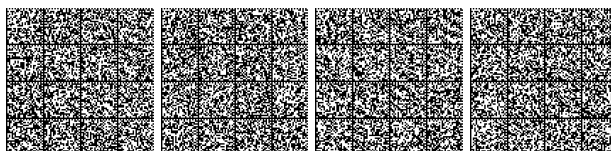
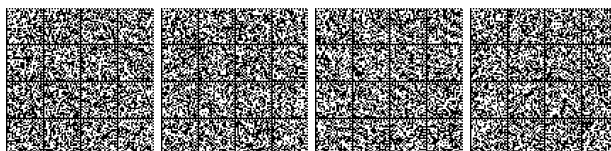


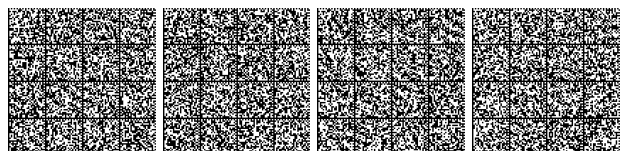
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOCG VINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA (TESTO VIGENTE, consolidato con DM 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con DM 7 marzo 2014)	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOCG VINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA (N.B.: si riportano soltanto le disposizioni modificate)
<p style="text-align: center;">Articolo 1</p> <p>1) La denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella”, già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Amarone della Valpolicella” designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “riserva”.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 1</p> <p>1) La denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella”, già riconosciuta come tipologia con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Amarone della Valpolicella” designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “riserva”.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina; - Rondinella dal 5 % al 30 % . <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), per il rimanente quantitativo del 10% totale. 	<p style="text-align: center;">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95 %; - Rondinella dal 5% al 30% . <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, articolo 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.



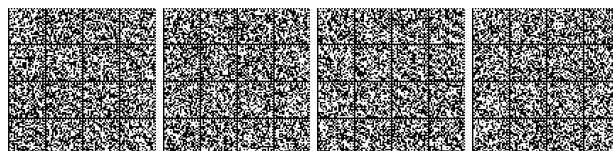
<p style="text-align: center;">Articolo 3 (delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p style="text-align: center;"><i>Omissis</i></p>	<p style="text-align: center;">Articolo 3 (delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p style="text-align: center;"><i>Omissis</i></p>
<p style="text-align: center;">Articolo 4</p> <p>1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.</p> <p>2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell’idoneità alla produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.</p> <p>3) I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoleta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.</p> <p>6) E’ fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.</p> <p>7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 4</p> <p style="text-align: center;"><i>Invariato</i></p> <p>2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi. Le uve destinate a divenire “Amarone della Valpolicella” devono provenire da vigneti che abbiano raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010 e allevati a pergola veronese o a pergoleta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.</p> <p>7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona</p>



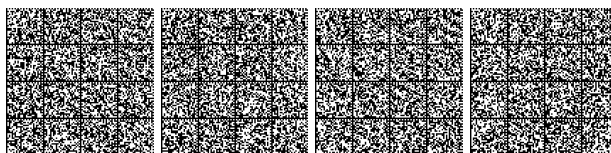
<p>8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOCG "Amarone della Valpolicella" La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.</p> <p>10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.</p> <p>11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>13) Per la produzione del vino "Amarone della Valpolicella" si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.</p> <p>I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata "Valpolicella" e "Valpolicella Ripasso".</p> <p>Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente</p>	<p>collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p> <p>8) E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.</p>
---	--



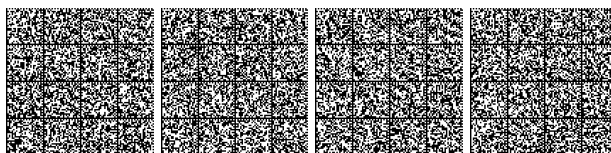
<p>articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.</p> <p>14) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata ai comma 10 e 13, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la Regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione</p> <p>15) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata ai comma 10 e 13, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p> <p>Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.</p>	
<p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Amarone della Valpolicella", di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>2) Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>3) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate da stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di</p>	<p><i>(L'intero articolo 5 è stato modificato e riformulato con il seguente testo)</i></p> <p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Amarone della Valpolicella", di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma 1.</p> <p>Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate in stabilimenti situati all'interno dell'intero territorio dei comuni della predetta zona di produzione delle uve, anche se compresi soltanto in parte nella citata zona di produzione, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.</p>



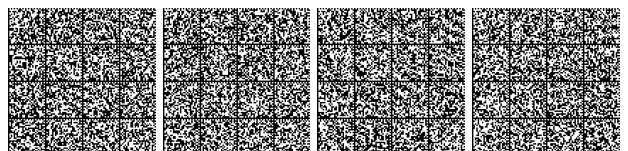
<p>produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare.</p> <p>4) Sempre in conformità al predetto all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).</p> <p>5) Pertanto le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Amarone della Valpolicella" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 3 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare; - la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare. <p>6) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.</p> <p>7) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito "Amarone della Valpolicella" rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.</p> <p>8) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di</p>	<p>2) Per i vini "Amarone della Valpolicella" Classico e "Amarone della Valpolicella" Valpantena le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'articolo 3, commi 2 e 3.</p> <p>Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento del vino "Amarone della Valpolicella" di cui al comma 1, secondo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.</p> <p>3) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.</p> <p>4) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.</p> <p>5) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito "Amarone della Valpolicella" rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.</p> <p>6) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.</p>
--	---



<p>14% vol.</p> <p>9) L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.</p> <p>10) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini "Amarone della Valpolicella" non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.</p> <p>11) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>12) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su richiesta delle aziende produttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare l'appassimento delle uve e la vinificazione ai fini dell'impiego della specificazione "classico", in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino "Amarone della Valpolicella", a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici idonee alla produzione dei predetti vini registrate allo Schedario viticolo veneto.</p> <p>13) I vini "Amarone della Valpolicella" prima della immissione al consumo devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>I vini "Amarone della Valpolicella" designato con la specificazione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno 4 anni a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p>	<p>7) L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.</p> <p>8) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini "Amarone della Valpolicella" non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.</p> <p>9) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>10) I vini "Amarone della Valpolicella" prima della immissione al consumo devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>I vini "Amarone della Valpolicella" designato con la specificazione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno 4 anni a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella", anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena" e con la specificazione "riserva", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>- colore: rosso carico tendente eventualmente al</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella", anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena" e con la specificazione "riserva", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>- colore: rosso carico tendente eventualmente al</p>



<p>granato con l'invecchiamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - odore: caratteristico, accentuato; - sapore: pieno, vellutato, caldo; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo : 14% vol. - zuccheri riduttori residui massimo: 12 g/l in presenza di un titolo alcolometrico effettivo di 14% vol.; sono consentiti ulteriori 0,1 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10 % vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre i 14 % vol. e fino ai 16 % vol., e 0,15 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10 % vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre 16% vol. - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l e 32,0 g/l nella versione "riserva". <p>2) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>	<p>granato con l'invecchiamento;</p> <ul style="list-style-type: none"> - odore: caratteristico, accentuato; - sapore: pieno, vellutato, caldo; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo : 14% vol. - zuccheri residui massimi totali: 9 g/l in presenza di un titolo alcolometrico effettivo di 14% vol.; sono consentiti ulteriori 0,1 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10 % vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre i 14 % vol. e fino ai 16 % vol., e 0,15 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10 % vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre 16% vol. - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l e 32,0 g/l nella versione "riserva". <p>2) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7</p> <p>1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Amarone della Valpolicella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, "extra", "fine", "scelto" e similari.</p> <p>2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>3) Nella designazione dei vini "Amarone della Valpolicella" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che l'appassimento, la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.</p> <p>4) Per i vini "Amarone della Valpolicella", con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7</p>



<p style="text-align: center;">Articolo 8</p> <p>1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a 5 litri, con abbinamento consono al loro carattere di pregio.</p> <p>Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali l’utilizzo della capacità di 9 e 12 litri.</p> <p>2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l’uso del tappo a vite.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 8</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico <i>Omissis</i></p>	<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico <i>Omissis</i></p>
<p style="text-align: center;">Articolo -10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Organismo di Controllo: Siquiria srl, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it.</p> <p>La Società Siquiria è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Organismo di Controllo: Siquiria spa, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it.</p> <p>La Società Siquiria è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell’articolo 64 della legge n.238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.</p>

