di suolo e delle esposizioni, vengono esaltate le note di pera, banana, citronella geranio, salvia, rosa. I suoli originati dalle vulcaniti con suoli mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi, determinano una produzione contenuta in termini quantitativi che determina gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei terreni in declivio, permettono di ottenere vini rossi caratterizzati da un'ottimale maturazione sia fenolica che tecnica (equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi) che, per esempio, nel Merlot stesso, esaltano i sentori di ciliegia, frutta matura, note speziate ed erbacee oppure di tabacco mentre nel Cabernet si possono trovare sentori di frutta matura, piccoli frutti, erbaceo, erba fresca, speziato e tostato.

Le rocce sedimentarie (scaglia biancone) sono ideali per ottenere rossi molto strutturati, consistenti, molto ricchi, di assoluto pregio.

Le rocce sedimentarie (marna) e le zone alluvionali (conoidi di deiezione e fondovalle alluvionale), presentano una buona fertilità che consente di ottenere produzioni elevate in termini quantitativi con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi; questi terreni sono da preferire per vini che non subiranno affinamento ed invecchiamento ma per vini da bere giovani e quindi per le varietà a bacca bianca, specialmente le aromatiche, che permettono di ottenere vini freschi, come il Moscato, il Serprino, il Pinello, lo Chardonnay, e le altre tipologie di vini bianchi dei Colli Euganei.

Per quanto riguarda i vini frizzanti e spumanti, il legame tra il territorio ed i fattori umani è riscontrabile nella tradizione della produzione di vini detti vini che la zona può vantare.

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.



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Colli Euganei’

Tipo di indicazione geografica☒ DOP☐ IGP**Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

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

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

Vino

Vino spumante

Vino spumante di qualità

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Vino frizzante

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

“Colli Euganei” Bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

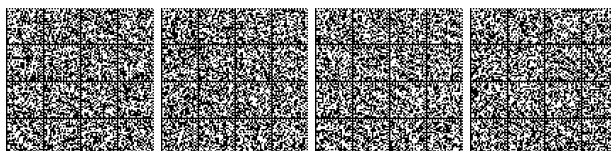
Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, sapido, vellutato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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: 11,00 % 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

"Colli Euganei" Bianco spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: evanescente.

Colore: giallo paglierino.



Aroma

Odore: caratteristico talvolta con sentore di lievito.

Sapore

Sapore: da brut nature a dry, sapido, vellutato caratteristico.

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: 11,00% 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

"Colli Euganei" Serprino frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: evanescente.

Colore: giallo paglierino.



Aroma

Odore: fruttato, delicato.

Sapore

Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, caratteristico.

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

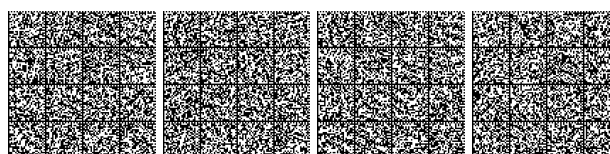
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

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

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

Prodotto vitivinicolo

"Colli Euganei" Serprino frizzante con il riferimento "sui lieviti"



Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura.

Spuma: persistente.

Aroma

Odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane.

Sapore

Sapore: secco, fresco, con retrogusto fruttato con possibili sentori di crosta di pane, a volte amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

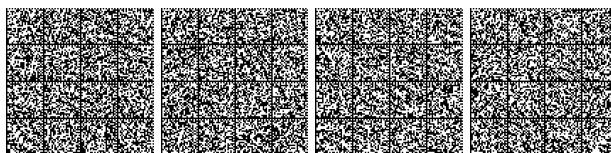
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% 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

"Colli Euganei" Serprino spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: persistente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: fruttato e delicato.

Sapore

Sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico, caratteristico.

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

"Colli Euganei" Serpino spumante con il riferimento "sui lieviti"

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura.

Aroma

Odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Sapore

Sapore: brut nature, armonico, con retrogusto fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito, a volte amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

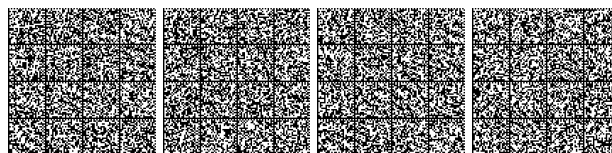
Caratteristiche analitiche

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: 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

"Colli Euganei" Tai

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato gradevole, caratteristico.

Sapore

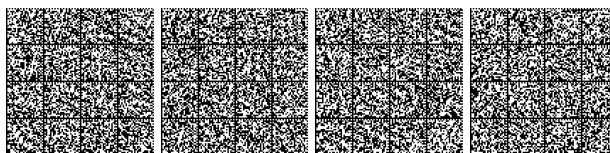
Sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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: 11,00% 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

"Colli Euganei" Chardonnay

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: gradevole, caratteristico, delicato.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, fruttato, caratteristico, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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: 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

"Colli Euganei" Moscato

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: intenso, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, intenso caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	4,5
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

Nella versione dolce, pressione CO₂ fino a 2,50 bar e il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l.

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

"Colli Euganei" Moscato Spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: persistente, elegante.

Colore: giallo paglierino, intenso.

Aroma

Odore: intenso e caratteristico.

Sapore

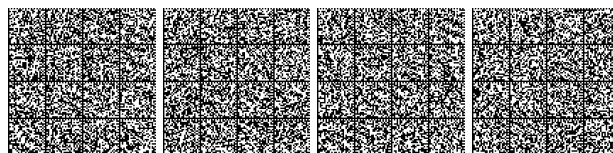
Sapore: dolce, intenso caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

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

Il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l.

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

"Colli Euganei" Pinello Spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: persistente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato e caratteristico.

Sapore

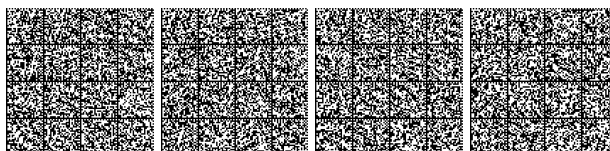
Sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico.

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: 10,50% 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

"Colli Euganei" Pinello Frizzante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Spuma: evanescente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

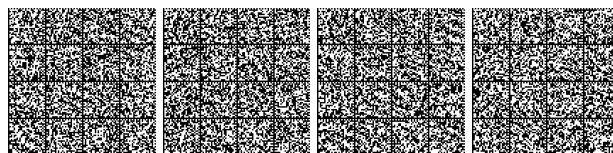
Sapore: da secco ad amabile fresco, armonico.

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: 10,50% 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

"Colli Euganei" Garganega

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino con riflessi talvolta dorati.

Aroma

Odore: delicato e caratteristico.

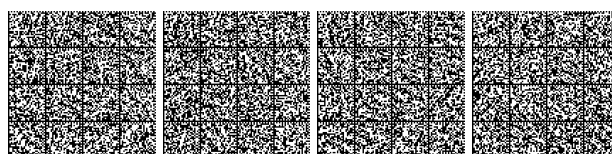
Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, di medio corpo armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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

"Colli Euganei" Sauvignon

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, fresco armonico, sapido, elegante.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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: 11,00% 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

"Colli Euganei" Manzoni bianco

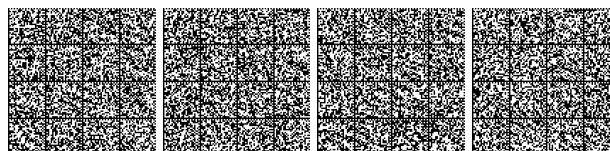
Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: delicato, gradevole, caratteristico.



Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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: 11,00% vol.

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

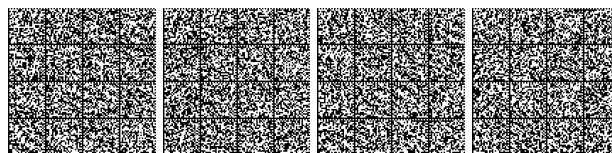
☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

"Colli Euganei" Pinot bianco

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: giallo paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli.

Aroma

Odore: delicato, gradevole, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

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: 11,00% 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

"Colli Euganei" Raboso

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino con riflessi violacei; rosso intenso con riflessi purpurei talvolta granati con l'invecchiamento;

Aroma

Odore: fruttato, gradevole e persistente.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,5
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: 11,00% vol.

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
"Colli Euganei" Rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, talvolta erbaceo, caratteristico.

Sapore

Sapore: secco, sapido, a volte leggermente tannico con retrogusto erbaceo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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

Zuccheri residui: massimo 6 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

"Colli Euganei" Rosso riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: da rosso rubino più o meno intenso a granato con l'invecchiamento.

Aroma

Odore: intenso a volte leggermente erbaceo, caratteristico.

Sapore

Sapore: secco, sapido, persistente e di corpo vellutato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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

Zuccheri residui: massimo 6 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

Prodotto vitivinicolo

"Colli Euganei" Cabernet

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento.

Aroma

Odore: gradevole, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, pieno, con retrogusto leggermente erbaceo e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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: 11,00% vol

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

"Colli Euganei" Cabernet franc

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Aroma

Odore: intenso leggermente erbaceo talvolta con sentori di frutta rossa.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato, di corpo, caratteristico e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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: 11,00% vol.

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

"Colli Euganei" Carmenère

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma

Odore: intenso erbaceo.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato morbido, equilibrato, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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: 11,00% 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.

Prodotto vitivinicolo

"Colli Euganei" Cabernet Sauvignon

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma

Odore: intenso caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato di buona struttura, armonico, intenso, pieno

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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: 11,00% 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.

Prodotto vitivinicolo

"Colli Euganei" Merlot

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei.

Aroma

Odore: gradevole, caratteristico.

Sapore

Sapore: da secco ad abboccato morbido, armonico, di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
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: 11,00% vol.

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

"Colli Euganei" Merlot novello

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore: rosso rubino.

Aroma

Odore: fragrante, caratteristico.

Sapore

Sapore: morbido, armonico e vellutato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0



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

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

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

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

Pratiche di vinificazione

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

Pratica di vinificazione

Taglio dei vini per le tipologie monovarietal

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini DOP "Colli Euganei" seguiti dalla specificazione del vitigno è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, anche di annate diverse, ottenuti da uve, a bacca di colore analogo, di vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di Padova, a condizione che il vigneto, dal quale provengano le uve del vitigno che designa la tipologia impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o, comunque, che la presenza di uve delle varietà complementari non superi complessivamente la percentuale del 15%. Tali vigneti, aventi le caratteristiche previste nel disciplinare, devono essere



ubicati all'interno della zona geografica delimitata e idonei a essere iscritti nello schedario viticolo per la DOP "Colli Euganei".

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Colli Euganei" Rosso riserva

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Colli Euganei" Sauvignon

Resa massima:

Resa massima:	11000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Colli Euganei" Rosso

Resa massima:

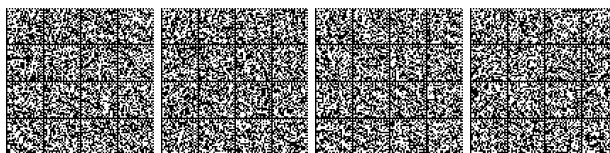
Resa massima:	12000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

"Colli Euganei" Chardonnay, Manzoni bianco, Pinello frizzante e spumante, Pinot bianco, Tai, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère

Resa massima:

Resa massima:	12000
---------------	-------



Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

“Colli Euganei” Moscato bianco, Moscato giallo, Garganega, Merlot

Resa massima:

Resa massima:	13000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

“Colli Euganei” Raboso veronese, Raboso piave

Resa massima:

Resa massima:	14000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

“Colli Euganei” Serprino (da Glera) nelle versioni frizzante e spumante

Resa massima:

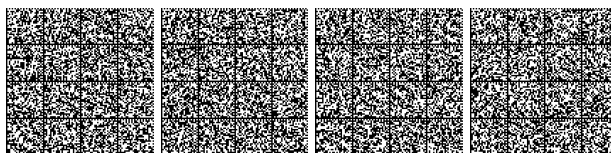
Resa massima:	15000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

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

- Cabernet franc N. - Cabernet
- Cabernet sauvignon N. - Cabernet
- Carmenère N. - Cabernet
- Carmenère N. - Cabernet italiano
- Carmenère N. - Cabernet nostrano
- Chardonnay B.



- Garganega B. - D'Oro B.
- Garganega B. - Garganego
- Garganega B. - Grecanico dorato B.
- Garganega B. - Oro B.
- Glera B. - Serprino
- Glera lunga B. - Glera
- Glera lunga B. - Serprino
- Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
- Merlot N.
- Moscato bianco B. - Moscatello
- Moscato bianco B. - Moscatellone
- Moscato bianco B. - Moscato
- Moscato bianco B. - Moscato reale
- Moscato giallo B. - Moscatello
- Moscato giallo B. - Moscatellone
- Moscato giallo B. - Moscato
- Moscato giallo B. - Muskateller
- Pinella B. - Pinella bianca
- Pinella B. - Pinello
- Pinot bianco B. - Pinot
- Pinot bianco B. - Pinot blanc
- Raboso piave N. - Friularo
- Raboso piave N. - Raboso
- Raboso veronese N. - Raboso
- Sauvignon B. - Sauvignon blanc
- Tocai friulano B. - Tai
- Tocai friulano B. - Tuchi



Definizione concisa della zona geografica delimitata

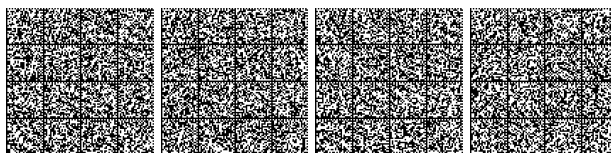
La zona di produzione dei vini DOP “Colli Euganei” comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.

Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

Vino

Sintesi del legame

Informazioni sulla zona geografica: Fattori naturali. La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400. Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle giornate limpide e nelle prime ore del mattino è frequente il fenomeno dell'inversione termica, per cui le zone collinari godono di una temperatura superiore rispetto alla pianura. Per queste peculiarità la zona, rinomata e ricercata dai turisti, è ideale per la coltivazione della vite. La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime, in primavera e autunno. L'umidità relativa è variabile tra la pianura e la collina, dove i valori sono notevolmente inferiori; i venti prevalenti provengono da NNE, NE e N con velocità e frequenze basse. La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per ogni tipologia di vitigno, le esposizioni e le giaciture più idonee a far risaltare le qualità specifiche; infatti, a seconda dell'esposizione “più o meno fresca”, la scelta enologica cambia passando da uve destinate a vini bianchi, a base spumante o a uve per vini, sia bianchi che rossi, giovani e fruttati nei terreni ad esposizione prevalentemente a nord, ad uve per ottenere vini più strutturati e riserve per i versanti a sud. I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. A seconda del livello di disgregazione delle rocce vulcaniche nei millenni, nelle diverse zone dei Colli, emergono tipologie di suoli differenziati: vulcaniti (rioliti trachiti, basalti, tufi basaltici), rocce sedimentarie (biancone, scaglia rossa e marna), alluvioni (conoidi di deiezione, fondovalle alluvionale). La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio. Fattori umani e storici La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei,



richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia per le tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole. Le capacità professionali dei produttori si esprimono anche nella scelta dei vitigni più idonei per ogni particolare condizione che caratterizza i diversi versanti, le altitudini dei terreni e le diverse tipologie di suoli. Le capacità degli operatori nella selezione dei vitigni nonché la loro presenza percentuale nelle tipologie di vini "Colli Euganei" richiedono esperienza, capacità tecniche, enologiche e sensoriali di lunga tradizione. Le testimonianze storiche più antiche della vite e del vino nella zona dei Colli Euganei risalgono ai reperti archeologici in terracotta, ciotole e coppe legati al consumo del vino, risalenti della civiltà preromana (VII – VI secolo a.C). In epoca romana la diffusa presenza della vite in ambito padovano è citata da diversi storici latini. Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Merlot ed il Cabernet che si sono ambientati alle condizioni pedoclimatiche della zona. Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Moscato e il Serprino nei Colli Euganei. I produttori hanno continuato l'azione di qualificazione del prodotto tanto che già nel 1969 i vini dei Colli Euganei hanno ottenuto il riconoscimento della DOC Colli Euganei (D.P.R. 13 Agosto 1969). Il continuo miglioramento e caratterizzazione qualitativa di una tipologia di Moscato giallo, il "Fior d'Arancio", ha portato al riconoscimento della DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio. Oggi la denominazione Colli Euganei, valorizzata anche dalla "Strada del vino Colli Euganei", è rinomata e conosciuta dai turisti sia italiani sia stranieri che frequentano la zona termale dei colli; i suoi vini, sia giovani che invecchiati, sono commercializzati anche in molti Paesi europei ed extraeuropei, dall'America all'Asia, dove nuovi mercati ne scoprono il valore commerciale inteso come qualità elevata e ottimo rapporto qualità/prezzo. Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOP Colli Euganei sia in ambito locale (come la Festa dell'uva di Vo' iniziata nel 1950, "Vini Euganei a Primavera" sul Monte Gemola, la manifestazione "Calici di Stelle" e molte altre) sia nazionale che internazionale. Ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali tra le quali Vini d'Italia del Gambero Rosso, Slow Wine di Slow Food, I vini d'Italia de L'Espresso, l'Annuario dei migliori vini di Luca Maroni, Il Golosario di Massobrio, e molti altri che riservano sempre maggior spazio ai vini DOP Colli Euganei. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concours Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair per citarne solo alcuni) i vini dei Colli Euganei hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti. Informazioni sul prodotto: I vini a DOP Colli Euganei devono la loro peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e da un rapporto zuccheri/acidità equilibrato nelle diverse tipologie di vino. I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore è fragrante, caratteristico, intenso; a seconda dei vitigni si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato. I vini rossi dei Colli Euganei presentano un'ottimale maturazione fenolica, che, grazie anche ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato. I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni contenute dal punto di vista quantitativo associate ad elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidi. La maturazione delle uve è buona. I vini ottenuti



sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco. I vini bianchi giovani, ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani. Tra i vini bianchi aromatici, il Moscato, molto caratteristico della zona, presenta un peculiare equilibrio di estratti e zuccheri e vengono esaltate le note di pesca, banana, citronella geranio, salvia, rosa. Legame causale: L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area dei Colli Euganei - dalle peculiarità climatiche, ai diversi tipi di suoli, la varietà di giacitura dei terreni ed esposizione delle viti sui diversi versanti dei Colli Euganei - determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per le diverse tipologie di vini dei Colli Euganei. Anche le competenze specifiche dei produttori permettono di ottimizzare le interazioni fra suolo-esposizione-giacitura consentendo di posizionare i vari vitigni in funzione della vocazionalità delle zone in modo da ottenere la massima espressione delle potenzialità del vitigno. Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona di produzione, determinano, in particolare sui vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.). Non a caso la zona di produzione è tra le rare zone viticole nel Veneto dove si ottengono le massime espressioni dei moscati nei quali, a seconda della tipologia di suolo e delle esposizioni, vengono esaltate le note di pera, banana, citronella geranio, salvia, rosa. I suoli originati dalle vulcaniti con suoli mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi, determinano una produzione contenuta in termini quantitativi che determina gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei terreni in declivio, permettono di ottenere vini rossi caratterizzati da un'ottimale maturazione sia fenolica che tecnica (equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi) che, per esempio, nel Merlot stesso, esaltano i sentori di ciliegia, frutta matura, note speziate ed erbacee oppure di tabacco mentre nel Cabernet si possono trovare sentori di frutta matura, piccoli frutti, erbaceo, erba fresca, speziato e tostato. Le rocce sedimentarie (scaglia biancone) sono ideali per ottenere rossi molto strutturati, consistenti, molto ricchi, di assoluto pregio. Le rocce sedimentarie (marna) e le zone alluvionali (conoidi di deiezione e fondovalle alluvionale), presentano una buona fertilità che consente di ottenere produzioni elevate in termini quantitativi con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi; questi terreni sono da preferire per vini che non subiranno affinamento ed invecchiamento ma per vini da bere giovani e quindi per le varietà a bacca bianca, specialmente le aromatiche, che permettono di ottenere vini freschi, come il Moscato, il Serprino, il Pinello, lo Chardonnay, e le altre tipologie di vini bianchi dei Colli Euganei.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo



nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

La zona collinare consente ai produttori di scegliere per le diverse attitudini delle varietà con vocazione spumantistica tra uve a bacca bianca come Garganega, Tocai friulano, Chardonnay e Sauvignon e uve a bacca bianca tradizionalmente spumantizzate come Serprino, Pinello e Moscato (giallo e bianco).

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di Vini Spumanti freschi di una beva accattivante e molto morbida.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei, richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia per le tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Moscato (giallo e bianco) e il Serprino nei Colli Euganei.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

Per la categoria Vino spumante le peculiarità risalgono fin dai tempi storici nella coltivazione di vitigni come il Serprino ed il Pinello ed aromatici come il Moscato (giallo e bianco) che in questo particolare habitat hanno sviluppato una attitudine enologica tipica che nel tempo ha fortemente caratterizzato le attuali produzioni spumantistiche.

Questi vini spumanti sono ottenuti esclusivamente da varietà a bacca bianca cosiddette semi-aromatiche quali Serprino e Pinello e aromatiche quali Moscato, coltivate prevalentemente su rocce sedimentarie e suoli biancastri che permettono di ottenere produzioni caratterizzate da molti precursori aromatici, elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidici. I vini spumanti si caratterizzano per



intensi profumi floreali, di frutta fresca con lievi sentori di crosta di pane fresco, vini di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La zona collinare consente ai produttori di scegliere per le diverse attitudini delle varietà con vocazione spumantistica tra uve a bacca bianca già utilizzate anche per i vini fermi come Garganega, Tocai friulano, Chardonnay e Sauvignon e uve a bacca bianca tradizionalmente spumantizzate come Serprino, Pinello e Moscato.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini spumanti freschi di una beva accattivante e molto morbida fino a vini spumanti più complessi.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Moscato (giallo e bianco) e il Serprino e il Pinello nei Colli Euganei.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

La produzione spumantistica di Vino Spumante di Qualità DOC Colli Euganei si fonda sull'utilizzo del metodo Charmat per la spumantizzazione dei tre vini tipici



quali Serprino, Moscato (giallo e bianco) e il Pinello. L'introduzione di seconde fermentazioni in autoclave più lunghe per un minimo di sei mesi ha iniziato a diffondersi con la produzione di Spumanti bianchi secchi nella tipologia di sapore Brut e oggi estesa anche alla tipologia Serprino sempre più performante anche nella fascia dei vini spumanti premium. La produzione di Vini Spumanti di Qualità in anni più recenti si è arricchita di vini prodotti con il metodo classico che prevedono nella produzione della cuvée base del Colli Euganei Bianco la partecipazione di uve più precoci come Chardonnay e Pinot bianco. I vini si caratterizzano per intensi profumi floreali, di frutta fresca con lievi sentori di crosta di pane fresco, noti per la loro morbidezza di sapore.

Per il Vino Spumante di Qualità Serprino è prevista la menzione “sui lieviti” se ottenuto con una fermentazione in bottiglia per non meno di 90 giorni e senza separazione dei residui di fermentazione.

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per le diverse attitudini delle varietà con vocazione spumantistica tradizionale come Serprino e Moscato (giallo e bianco).

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini spumanti di qualità del tipo aromatico.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame



La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Moscato (giallo e bianco) e il Serprino nei Colli Euganei.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

Per la categoria Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico, i vini a DOC Colli Euganei devono la loro peculiarità alla presenza in tempi storici di vitigni aromatici come il Serprino il Moscato (giallo e bianco) che in questo particolare habitat hanno sviluppato una attitudine enologica tipica che nel tempo ha fortemente caratterizzato le attuali produzioni spumantistiche.

Questi Vini Spumanti di Qualità del Tipo Aromatico sono ottenuti esclusivamente da varietà a bacca bianca cosiddette aromatiche quali Serprino e Moscato giallo e Moscato bianco, coltivate prevalentemente su rocce sedimentarie e suoli biancastri che permettono di ottenere produzioni molto caratterizzate da molti precursori aromatici, elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidici. I vini si caratterizzano per intensi profumi floreali, di frutta fresca con lievi sentori di crosta di pane fresco, vini spumanti molto caratteristici anche nel sapore con una spiccata morbidezza e dolcezza, mai prevalente.

Tra i Vini Spumanti di qualità del Tipo Aromatico, il Moscato giallo è certamente il vitigno caratteristico dell'areale sia per storia di coltivazione e sia per storia enologia tanto da essere riconosciuto con una propria menzione "Fior d'Arancio" già riconosciuta come DOCG "Colli Euganei Fior d'Arancio".

Categoria di prodotto vitivinicolo

Vino frizzante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova.



Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente di scegliere per ogni tipologia di vitigno, la scelta enologica.

I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le capacità degli operatori nella selezione dei vitigni nonché la loro presenza percentuale nelle tipologie di vini "Colli Euganei" richiedono esperienza, capacità tecniche, enologiche e sensoriali di lunga tradizione.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Serprino ed il Pinello.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

I vini frizzanti a DOC Colli Euganei sono prodotti utilizzando esclusivamente le varietà a bacca bianca tradizionali quali Serprino e il Pinello e devono la loro peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e da un rapporto zuccheri/acidità equilibrato e ottimale per le tipologie frizzante e spumante.

Queste uve sono prevalentemente coltivate su rocce sedimentarie che consentono produzioni con buoni accumuli zuccherini e contenuti acidici. I vini ottenuti sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta fresca e di crosta di pane fresco. Alla beva si presentano delicati e di buona morbidezza.

Per il vino Serprino frizzante così come per lo spumante è prevista la menzione "sui lieviti" se ottenuto con una fermentazione in bottiglia per non meno di 30 giorni e senza separazione dei residui di fermentazione.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni specifiche per l'etichettatura delle tipologie Serprino frizzante e spumante



Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP “Colli Euganei” nelle tipologie Serprino frizzante e Serprino spumante è consentito riportare l’indicazione della tipologia anche nel modo seguente: «Serprino dei Colli Euganei», che deve figurare in caratteri di dimensioni uguali.

Titolo del requisito / della deroga

Obbligo di riportare la denominazione con caratteri di dimensione doppia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP “Colli Euganei” nelle tipologie rosso, rosso riserva e con la specificazione di vitigno è fatto obbligo che il nome della denominazione “Colli Euganei” figuri con caratteri di dimensione almeno doppi rispetto a quelli usati per l’indicazione della tipologia rosso e/o della specificazione di vitigno.

Titolo del requisito / della deroga

Obbligo di riportare in etichetta il riferimento "sui lieviti" per tipologie Serprino frizzante e spumante ottenute per rifermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione

Quadro di riferimento giuridico:

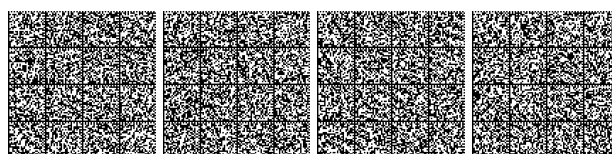
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini “Colli Euganei” Serprino frizzante e “Colli Euganei” Serprino spumante, ottenuti per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione, devono riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti».



Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni specifiche per l'etichettatura delle tipologie monovarietalì

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura e presentazione dei vini DOP "Colli Euganei", per le tipologie Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot e Raboso, è fatto obbligo di indicare il nome della denominazione di origine, l'espressione «denominazione di origine protetta» o, in alternativa, le menzioni tradizionali italiane «denominazione di origine controllata» oppure «D.O.C.», ed il nome della corrispondente tipologia, nel rispetto del seguente ordine, dall'alto verso il basso:

- «Colli Euganei»;
- «denominazione di origine controllata» oppure «denominazione di origine protetta»;
- o, in alternativa ai primi due trattini, «Colli Euganei D.O.C.»;
- e, a seconda dei casi, «Cabernet», «Cabernet franc», «Carmenère», «Cabernet Sauvignon», «Merlot» o «Raboso».

Inoltre, i caratteri del nome della tipologia (Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot o Raboso) devono avere un'altezza massima pari alla metà di quella dei caratteri che compongono la denominazione "Colli Euganei" e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile grafico, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica e figurare su uno sfondo uniforme.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni relative al confezionamento dei vini

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

-

Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP “Colli Euganei” (categoria vino), ad esclusione delle tipologie “rosso” e “rosso riserva”, è consentito l’uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali previste dalla normativa.

Titolo del requisito / della deroga

Chiusure ammesse

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

-

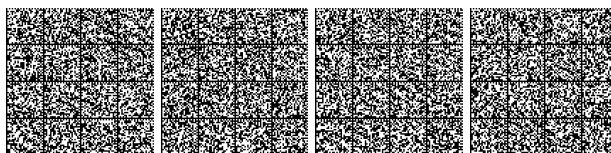
Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP "Colli Euganei" sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla normativa, ad esclusione del tappo a corona. Tuttavia, in deroga a tale previsione, il tappo a corona è ammesso per la sola tipologia Serprino frizzante con il riferimento “sui lieviti”.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/25313>

26A05634



ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano, a base di solifenacina succinato e tamsulosina cloridrato, «Solifenacina e Tamsulosina Doc».

Estratto determina AAM/AIC n. 217 del 22 luglio 2026

Codice pratica: AIN/2024/61

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale SOLIFENACINA E TAMSULOSINA DOC, 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 confezione alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate:

Titolare A.I.C.: DOC Generici S.r.l., con sede legale e domicilio fiscale in via Filippo Turati n. 40 - 20121 Milano - Italia.

Confezione:

«6 mg/0,4 mg compresse a rilascio modificato» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL – A.I.C. n. 051013011 (in base 10) 1JNTDM (in base 32);

Principi attivi: Solifenacina succinato e Tamsulosina cloridrato

Produttore responsabile del rilascio dei lotti:

Adamed Pharma S.A.

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 5

95-200 Pabianice, Polonia

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per la confezione sopra indicata è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

Classificazione ai fini della rimborsabilità: C

Classificazione ai fini della fornitura

Per la confezione sopra indicata è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

Classificazione ai fini della fornitura:

RR: Medicinale soggetto a prescrizione medica

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 di cinque anni a decorrere dalla data di efficacia della presente determina.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A05620

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Sumatriptan Zentiva».

Con la determina n. aRM - 171/2026 - 8043 del 16 ottobre 2026 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo n. 219/2006, su rinuncia della Zentiva Italia S.r.l., l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

medicinale: SUMATRIPTAN ZENTIVA

confezione: 037772011

descrizione: «50 mg compresse rivestite» 1 compressa in blister pvc/al

confezione: 037772023



pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 2 compresse in blister confezione: 037772035	confezione: 037772252 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 1 compressa in blister pvc/al
pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 3 compresse in blister confezione: 037772047	confezione: 037772264 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 2 compresse in blister pvc/al
pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 4 compresse in blister confezione: 037772050	confezione: 037772276 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 3 compresse in blister pvc/al
pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 6 compresse in blister confezione: 037772062	confezione: 037772288 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 4 compresse in blister pvc/al
ster pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 12 compresse in blister pvc/al confezione: 037772074	confezione: 037772290 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 6 compresse in blister pvc/al
ster pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 18 compresse in blister pvc/al confezione: 037772086	confezione: 037772302 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 12 compresse in blister pvc/al
ster pvc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 24 compresse in blister pvc/al confezione: 037772098	confezione: 037772314 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 18 compresse in blister pvc/al
pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 1 compressa in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772100	confezione: 037772326 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 24 compresse in blister pvc/al
pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 2 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772112	confezione: 037772338 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 1 compressa in blister pvc/pvdc/al
pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 3 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772124	confezione: 037772340 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 2 compresse in blister pvc/pvdc/al
pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 4 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772136	confezione: 037772353 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 3 compresse in blister pvc/pvdc/al
pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 6 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772148	confezione: 037772365 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 4 compresse in blister pvc/pvdc/al
ster pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 12 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772151	confezione: 037772377 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 6 compresse in blister pvc/pvdc/al
ster pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 18 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772163	confezione: 037772389 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 12 compresse in blister pvc/pvdc/al
ster pvc/pvdc/al	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 24 compresse in blister pvc/pvdc/al confezione: 037772175	confezione: 037772391 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 18 compresse in blister pvc/pvdc/al
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 1 compressa in contenitore hdpe confezione: 037772187	confezione: 037772403 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 24 compresse in blister pvc/pvdc/al
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 2 compresse in contenitore hdpe confezione: 037772199	confezione: 037772415 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 1 compressa in contenitore hdpe
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 3 compresse in contenitore hdpe confezione: 037772201	confezione: 037772427 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 2 compresse in contenitore hdpe
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 4 compresse in contenitore hdpe confezione: 037772213	confezione: 037772439 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 3 compresse in contenitore hdpe
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 6 compresse in contenitore hdpe confezione: 037772225	confezione: 037772441 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 4 compresse in contenitore hdpe
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 12 compresse in contenitore hdpe confezione: 037772237	confezione: 037772454 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 6 compresse in contenitore hdpe
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 18 compresse in contenitore hdpe confezione: 037772249	confezione: 037772466 descrizione: «100 mg compresse rivestite» 12 compresse in contenitore hdpe
tenitore hdpe	descrizione: «50 mg compresse rivestite» 24 compresse in contenitore hdpe	confezione: 037772478



descrizione: «100 mg compresse rivestite» 18 compresse in contenitore hdpe

confezione: 037772480

descrizione: «100 mg compresse rivestite» 24 compresse in contenitore hdpe

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.

26A05657

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Diclofenac Ratiopharm».

Con la determina n. aRM - 172/2026 - 1378 del 20 ottobre 2026 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo n. 219/2006, su rinuncia della Ratiopharm GMBH, l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate:

medicinale: DICLOFENAC RATIOPHARM;

confezione: 029457037;

descrizione: «75 mg/3 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare» 5 fiale da 3 ml.

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.

26A05658

Decadenza, per mancato rinnovo, dell'autorizzazione all'importazione parallela di taluni medicinali.

Estratto determina IP n. 632 del 15 ottobre 2026

Le autorizzazioni all'immissione in commercio dei medicinali di importazione parallela, di seguito riportate, di cui la società GMM Farma S.r.l. risulta titolare, sono decadute per mancato rinnovo a far data dalla scadenza dei cinque anni dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana:

Denominazione	Descrizione	A.I.C.	Data G.U.	Data decadenza
NUVA-RING	«0,120 mg/0,015 mg ogni ventiquattrore dispositivo vaginale» 1 dispositivo in bustina AL/LDPE/PET + 1 applicatore	049234014	16/08/2021	17/08/2026
STILNOX	«10 mg compresse rivestite con film» 30 compresse	044425066	13/09/2021	14/09/2026
STILNOX	«10 mg compresse rivestite con film» 30 compresse	044425054	9/09/2021	10/09/2026

Il presente estratto viene pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A05679

Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale per uso umano «Bisolvon»

Estratto determina IP n. 638 del 15 ottobre 2026

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale BISOLVON TABLETTE, 8 mg - 50 tabletten dalla Paesi Bassi con numero di autorizzazione RVG 09246, intestato alla società Opella Healthcare France S.A.S. 157 Avenue Charles De Gaulle 92200 Neuilly-Sur-Seine Francia e prodotto da Delpharm Reims 10 rue Colonel Charbonneaux 51100 Reims Francia, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: GMM Farma S.r.l. con sede legale in via Lambretta n. 2 - 20054 - Segrate (MI).

Confezione: BISOLVON «8 mg compresse» 20 compresse in blister PVC/PVDC/AL.

Codice A.I.C.: 048034033 (in base 10) 1FTW7K(in base 32).

Forma farmaceutica: compressa.

Composizione: 1 compressa contiene:

principio attivo: bromexina cloridrato 8 mg;

eccipienti: lattosio, amido di mais, magnesio stearato (E470B).

Al paragrafo 5 «Come conservare «Bisolvon»» del foglio illustrativo e sul confezionamento secondario, in luogo di «Questo medicinale non richiede alcuna condizione particolare di conservazione», riportare:

questo medicinale non richiede alcuna temperatura particolare di conservazione. Conservare nella confezione originale.

Modificare la «Descrizione dell'aspetto di «Bisolvon» e contenuto della confezione» al paragrafo 6 del foglio illustrativo come di seguito indicato:

«Bisolvon» si presenta in forma di compresse bianche, rotonde, con bordi smussati, con una linea di frattura e con l'incisione «51B» su un lato.

È disponibile in confezione da 20 compresse.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: BISOLVON «8 mg compresse» 20 compresse in blister PVC/PVDC/AL.

Codice A.I.C.: 048034033.

Classe di rimborsabilità: C-bis.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: BISOLVON «8 mg compresse» 20 compresse in blister PVC/PVDC/AL

Codice A.I.C.: 048034033.

OTC - medicinali non soggetti a prescrizione medica da banco.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina e in linea con quanto previsto dal decreto legislativo 6 febbraio 2025, n. 10, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 31 del 7 febbraio 2025, recante l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento delegato (UE) 2016/161 della Commissione del 2 ottobre 2015, in materia di sicurezza sull'imballaggio dei medicinali per uso umano. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.



*Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni
di sospette reazioni avverse*

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A05680

**Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale
per uso umano «Topamax»**

Estratto determina IP n. 641 del 15 ottobre 2026

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale TOPAMAX 25 MG filmom obložene tablete, 60 tablete dalla Croazia con numero di autorizzazione HR-H-239773821-01, intestato alla società Johnson & Johnson S.E. d.o.o., Oreškovičeva 6H, 10 010 Zagreb, Croazia e prodotto da Janssen-Cilag S.p.a. via C. Janssen, loc. Borgo S. Michele - 04100 - Latina (LT) - Italia, Janssen Pharmaceutica NV Turnhoutseweg 30, Beerse, 2340 Belgio, Lusomedicamenta - Sociedade Técnica Farmacêutica S.A. Estrada Consiglieri Pedroso nº 69 B Queluz de Baixo 2730-055 Barcarena Portogallo con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: GMM Farma S.r.l. con sede legale in via Lambretta n. 2 - 20054 - Segrate (MI).

Confezione: TOPAMAX «25 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister AL/AL.

Codice A.I.C.: 052968029 (in base 10) 1LJGLX(in base 32).

Composizione: ogni compressa contiene:

principio attivo: 25 mg di topiramato;

eccipienti: nucleo: lattosio monoidrato, amido di mais pregelatinizzato, cellulosa microcristallina, sodio amido glicolato (tipo A), magnesio stearato.

Rivestimento: Opadry bianco(1), cera carnauba.

Modificare le condizioni di conservazione nel confezionamento esterno «Conservare nella confezione originale e tenere il flacone ben chiuso per proteggere il medicinale dall'umidità» con «Conservare nella confezione originale per proteggere le compresse dall'umidità».

Riportare sul confezionamento esterno, in luogo di «60 compresse rivestite con film con essiccante»: «60 compresse rivestite con film».

Alle etichette è allegata la scheda di allerta per il paziente che dovrà essere inserita nelle confezioni del medicinale di importazione.

Officine di confezionamento secondario:

De Salute S.r.l. via Antonio Biasini n. 26 - 26015 - Soresina (CR) - Italia;

GXO Logistics Pharma Italy S.p.a. via Amendola n. 1 - 20049 - Calepio di Settala (MI) - Italia;

GMM Farma S.r.l. Interporto di Nola, lotto C A1, 80035 - Nola (NA) - Italia.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: TOPAMAX «25 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister AL/AL.

Codice A.I.C.: 052968029.

Classe di rimborsabilità: C-nn.

(1) Opadry contiene ipromellosa, macrogol, polisorbato 80 e come coloranti titanio diossido E171.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: TOPAMAX «25 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister AL/AL.

Codice A.I.C. : 052968029.

RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina e in linea con quanto previsto dal decreto legislativo 6 febbraio 2025, n. 10, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 31 del 7 febbraio 2025, recante l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento delegato (UE) 2016/161 della Commissione del 2 ottobre 2015, in materia di sicurezza sull'imballaggio dei medicinali per uso umano. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

*Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni
di sospette reazioni avverse*

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A05681

**Autorizzazione all'importazione parallela del medicinale
per uso umano «Locoidon»**

Estratto determina IP n. 644 del 15 ottobre 2026

Descrizione del medicinale da importare e attribuzione del numero di identificazione: è autorizzata l'importazione parallela del medicinale LOCIDON LIPOCRÈME 0,1% crème - 30 g dal Belgio con numero di autorizzazione BE 129841, intestato alla società Cheplapharm Arzneimittel Ziegelhof 24 17489 Greifswald Germania e prodotto da Temmler Italia S.r.l., via delle Industrie n. 2 - 20061 - Carugate (MI) - Italia, con le specificazioni di seguito indicate a condizione che siano valide ed efficaci al momento dell'entrata in vigore della presente determina.

Importatore: Farma 1000 S.r.l. con sede legale in via Camperio Manfredo n. 9 - 20123 - Milano (MI).

Confezione: LOCIDON 0,1%, crema - tubo da 30 g.

Codice A.I.C.: 053345017 (in base 10) 1LVYRT (in base 32).

Forma farmaceutica: crema.

Composizione: 100 g di crema contengono:

principio attivo: idrocortisone-17-butilato 0,1 g;

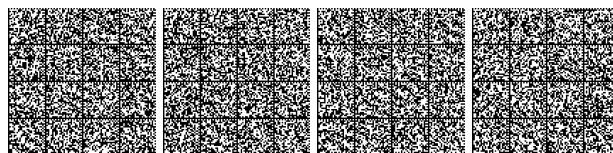
eccipienti: alcol cetilsteirico; propil-paraidrossibenzoato; macrogol 25 cetostearile etere; paraffina liquida leggera; vaselina bianca; alcol benzilico, acido citrico anidro, sodio citrato anidro, acqua depurata.

Officine di confezionamento secondario:

De Salute S.r.l. - via Antonio Biasini n. 26 - 26015 - Soresina (CR);

GXO Logistics Pharma Italy S.p.a. - via Amendola n. 1 (Loc. Calepio) - 20049 - Settala (MI);

Columbus Pharma S.r.l. - via dell'Artigianato n. 1 - 20032 - Corridonia (MI);



S.C.F. S.r.l. - via F. Barbarossa n. 7 - 26824 - Cavenago d'Adda (LO).

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Confezione: LOCOIDON 0,1%, crema - tubo da 30 g.

Codice A.I.C.: 053345017.

Classe di rimborsabilità: C.

Classificazione ai fini della fornitura

Confezione: LOCOIDON 0,1%, crema - tubo da 30 g.

Codice A.I.C.: 053345017.

RR - medicinale soggetto a prescrizione medica.

Stampati

Le confezioni del medicinale importato devono essere poste in commercio con etichette e foglio illustrativo conformi al testo in italiano allegato e con le sole modifiche di cui alla presente determina e in linea con quanto previsto dal decreto legislativo 6 febbraio 2025, n. 10, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 31 del 7 febbraio 2025, recante l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento delegato (UE) 2016/161 della Commissione del 2 ottobre 2015, in materia di sicurezza sull'imballaggio dei medicinali per uso umano. Il foglio illustrativo dovrà riportare il produttore responsabile del rilascio relativo allo specifico lotto importato, come indicato nel foglio illustrativo originale. L'imballaggio esterno deve indicare in modo inequivocabile l'officina presso la quale il titolare AIP effettua il confezionamento secondario. Sono fatti salvi i diritti di proprietà industriale e commerciale del titolare del marchio e del titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio, inclusi eventuali marchi grafici presenti negli stampati, come simboli o emblemi; l'utilizzo improprio del marchio, in tutte le forme previste dalla legge, rimane esclusiva responsabilità dell'importatore parallelo.

Farmacovigilanza e gestione delle segnalazioni di sospette reazioni avverse

Il titolare dell'AIP è tenuto a comunicare al titolare dell'A.I.C. nel Paese dell'Unione europea/Spazio economico europeo da cui il medicinale viene importato, l'avvenuto rilascio dell'AIP e le eventuali segnalazioni di sospetta reazione avversa di cui è venuto a conoscenza, così da consentire allo stesso di assolvere gli obblighi di farmacovigilanza.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

26A05682

Attribuzione degli oneri di ripiano della spesa farmaceutica per acquisti diretti per l'anno 2025.

Si rende noto che in data 28 ottobre 2026 è stata adottata la determina n. 1531, recante: «Attribuzione degli oneri di ripiano della spesa farmaceutica per acquisti diretti per l'anno 2025».

Il testo del provvedimento è disponibile, in assolvimento anche dell'onere di pubblicità legale, sul sito web dell'Agenzia italiana del farmaco.

26A05753

Avviso di pubblicazione di provvedimenti di classificazione e rimborsabilità, ed atti correlati, di specialità medicinali sul portale «TrovaNormeFarmaco».

Si rende noto che l'Agenzia italiana del farmaco pubblica sul portale «TrovaNormeFarmaco», accessibile anche dal sito istituzionale

dell'Agenzia, ventotto provvedimenti di classificazione e rimborsabilità di specialità medicinali, come sotto riportati:

1) DET PRES 1396/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale ACLASTA;

2) DET PRES 1397/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale PRETERAX;

3) DET PRES 1398/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale PROSCAR;

4) DET PRES 1399/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale AERIUS;

5) DET PRES 1400/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Rettifica della determina AIFA n. 652/2026» relativa al medicinale INFECTOFOS

6) DET PRES 1401/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione in fascia C di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» LEVOTUSS TOSSE;

7) DET PRES 1402/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Nuove indicazioni terapeutiche di specialità medicinali non rimborsate dal Servizio sanitario nazionale e classificazione in fascia C ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale REZOLSTA;

8) DET PRES 1403/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Nuove indicazioni terapeutiche di medicinali non rimborsati dal Servizio sanitario nazionale» del medicinale NEODIDRO;

9) DET PRES 1404/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Aggiornamento Nota Aifa 31»;

10) DET PRES 1405/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Regime di rimborsabilità e prezzo, a seguito di nuovo schema posologico», del medicinale per uso umano SIRTURO;

11) DET PRES 1406/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione in fascia C di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale PEDMARQSI;

12) DET PRES 1407/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale CIPRALEX;

13) DET PRES 1408/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale ZARONTIN;

14) DET PRES 1409/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale PANTORC;

15) DET PRES 1410/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale ZARONTIN;

16) DET PRES 1411/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Regime di rimborsabilità e prezzo a seguito di nuove indicazioni terapeutiche di medicinali» del medicinale NUCALA;

17) DET PRES 1412/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale COVERLAM;

18) DET PRES 1413/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale ZIRTEC;

19) DET PRES 1414/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale NOLPAZA;

20) DET PRES 1415/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale NEXIUM;

21) DET PRES 1416/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale DIFLUCAN;



22) DET PRES 1417/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale LAMICTAL;

23) DET PRES 1418/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale DUOTRAV;

24) DET PRES 1419/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale INVOKANA;

25) DET PRES 1420/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Integrazione della determinazione AIFA n. 1065/2026 del 31 luglio 2026» relativa al medicinale RINVOQ;

26) DET PRES 1421/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale EZMEKLY;

27) DET PRES 1422/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Classificazione di specialità medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale HERCEPTIN;

28) DET PRES 1423/2026 del 20 ottobre 2026 avente ad oggetto «Rinegoziazione di medicinali ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537» del medicinale HOLOCLAR.

L'efficacia dei provvedimenti decorre dal giorno successivo alla pubblicazione del presente avviso.

26A05757

AUTORITÀ DI BACINO DISTRETTUALE DELLE ALPI ORIENTALI

Aggiornamento del Piano di gestione del rischio di alluvioni nel Comune di Verona

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera C e comma 4 delle norme tecniche di attuazione del Piano di gestione del rischio di alluvioni, con decreto del segretario generale n. 121 del 14 agosto 2026 sono state aggiornate le mappe delle altezze idriche, della pericolosità idraulica e del rischio idraulico nel Comune di Verona (VR).

L'affissione all'albo pretorio comunale è avvenuta nei termini previsti dalla normativa e non sono pervenute osservazioni.

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale*.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito www.distrettoalpiorientali.it - sezione Amministrazione trasparente.

26A05644

Aggiornamento del Piano di gestione del rischio di alluvioni nei Comuni di Tarzo, Revine Lago e Vittorio Veneto

Si rende noto che, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera C e comma 4 delle norme tecniche di attuazione del Piano di gestione del rischio di alluvioni, con decreto del segretario generale n. 117 del 14 agosto 2026 sono state aggiornate le mappe delle altezze idriche, della pericolosità idraulica e del rischio idraulico nei Comuni di Tarzo, Revine Lago e Vittorio Veneto (TV).

L'affissione all'albo pretorio comunale è avvenuta nei termini previsti dalla normativa e non sono pervenute osservazioni.

L'aggiornamento ha efficacia dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale*.

Il decreto segretariale è consultabile sul sito www.distrettoalpiorientali.it - sezione Amministrazione trasparente.

26A05645

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Arresto temporaneo obbligatorio anno 2024 - Approvazione della terza graduatoria parziale dei soggetti ammessi all'aiuto pubblico.

Con il decreto direttoriale n. 554100 del 12 ottobre 2026 è approvata la terza graduatoria parziale dei soggetti ammessi all'aiuto pubblico di cui all'art. 1 del decreto direttoriale n. 0594741 del 5 novembre 2025 - arresto temporaneo anno 2024.

Il suddetto decreto è consultabile sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al seguente indirizzo: Masaf - FEAMPA 2021/2027 decreto direttoriale n. 554100 del 12 ottobre 2026 - Approvazione della terza graduatoria parziale dei soggetti ammessi all'aiuto pubblico di cui all'art. 1 del decreto direttoriale n. 0594741 del 5 novembre 2025 ATE 2024 - <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/25337>

26A05678

MINISTERO DELL'INTERNO

Soppressione della Confraternita di S. Giuseppe, in Monte Sant'Angelo

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene soppressa la Confraternita di S. Giuseppe, con sede in Monte Sant'Angelo (FG).

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione nel registro delle persone giuridiche.

Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto secondo le modalità disposte dal provvedimento canonico.

26A05635

Riconoscimento della personalità giuridica della Casa religiosa di spiritualità Giovanni Merlini, in Roma

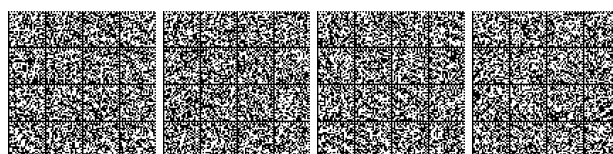
Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene riconosciuta la personalità giuridica civile della Casa religiosa di spiritualità Giovanni Merlini, con sede in Roma.

26A05636

Mutamento del modo di esistenza della Provincia Italiana dei Missionari del S. Cuore, in Roma

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 la Provincia Italiana dei Missionari del S. Cuore, con sede in Roma, ha mutato il modo di esistenza in Casa di Procura, assumendo la denominazione di Casa di Procura dell'Istituto dei Missionari del Sacro Cuore.

La Casa di Procura dell'Istituto dei Missionari del Sacro Cuore prosegue in tutti i rapporti attivi e passivi della Provincia Italiana dei Missionari del S. Cuore.

26A05637

Mutamento della denominazione assunta dalla Confraternita della SS. Annunziata, in Amaseno

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 la Confraternita della SS. Annunziata, con sede in Amaseno (FR), ha assunto la denominazione di Confraternita Santissima Annunziata e Santissima Trinità.

26A05638

**Riconoscimento della personalità giuridica del Santuario Diocesano
«Madonna del Silenzio in San Francesco», in Avezzano.**

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene riconosciuta la personalità giuridica civile del Santuario Diocesano «Madonna del Silenzio in San Francesco», con sede in Avezzano (AQ).

26A05639

Soppressione della Parrocchia di S. Francesco, in Avezzano

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene soppressa la Parrocchia di S. Francesco, con sede in Avezzano (AQ).
Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione nel registro delle persone giuridiche.

26A05640

Soppressione della Parrocchia «Beata Vergine del Buon Consiglio», in Castiglione Tinella

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene soppressa la Parrocchia «Beata Vergine del Buon Consiglio», con sede in Castiglione Tinella (CN), frazione Barbi.

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione nel registro delle persone giuridiche.
Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto secondo le modalità disposte dal provvedimento canonico.

26A05641

Soppressione della Parrocchia di S. Margherita, in Roddino

Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene soppressa la Parrocchia di S. Margherita, con sede in Roddino (CN).
Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione nel registro delle persone giuridiche.
Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto secondo le modalità disposte dal provvedimento canonico.

26A05642

Soppressione della Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo, in Monforte

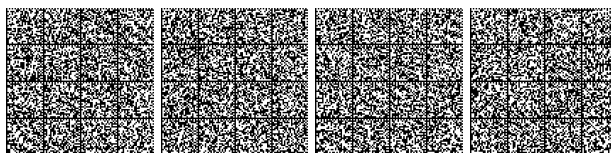
Con decreto del Ministro dell'interno del 10 ottobre 2026 viene soppressa la Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo, con sede in Monforte (CN), frazione Perno di Monforte.

Il provvedimento di soppressione acquista efficacia civile dal momento dell'iscrizione nel registro delle persone giuridiche.
Il patrimonio di cui è titolare l'ente soppresso è devoluto secondo le modalità disposte dal provvedimento canonico.

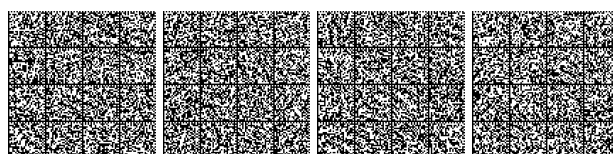
26A05643

S.I.A.E. - SOCIETÀ ITALIANA DEGLI AUTORI ED EDITORI**Elenco degli autori che non hanno rivendicato il proprio diritto di seguito**

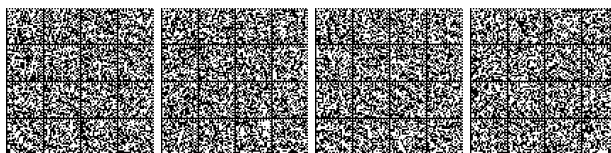
SIAE pubblica l'elenco degli autori per i quali non è stato ancora rivendicato il diritto di seguito e/o le cui posizioni non sono ancora perfezionate. Trattasi del diritto, riconosciuto all'autore ed ai suoi aventi causa, a percepire un compenso calcolato in percentuale sul prezzo delle vendite delle opere d'arte, concluse grazie all'intervento di «professionisti del mercato». Gli autori il cui nominativo è presente nell'elenco - o i loro aventi causa - sono tenuti a contattare gli uffici SIAE - Literature & Visual Arts - viale della Letteratura n. 30 - 00144 - Roma - per far valere il proprio diritto a norma di legge avvalendosi della modulistica già presente sul sito istituzionale dell'ente (<http://www.siae.it>).



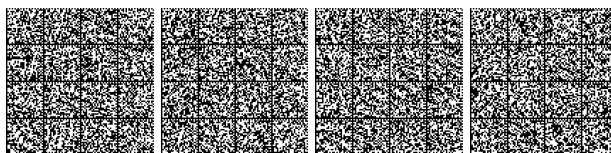
--	BASIC IVANA	BONALDI FEDERICO
ABATE ALBERTO	BASICEVIC DIMITRI	BONAMINI EROS
ABRATE ANGELO	BASSOLI RENATO	BONAZZA LUIGI
ACEVES GUSTAVO	BATTI ANGELO	BONETTI BEPPE
ADLIVANKIN SAMUIL	BAUM CARL	BONETTI MATTIA
ADRIANO DI SPILIMBERGO	BAYER HERBERT	BONETTI UBERTO
AJERMAN MICHAEL	BECCHINA GIOVANNI	BONFANTI ARTURO
AJOLFI ELIA	BEDIN ALESSIO	BONOMI CARLO
AL-RAHAL KHALED	BEDRICK (HICKS) SHEILA	BORDIGA ANGELO
ALBANO MARIO	BELLACCI PIERLUIGI	BORDONI ENRICO
ALBERTI ELISA	BELLANDI GIORGIO	BORELLA ROCCO
ALEXANDROFF GIORGIO	BELLESIA CARLO	BORGES (GODA' RODRIGO) RODRIGO ALVES
ALIBALI BARDHYL	BELLI DOMENICO	BORONDO GONZALO
ALMAGNO ROBERTO	BELLINI GIANNI	BORSATO RENATO
ALQUATI FRANCO	BELLINI MARIO	BOSCO SODI
ALTARA EDINA	BELOBORODOV ANDREJ	BOSTEELS PROSPER
AMORELLI ALFONSO	BELTRAME ALFREDO	BOSWELL JESSIE
ANDREONI CESARE	BENEDETTO ENZO	BOTTROP PEPPI
ANGI ALEX	BERALDINI ETTORE	BOUA ARMAND
ANNOVATI REMIGIO	BERARDICURTI BARBARA	BOUMEESTER CHRISTINE
ANTO MARIA	BERGIAN PIERRE	BOWES DAVID
ANZIL/LUIGI TOFFOLO	BERGOLLI ALDO	BOZZI AUGUSTO
APAP WILLIAM	BERMAN EUGENE G.	BRACCHI LUIGI
APRIL ARON ISAAKOVICH	BERTELLI RENATO	BRANDSTETTER INGRID
AR GIUSEPPE	BERTI VINICIO	BRAQUE GEORGES
ARAUJO JUAN	BERTINETTI MAURIZIO	BRASINI ARMANDO
ARKADIY CHICHKAN LEONIDOVICH	BERTOLETTI NINO	BRENNAN GREG
ARNEGGER ALOIS	BESSARABA LEONID PAVLOVICH	BRESCIANINI FRANCESCO
ARPESANI LINA	BETTARINI LIDO	BRESSAN ITALO
ASCARI FERRUCCIO	BETTI AUGUSTO	BRESSANUTTI ALDO
ASCO FRANCO	BETTIO MARCO	BREUER MARCEL
ASNAGO MARIO - VENDER CLAUDIO DUO DI ARCHITETTI	BEUTLER MICHAEL	BREULEUX VALERIE
ASSENZA VINCENZO	BIA AMILCARE	BRITTO ROMERO
BA OMAR	BIAGI GIUSEPPE	BRIZZI ALDO
BABETTO GIAMPAOLO	BIANCHI RACHELE	BROCCHI VALERIO
BACZYNSKY LUDMILLA	BIANCINI ANGELO	BROGGINI LUIGI
BALDAN MARIO	BIASI GUIDO	BROGLIO EDITA
BALDESSARI ROBERTO MARCELLO (IRAS)	BIASIO GIUSEPPE	BROMBO ANGELO
BALDINI JEAN PIER	BIDOLI SANTO	BROZZI RENATO
BALIA IRENE	BIFFIGNANDI ALESSANDRO	BRULY BOUABRÉ FRÉDÉRIC
BALLO CHARMET MARINA	BIGLIONE ANNIBALE	BRUNELLO STEFANO
BALULA DAVIDE	BILAN PETER ILYICH	BRUNETTI BRUNO
BARACCHINI CAPUTI ADRIANO	BINGA TOMASO	BRUNONE TULLIO
BARBIERI CONTARDO	BISANZIO ANDREA	BRUS GUNTER
BARBIERI OSVALDO	BLOC ANDRE'	BRUVEL GIL
BARILLI LATINO	BLU	BRYKS ARTHUR
BARNABÉ DUILIO	BOCCA CARLO	BUCCI MARIO
BARTOLINI GIUSEPPE	BOERI CINI	BUDDENBERG WILHELM HERMANN FRIEDRICH
BARTOLINI UGO VITTORE	BOGONI FRANCO	BUFFA PAOLO
BARYSHNIKOV MICHAIL	BOHRINGER VOLKER	BULGARELLI LUCIO



BASELITZ (KERN GEORGE) GEORGE	BOKSHAY JOSEPH	BURLE MARX ROBERTO
BURMAN SAKTI	CHERUBINI CARLO	DECRAUZAT PHILIPPE
BURSTEIN (MARYAN) PINCHAS	CHETOPI GIOVANNI	DEL BONO SEVERINO
BUSANEL MARISA	CHIAVACCI GIANFRANCO	DEL DONNO ANTONIO
BUSSOTTI SILVANO	CHILVER JOHN	DEL GRILLO SIMON
BUZZACCHI EMMA	CHIRICO NATINO	DEL PRETE JUAN
BUZZI TOMASO	CIACELLI ARTURO	DELAU LUIGI
CABRITA REIS PEDRO	CIAM GIORGIO	DELITALA MARIO
CACCIA DOMINIONI LUIGI	CIARDO VINCENZO	DELL'OTTO GABRIELE
CADORIN GUIDO	CIMINAGHI VIRGINIO	DEMARCO HUGO RODOLFO
CAGIANELLI ANTONIO	CIONINI CLAUDIO	DEREDIA JIMENEZ
CAGLIANI LUIGI	CIPOLLA SALVATORE	DESIATO GIUSEPPE
CALANDRI MARIO	CIUHA JOZE	DEVALLE BEPPE
CALCHI NOVATI LUDOVICO	CLAUDUS RODOLFO	DEZZA ALDO
CALDERARA ANTONIO	CLERGUE LUCIEN	DI BOSSO RENATO
CALERO SOL	CODOGNOTTO FERDINANDO	DI COCCO FRANCESCO
CALORE CHIARA	COLANZI DOMENICO	DI DONATO FABIANA
CALOS NINO	COLIN GIANLUIGI	DI LAZZARO UMBERTO
CALOUTSIS VALERIOS	COLIZZI MARCELLO	DI RENZO COSTANTINO
CAMARA SENI AWA	COLLI PIER LUIGI	DI TORO ANTONIO
CAMPAGNARI OTTORINO	COLOMBARA PIERGIORGIO	DIATO ALBERT
CAMPESAN SARA	COLOMBO JOE	DIMITRIJEVIC BRACO
CANEGALLO SEXTO	COLOMBO SERAFINA SERY	DISCA DAVIDE
CANONICO FELICE	COMBA ANNA	DISCOVOLO ANTONIO
CANTAFORA ARDUINO	CONDORELLI LUCIANO	DITOT ALINA ELENA
CAPITANI ALFREDO	CONGDON WILLIAM GROSVENOR	DJURDJEVIC BILJANA
CAPRONI VITTORIO	CONRAD CHRISTIANE	DOBROVIC JURAJ
CAPROTTI GUIDO	CONTE CARLO	DODERO PIETRO
CARBONI ERBERTO	CONTE PINO	DOMENICONI SIMONE
CAREAGA ENRIQUE	CONTI NANDO	DONATELLI ROBERTO
CARLO QUAGLIA	CORBELLI EDGARDO	DONATI ENRICO
CARLO SOCRATE E MIMI QUILICI BUZZACCHI	CORSI CARLO	DONG JINGGE
CARMÌ LISETTA	CORTELAZZO GINO	DRAGO MARIO
CARNEVALI GIANCARLO	CORVI CARLO	DREI ERCOLE
CARPI CIONI	COSTANTINI EGIDIO	DREOSSI ALICE
CARROCCIA CHIARA	CREMONA ITALO	DUBOSSARSKY VLADIMIR
CARROLL LAWRENCE	CRISCUOLO RENATO	DUO DI ARTISTI (GIUSEPPE TERRAGNI E PIETRO LINGERI)
CARTA GIUSEPPE	CROVETTO GIAN MARCO	DURHAM JIMMIE
CARTAGENA ALEJANDRO	CRUZ JIGGER	DUTHOO JACQUES
CASADEI MACEO	CUNEO RENATA	DYBSKY EVGENI
CASARO RENATO	CUNIBERTI PIER ACHILLE DETTO PIRRO	DZAMONJA DUSAN
CASCELLA TOMMASO	D'ANTINO NICOLA	ECHAKHCH LATIFA
CASCIARO GUIDO	D'OORA DOMENICO	EDZARD DIETZ
CASCIO LORENZO	DA SAN LORENZO PAOLO	EL KHALIL ZENA
CASELLI GIUSEPPE	DA SILVA FRANCISCO	ELEUTERI SERPIERI PAOLO
CASSOLO BRACCHI REGINA	DALE FRANK	ELISE AMELIE FELICIE STERN
CASTEGNARO FELICE	DALLABRIDA GIUSEPPE ANGELICO	ELLIOTT SUSAN
CATALANO BRUNO	DAMIANI ELENA	ENO BRIAN PETER GEORGE
CATARGI HENRI	DAMY KEN	ERBEN ULRICH
CATARZI BRUNO	DAVICO MARIO	ERDELY ADALBERT MYKHAYLOVICH
CATTANEO STEFANO	DAVRINGHAUSEN HEINRICH MARIA	ERWITT ELLIOTT
CATTI AURELIO	DAZZI ARTURO	ESKINJA IGOR
CAVAGLIERI MARIO	DAZZI ROMANO	ETIENNETTE JOHAN
CAVAZZANO GIORGIO	DE BIASI MARIO	EUSEBI TERENCE
CECCARELLI SILVIO	DE CAMARGO SERGIO	FAASSEN CASPER
CECCHI MARZIO	DE CORSI NICOLAS	FABRICATORE NICOLA
CECONI P.	DE DIVITIIS EMILIA	FANTUZZI ELIANO
CERCHI SERGIO	DE FRANCISCO PIETRO	FARALDO DIAMANTE
CERNIGOJ AUGUSTO	DE GASPERI GIORGIO	FARAONI ENZO
CESCHIA LUCIANO	DE MARCO FRANCESCO	FARFA
CESSOLON ANGELO	DE NICOLA FRANCESCO	FAVALLI AUGUSTO
CHAPLIN ELISABETH	DE ROCCO FEDERICO	FEKETE ROBERT
CHARALAMBOV GEORGIEV BORIS	DE TOFFOLI BRUNO	FELLIG ARTHUR (DETTO WEEGEE)
CHERCHI SANDRO	DE VINCENZO GIUSEPPE	FERGOLA SERGIO



CHERNIKOV VOLODYMYR MIKHALOVICH	DE VITA LUCIANO	FERRARI ENEA
FERRIERES JAC MARTIN	GIARDINO LAURA	INFANTE-ARANA FRANCISCO
FILA SIDIVAL	GIGNOUS LORENZO	INNOCENTI CAMILLO
FILIPOVIC BRANKO	GIORDANO FELICE	IORIZZO MICHELINO
FINI LEONOR	GIORGINO FRANCESCO	IRWIN COLLETTIVO DI ARTISTI SLOVENI
FIORENTINO PAOLO	GIORI MARCO	ISSUPOFF ALESSIO
FIORESE MAURO	GIROSI FRANCO	ISTRATI ALEXANDRE
FLORA PAUL	GIUNTI UMBERTO	JACKIEWICZ WLADYSLAW
FLORIO ALESSANDRO	GLOUTCHENKO PETROVICH	JANAS PIOTR
FONDA LORENZO	GLUK GAVRIIL MARTYNOVICH	JANKOWSKI CHRISTIAN
FONTANA DANIELE	GOERITZ BRUNNER WERNER MATHIAS	JANNI GUGLIELMO
FORESTIER GABRIEL	GOLDSCHMIEDT MILAN	JERRAM LUKE
FORNARA CARLO	GOMOR	JONES JOE
FRANCALANCIA RICCARDO	GONSCHIOR KUNO	JOSE' GALINDO REGINA
FRANCHI FRANCO MAURO	GONTCHAROVA NATALIA	JULIUS EVOLA
FRANKEN JAN	GORACCI MAURIZIO	KABAKOV ILYA
FRANZOSI GIOVANNI	GORDIGIANI EDUARDO	KABAKOV ILYA E EMILIA
FRATEANTONIO CORRADO	GORGONI GIANFRANCO	KADIROVA ZHANNA
FRATEGGIANI BIANCHI ALFONSO	GORIN JEAN	KALAJIC DRAGOS
FRIEDLER JULIEN	GRAMMATOPOULOS KOSTAS	KALLAT JITISH
FRIGERI LANFRANCO	GRANCHI DELIO	KALLAT REENA SAINI
FRIGO GIO'	GRATRIX GEORGINA	KAN HO
FROLLO LEONE	GRAZZI ALDO	KARAHAN NICOLAJ
FUNI ACHILLE	GRISELLI ITALO ORLANDO	KARDAMATIS IOANNIS
GABBIANI GIACOMO	GROSSO ORLANDO	KATOGLU OYA ZAIM
GAGLIARDO ALBERTO HELIOS	GRUBIC IGOR	KATSUTOMI HORIKI
GALAN JULIO	GRUPPO LUCKE TPT	KEITA SEYDOU
GALANTE FRANCESCO	GUADAGNUCCI GIGI	KEMENY ZOLTAN
GALANTE NICOLA	GUASTI MIRELLA	KERTESZ ANDRE'
GALASSI ENRICO	GUDNASON SVAVAR	KETTEMANN ERWIN
GALIZZI GIOVANNI BATTISTA	GUERRESCHI GIUSEPPE	KHESIN LEV
GALIZZI NINO	GUERRIERO ALESSANDRO	KJARTANSSON RAGNAR
GALLELLI MASSIMO	GUERRINI GIOVANNI	KLUME
GALLETTI GUIDO	GUERRINI MINO	KNORR KAREN
GALLI ALDO	GUERRISI MICHELE	KODIEV PETRO IVNOVICH
GALLINGANI ALBERTO	GUIDI GUIDO	KODRA IBRAHIM
GALLINO TEOBALDO (THEO)	GUIDI NEDDA	KOJI KAMOJI
GALVANO ALBINO	GUIZZO ISLAND	KOKOCINSKY ALESSANDER
GANAHL RAINER	GUNERIJSSEN RUNE	KOPITZEVA MAYA
GARBELLOTO FERNANDO	GUPTA SHILPA	KOROMPAY GIOVANNI
GARDELLA IGNAZIO	GUPTA SUBODH KUMAR	KOSTESKY VLADIMIR NIKOLAEVICH
GARELLI FRANCO	GURSCHNER GUSTAV	KOTSKA ANDREY ANDREEVICH
GARIBAY MARIELA	GUSSONI VITTORIO	KOVACIC MIJO
GARIS ELIO	GUSTOWSKA IZABELLA	KRASOVEC MITKA
GATTI IGINO	GWIAZDA RZEZBA GWIAZDA	KRISHNAMACHARI BOSE
GATTI LUIGI	GYSIN BRION	KRYSTUFEK ELKE
GATTO SAVERIO	HAGEMANS PAUL	KUHN MONA
GAYET-TANCREDE PAUL	HAGENAUER FRANZ	KUMPF GOTTFRIED
GAZZARRI FABRIZIO	HARDING ALEXIS	KUPKA FRANTISEK
GELLI LELIO	HARLOFF GUY	KYOUNG CHO YOUN
GEMELLI PIERO	HARTMANN ADOLF	LAGROTTERIA MASSIMO
GEMIGNANI VALMORE	HAVRET PIERRE	LAHNER EMILE
GENERAL IDEA - COLLETTIVO ARTISTICO	HEBUTERNE ANDRE	LAJOS MARKOS
GENERALIC IVAN	HELBIG THOMAS	LAMBERTINI GIANNINO
GEORGIEV BORIS	HEMCHE ABDELHALIM	LANDOZZI LANDO
GERANZANI CORNELIO	HEMMES	LANFRANCHI ANNIBALE
GERDA MIKHAILOVA NEMENOVA	HESSE HERMANN	LARIONOV MICHEL
GERMAIN JACQUES	HOFFMANN OTTO	LASTA ATTILIO
GERMANA' MIMMO	HOLEN YNGVE	LASZLO CARL
GHEDUZZI AUGUSTO	HORL OTTMAR	LAUNAY (JISBAR) JEAN- BAPTISTE
GHIGLIA PAULO	HORST PAUL ALBERT BOHRMANN	LAVERI GIORGIO
GIACOMETTI ALBERTO	HUBBARD TERESA E BIRCHLER ALEXANDER	LAXMAN PAI
GIANDANTE X	IAIA PIER ERMANNO	LEBENSTEIN JAN
GIANNELLI EMANUELE	IGNATOVICH BORIS VSEVOLODOVIC	LECLEF GUY



GIANNI ALESSANDRO	IGOSHEV VLADIMIR ALEKSANDROVICH	LEDDA MARIUS
LENZI ALBERTO	MARTINUZZI NAPOLEONE	MONZO ELENA
LEPRI STANISLAO	MARTYR WILL	MORALES ERNESTO
LEROUX AUGUSTE	MARUSSIG GUIDO	MORAMARCO GIANNI
LEROUX HEDWIGE	MASCAGNI UMBERTO	MORANDO PIETRO
LETO GIOVANNI	MASOUMIAN SABA	MORERA ANTONIO MARIA
LEVASTI FILLIDE	MASSA ANTONIO	MORETTI FOGGIA MARIO
LIBERMAN ALEXANDER	MASSAUX GUY	MORETTI PIETRO
LIGABUE ANTONIO	MASSERONI GIULIO	MORICI EUGENIO
LIMOUSE ROGER	MATERA MARIO	MORITZ SABINE
LINDE BUSK PETER	MATSKIN RUVIM IZRAILEVICH	MORO GINO
LIPCHITZ JACQUES	MAVIGNIER ALMIR	MORODOV FEDR ALEKSANDROVICH
LO SCHIAVO GIUSEPPE	MAY NICHOLAS	MORUCCHIO ANDREA
LOMBARDINI GIOVANNI	MAZZACURATI RENATO MARINO	MR LUCA
LOMYKIN KOSTANTIN MATVYEVICH	MAZZINI 33 SNC	MURTIC EDO
LONGO LOREDANA	MAZZOLANI ENRICO	MUSSAT SARTOR PAOLO
LONGO MACINI FRANCESCO	MAZZONI GALLIANO	NAGATANI KYOJI
LONGONI BALDASSARRE	MAZZONIS OTTAVIO	NALLARD LOUIS
LOPES BERTINA	MAZZOTTI DETTO D'ALBISOLA TULLIO	NAPOLEONE PELLIS GIOVANNI
LORENZO BRUNO	MAZZUCCHELLI FRANCO	NARDI ANTONIO MARIA
LUBARDA PETAR	MCBRIDE RITA	NAZARE-AGA ARNAUD
LUCCHINI FLAVIO	MEDALLA DAVID	NEPOMUCKY ERNST
LUIZ EDUARDO	MEDICI PAOLO	NERI NANNETTI
LULASHI IVA	MEECH PHILIP	NESPOLINO ANNA
LUPAS ANA	MELAS ALESSANDRO	NEUGEBAUER RUDOLF
LUSSU LALLA	MELI SALVATORE	NICOLAUS HEINRICH
LUZZATI EMANUELE	MELLI ROBERTO	NICOLI CLAUDIO
MADELLA GIANNI	MELO ATTILIO	NICOLINI GIOVANNI
MAGAZZINI SALVATORE	MELONI GINO	NIETO RODOLFO
MAGNI ANDREA	MELONISKI DA VILLACIDRO	NIVOLA COSTANTINO
MAGNI GIUSEPPE	MENDEZ BLAKE JORGE	NOBUYA ABE
MAIO ENZO	MENEGUZZO FRANCO	NOELQUI
MAJANI AUGUSTO	MERCADANTE BIAGIO	NORMOID HERMAN
MAKOWSKI ZBIGNIEW	MERCER VERA	NOVELLO GIUSEPPE
MALDONADO TOMAS	MESTROVIC IVAN	NUDI PIER PAOLO
MALERBA ARTURO	MEYER HARDING	NUNEZ DEL PRADO MARINA
MAN RAY	MEZA MORENO ISRAEL	NUSSI ARNALDO
MANAI PIERO	MEZZANOTTE PAOLO	OCAMPO MANUEL
MANAYLO FEDIR FEDOROVICH	MEZZETTI MARGHERITA	OCIEPKA TEOFIL
MANDELLI CARLO	MAZZO ROBERTO	OFFMAN
MANÉ-KATZ EMMANUEL	MICCINI EUGENIO	OLDENBURG CLAES
MANFRONI FILIPPO	MICHAJLOV BORIS	OLIVIERI GIORGIO
MANNO DANTE	MICHELETTI GUIDO	OLIVUCCI FRANCESCO
MANNUCCI CIPRIANO	MICHELETTI MARIO	OMICCIOLI GIOVANNI
MANNUCCI GIANNETTO	MICHELUZZI ATTILIO	ONETTI LUIGI
MANTOVANI LUIGI	MIES VAN DER ROHE LUDWIG	ONGARO ATHOS
MANZONE GIUSEPPE	MILANI GIORGIO	OPPENHEIM MERET
MAQUIGNAZ GABRIELE	MILANI UMBERTO	OPRANDI GIORGIO
MARAINI ANTONIO	MILLER GEROLD	ORAMAS ALIRIO
MARANO' FRANCA	MINERBI ARRIGO	ORESHNIKOV VIKTOR
MARCA RELI CONRAD	MINGUZZI LUCIANO	OROZCO GABRIEL
MARCELLI PASQUAROSA	MINO ROSSO	ORTEGA MUNOZ ALEJO GODOFREDO
		MANSO
MARCH GIOVANNI	MODICA FABIO	ORTIZ DE ZEVALLOS PASTOR DANIELA
MARCHESAN SILVIO	MODOTTO ANGILOTTO	OSSORIO ALFONSO ANGEL YANGCO
MARCHI CAMILLO	MOHASSES BAHMAN	OSTI ROMI
MARCHIG GIANNINO	MOLINARI MARIO	PAGAN LUIGI
MARCHINI VITALIANO	MOLLINO CARLO	PAJETTA MARIO PAOLO
MARCZYNSKI ADAM	MOLTENI GIOVANNI	PALADINI VINICIO
MARIN GUTIERREZ JAVIER	MONACHESI SANTE	PALAZZI BERNARDINO
MARRANCHINO DOMENICO	MONTANARI DANTE	PAN MARTA
MARTENS DINO	MONTANARINI LUIGI	PANCRAZZI LUCA
MARTIN PHILIP	MONTEGANI ANGELO	PANE GINA
MARTINAZZI BRUNO	MONTESSORI ELISA MARIA	PANIKANOVA EKATERINA
MARTINI NORBERTO	MONTI CESARE	PANNAGGI IVO



MARTINI QUINTO	MONTI ERCOLE	PANNO LAURA
PANZA GIOVANNI	PRIMACHENKO MARIA	SAKTI BURMAN
PAPA MARIA	PRINA CARLA	SALIETTI ALBERTO
PAPARI ALESSANDRO	PRINI EMILIO	SALOTTI GIANNETTO
PAPUZZA MICHELANGELO	PROSA ALFREDO	SALT JOHN
PARADISO PAOLO	PUCCIARELLI MARIO	SALVADEI DAVIDE
PARENTE FRANCESCO	PUGLIESE ANTONIO	SALVADORI ALDO
PARISOT ADRIANO	PUGLIESE ROBERTO	SALVATORI LUIGI
PARMENTIER MICHEL	PUGLISI LORENZO	SAMBA CHERI
PASCALI PINO	PULVIRENTI ROSARIO	SAMBO EDGARDO
PASEGA MARCO	PUZYRKOV VICTOR GRIGOROVICH	SAMMARTINO LORI
PASOTTO PAOLO	QUARTI MARCHIO' ERNESTO	SANO
PASSAURO EDMONDO	RABUZIN IVAN	SANSONETTI GIANNI EMILIO
PASSI DARIO	RACCAGNI ANDREA	SANTAGATA ANTONIO GIUSEPPE
PATELLANI FEDERICO	RADWI ALIMABDUL	SANTOSH GHULAM RASOOL
PATELLI PAOLO	RAGGI FRANCO	SARENCO
PAVAN FRANCESCO	RAMBALDI CARLO	SARFATTI GINO
PEDERIVA LUGI	RAMBALDI EMANUELE	SARTORI CARLO
PEETERS JOSEF	RAMBAUDI PIERO	SATISH GUJRAL
PEIKOV ASSEN	RAMBELLI AMILCARE	SATTA VINCENZO
PEKARY ISTVAN	RAMOSA EDIVAL	SAVINOV GLEB
PELLEGRINETTI MAXIMO	RAMPIN SAVERIO	SAVIOLI LEONARDO
PELLINI EROS	RAMPONI NISO IN ARTE KREMOS	SBISA' CARLO
PELLIS JOHANNES NAPOLEON	RANALDI RENATO	SCARONI ANNIBALE
PENNACCHIO STEFANIA	RASPI PIERO	SCHEIBL HUBERT
PERGOLA ROMOLO	REBESCO PIERGIORGIO	SCHIAFFINO ANTONIO
PERSICALLI PIERO	RENE' CHARLES EDMOND HIS	SCHIAVOCAMPO PAOLO
PERSICO MARIO	REVIGLIONE MARIO	SCHILLACI VINCENZO
PEVERELLI CESARE	REVILLA CARLOS	SCHLICHTER RUDOLF
PEYRON GUIDO	RICHTER HANS	SCHMETTAU JOACHIM
PEZOLD FRIEDERIKE	RIGHETTI ANGELO	SCHMID ALDO
PHILIPP HELGA	RIGHETTI GUIDO	SCHMIDT MICHAEL
PIAGET ALBERTO E ALESSANDRO GUERRIERO	RIGHETTI RENATO	SCHROEDER FRIEDRICH
PIANEZZOLA POMPEO	RIGOVACCA MARCO	SCHULTZ RAUL
PICCOLI GIAN RICCARDO	RIMINI ROBERTO	SCHWARZKOGLER RUDOLF
PICCOLO DOMENICO	RINKE KLAUS	SCHWEIZER RICCARDO
PICHLER WALTER	RISPOLI FRANCO	SCILTIAN GREGORIO
PICOZZA PAOLO	RITSUE MISHIMA	SCORBIAC RAPHAEL
PIERACCINI CECCHI LEONETTA	RODOCANACHI STAMATY PAOLO	SCORZELLI EUGENIO
PIKKA	RODRIAN ANTONIA	SCUFFI MARCELLO
PILI IVAN CALLISTO	RODRIGUEZ LARRAIN EMILIO	SEGANTINI GOTTARDO
PIMENOV YURI IVANOVICH	ROGANEAU FRANCOIS MAURICE	SEGUSO ARCHIMEDE
PINOT	ROGGI ANDREA	SEIBEZZI FIORAVANTE
PINTO TÚLIO	ROGLER MICHAEL	SELIBASIC ADELISA
PINZANI GUIDO	ROGNONI ANGELO	SEMEGHINI PIO
PIOMBANTI AMMANNATI GIUSEPPE	ROL GUSTAVO ADOLFO	SEN MITHU
PIROVANO ANNALISA	ROLANDO PIERLUIGI	SENESE LUIGI
PIRRUCCIO VINCENT	ROMAGNOLI EDOARDO	SERNEELS CLEMENT
PIRUCA FRANCO	ROMAGNOLI CARLO	SERPAN JAROSLAV
PISANO TANO	ROMAGNOLI GIOVANNI	SERRITIELLO
PITTINO FRED	ROMINO ANTONIO	SESA GIOVANNI
PLUMCAKE ROMOLO PALLOTTA /CLAUDIO RAGNI	RONCI STEFANO	SESMA RAYMUNDO
POLITI GIANNI	RONSSSE MATTHIEU	SETTANNI PINO
POLIZZI FRANCO	ROSA CHRISTIAN	SEUNG-HWAN KIM
POMA ALESSANDRO	ROSELLI CARLO	SHANAHAN SEAN
POMI ALESSANDRO	ROSSELLO MARIO	SHAPOVALOV PETR FEDOROVICH
PONGA DEGLI ANCILLO LUCIA	ROSSETTI GIANGIACOMO	SHCHIPACHYOV LEV STEPANOVICH
PORTA TOM	ROSSI UGO	SHISHKO FEDOROVICH SERGIY
PORTELLI FRANK	ROY JAMINI	SHOVKUNENKO OLEKSIEVICH OLEXA
POUSSARD JEAN MARCEL	RUBINO ANTONIO	SHTILMAN ILYA
POZZOLI FABRIZIO	RUBINO EDOARDO	SIEDLECKI ALEXIS EMANUELE NAMSAL
PRADA CARLO	RUBINO MICHELANGELO	SIMONETTI MASI
PRATELLA FAUSTO	RUDOMETKIN VALENTIN NIKOLAEVICH	SIQUEIROS DAVID ALFANO

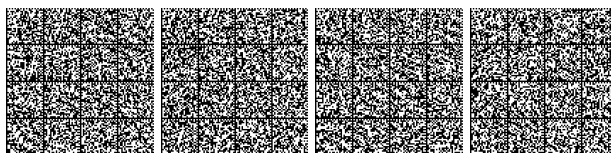


PRENCIPE UMBERTO	RUI ROMANO	SISSI
PRICA ZLATKO	RUPPRECHT TINI	SKURJENI MATO
SMITH KIKI	TOMAI ENNIO	VENANTI FRANCO
SOBRILE GIUSEPPE	TOMAINO SANTO	VENEZIANI UBALDO COSIMO
SOGARO OSCAR	TOMASELLI ONOFRIO	VENINI PAOLO
SOGGETTI GINO	TOMASI GIAMPAOLO	VENNA LUCIO
SOKOV LEONID	TOMASSI RENATO	VENTURA MARCO
SOLARO UMBERTO AMEDEO	TOMBA CLETO	VENTURONI ROBERTO
SOLDATI ATANASIO	TOMMASI TOMASO	VERBURGH
SOLERO PIO	TONY GALLO	VERGANI AMBROGIO
SOLI IVO	TOPPI SERGIO	VERROCA FRANCO
SOOSTER ÜLO LIMAR JOCHANN	TORALDO FRANCESCO	VERZETTI PIETRO
SORA ORLANDO	TORNABUONI LORENZO	VIANELLO VINICIO
SORMANI LUIGI	TORONI NIELE	VIAZZI ALESSANDRO
SPACAL LUIGI	TORRESINI ATTILIO	VIERU IGOR DMITRIEVICH
SPATTINI CLAUDIO	TOSALLI FELICE	VIGAS OSWALDO
SPAZZAPAN LUIGI	TOSATTI GIAN MARIA	VIGNELLI MASSIMO
SPRINGOLO NINO	TOUSSAINT FERNAND	VIGNI CORRADO
STAMPONE GIUSEPPE	TOYOFUKU TOMONORI	VISINTIN GRAZIANO
STANO ANGELO	TRAMONTIN FRANCO	VITALE
STAZEWSKI HENRYK	TRAVERSO ANTONIO	VITALE CARLO
STEINBERG EDUARD	TRENTINI GUIDO	VIVIANI GIUSEPPE
STEVOLI NANDO	TREVI CLAUDIO	VO DANH
STOJAN BATIC	TRIBOUT GEORGES HENRI	VOGEL PETER
STOLARENKO PIOTR KUZYMICH	TSINGOS THANOS	VON UNWERTH ELLEN
STOLYARENKO KUZMICH PETRO	TUCULESCU ION	VOTTERO ELIA
STOLZ RUDOLF	TUDELA ARMANDO	WALLERT DIETER
STRADELLA LUIGI	TUROLA GABRIELE	WARZECHA MARIAN
STURANI MARIO	TWOMBLY ALESSANDRO	WATELET CHARLES
SUBERO OSWALDO	TWOMBLY CY	WATTS OUATTARA
SULCE ARTUR	UDDENBERG ANNA	WEBER PETER
SUPERSTUDIO (PSEUDONIMO)	UECKER & FONGI DUO DI ARTISTI	WEISMANN WILLEM
SURVAGE LEOPOLD	UMBERG GÜNTER	WENDERS WIM
SUTEJ MIROSLAV	UPADHYAY HEMA	WILDER ANDRE'
SYS MAURICE	VAGLIERI GIUSTINO	WILDING LUDWIG
TABAKOV IZRAIL ARONOVICH	VAGNETTI GIANNI	YABLONSKA TETYANA
TAGLIABUE CARLO COSTANTINO	VALAY SHENDE	YASUDA KAN
TAKAHASHI SHU	VALENTI ITALO	ZAKHAROV FEDOR
TAKESADA MATSUTANI	VALIDO RINO	ZALAMEDA OSCAR
TAMAGNINI TORQUATO	VALLAZZA ADOLF	ZAMPETTI NAVA EMILIA
TANEV NIKOLA	VALLERI ANDREA	ZANONI IVAN
TANG PHAM	VAN DAMME SUZANNE	ZARETSKY VICTOR
TANZA GIOVANNI	VAN DE LEENE JULES	ZAVAGLI RICCIARDELLI RENATO
TARABELLA VILIANO	VAN DEN HOVEL ANNA	ZAVAGNO NANE
TARASENKO ALEKSANDR PETROVICH	VAN DER STOKKER LILY	ZAVANELLA RENZO
TARASENKO VOLODYMYR STAFANOVICH	VAN LEYDEN ERNST	ZEFI ILIR
TARAVELLA CROCE	VAN MIERLO EUGENE	ZENIUK JERRY
TENREIRO JOAQUIM	VAN VELDE BRAM	ZHURBIY OLEKSANDR PETROVIC
TEODORANI FORTUNATO	VANNETTI ANGIOLO	ZINELLI CARLO
TESTA GIANNI	VARDANEGA GREGORIO	ZLATKO PRICA
TETTAMANTI AMPELIO	VARGAS LUGO PABLO	ZOCCHI CARLO
THEWALT-HANNASCH BARBARA	VAZQUEZ VERONICA	ZONI BRUNO
MARGARETE		
THOMAS HENRY JOSEPH	VECCHI FERRUCCIO	ZORZI ALBERTO
THUKRAL & TAGRA	VEDANI MICHELE	ZUCCHERI LAURA
TIMOFEEVICH CHIZHONKOV ALEKSANDR	VELEZ GUSTAVO	ZUCCHERI ANTONIO
TINGUELY JEAN	VELLA DARIO	
TOGNI EDOARDO	VELLANI MARCHI MARIO	

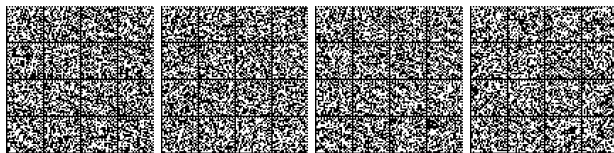
26A05646

MARGHERITA CARDONA ALBINI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

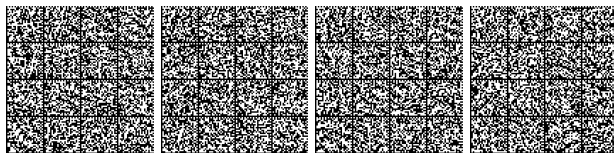
(W1-GU-2026-GU1-253) Roma, 2026 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



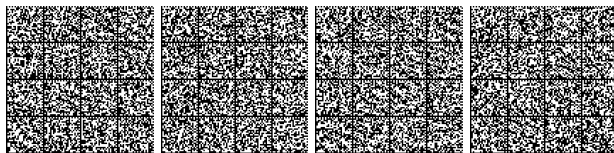
pagina bianca pagina bianca pagina bianca pagina bianca



pagina bianca pagina bianca pagina bianca pagina bianca



pagina bianca pagina bianca pagina bianca pagina bianca



MODALITÀ PER LA VENDITA

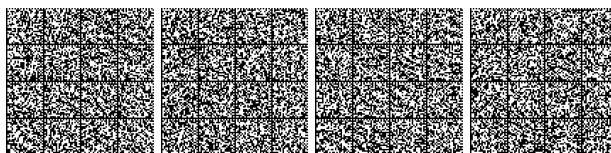
La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- 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**

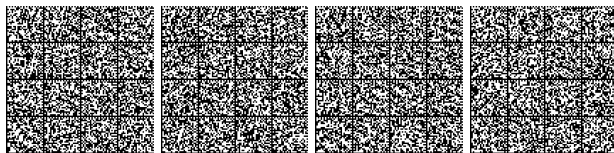
L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

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

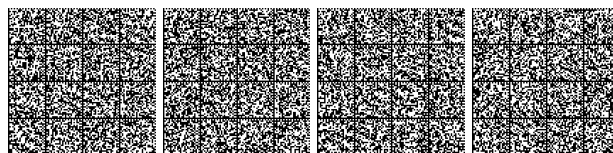
Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari 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

