

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 5 MAGGIO 2017, N. 605

Reg.(UE) n. 1308/2013 e Regolamenti delegato (UE) n. 2016/1149 e di esecuzione (UE) n. 2016/1150 della Commissione. Approvazione disposizioni applicative della Misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti per la campagna 2017/2018 2

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 15 MAGGIO 2017, N. 650

Integrazione avviso pubblico annualità 2016/2017 di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016 - approvazione “Disposizioni procedurali e tecniche per la realizzazione di azioni finalizzate alla lotta contro gli aggressori e alle malattie dell’alveare (Azioni B.4 ed Ff.2) del Programma Regionale Triennale 2017-2019 di attuazione del Reg. (UE) n. 1308/2013” 26

COMUNICATI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Colli Piacentini” 34

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Gutturnio” 46

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Ortrugo dei colli piacentini” o “Ortrugo - Colli Piacentini” 50

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 5 MAGGIO 2017, N. 605

Reg.(UE) n. 1308/2013 e Regolamenti delegato (UE) n. 2016/1149 e di esecuzione (UE) n. 2016/1150 della Commissione. Approvazione disposizioni applicative della Misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti per la campagna 2017/2018

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visti:

- 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, ed in particolare l'art. 46 che regola la Misura della ristrutturazione e riconversione dei vigneti;

- il Regolamento delegato (UE) n. 2016/1149 della Commissione del 15 aprile 2016 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo e che modifica il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione;

- il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/1150 della Commissione del 15 aprile 2016 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i programmi nazionali di sostegno al settore vitivinicolo;

Richiamato il Programma nazionale di sostegno nel settore del vino 2014-2018, predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) - sulla base dell'accordo tecnico del 26 febbraio 2013 con i rappresentanti delle Regioni, delle Province autonome di Trento e Bolzano e delle Organizzazioni professionali - inviato alla Commissione europea con nota protocollo n. 1834 del 1 marzo 2013, e modificato da ultimo con nota del 1 marzo 2017 per adeguarlo alle disposizioni dell'Unione Europea;

Visti:

- il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 1411 del 3 marzo 2017 recante le "Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Consiglio e del Parlamento europeo, dei regolamenti delegato (UE) n. 2016/1149 e di esecuzione (UE) n. 2016/1150 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della riconversione e ristrutturazione dei vigneti";

- la circolare AGEA coordinamento protocollo n. 31081 del 7 aprile 2017;

Dato atto che, ai sensi del Decreto n. 1411/2017 sopra citato, le Regioni e le Province autonome possono con propri atti:

- definire l'area o le aree dell'intervento;
- limitare l'intervento alle zone delimitate dai disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica;
- individuare i beneficiari, tra i soggetti di cui all'articolo 3, comma 2, del decreto stesso;
- individuare le varietà, le forme di allevamento e numero di ceppi per ettaro;

- determinare la superficie minima oggetto dell'intervento;
- scegliere le azioni ammissibili a finanziamento, tra quelle previste dal decreto stesso;

- individuare il periodo entro il quale le azioni di riconversione e ristrutturazione devono essere realizzate, che non può superare i 3 anni dalla data di approvazione della domanda di aiuto, e, comunque, non può essere superiore alla validità dell'autorizzazione al reimpianto;

- concedere il contributo con pagamento anticipato, o a colaudato a seguito della conclusione dei lavori;

- erogare il contributo ai costi di ristrutturazione e di riconversione secondo una delle seguenti forme:

a) sulla base dei costi effettivamente sostenuti e nel rispetto dei prezzari regionali, fino al raggiungimento di un importo massimo di 16.000 €/Ha;

b) sulla base di tabelle standard dei costi unitari, con riferimento ad un importo medio per ettaro fissato in 13.500 €/Ha, elevato a 15.000 €/Ha nelle Regioni classificate come Regioni meno sviluppate;

- applicare, nel caso in cui il budget a disposizione per la Misura non dovesse essere sufficiente a soddisfare tutte le domande ammissibili e la Regione non abbia individuato criteri di priorità, il criterio del primo arrivato/primo servito o del pro-rata;

- disciplinare le modifiche ai progetti approvati secondo quanto previsto all'articolo 53 del Regolamento delegato;

Considerato che il Decreto n. 1411/2017 sopra citato dispone altresì che:

- il conduttore non proprietario della superficie vitata, per la quale presenta la domanda di premio, allega alla domanda il consenso alla Misura sottoscritto dal proprietario;

- la domanda di aiuto è presentata all'Organismo Pagatore entro il 30 giugno di ogni anno, secondo modalità stabilite da Agea Coordinamento d'intesa con le Regioni;

- la domanda contiene, almeno, il nome, la ragione sociale del richiedente ed il CUA nonché:

a) la descrizione dettagliata delle azioni proposte e la tempistica per la loro realizzazione;

b) le azioni da realizzare in ogni esercizio finanziario e la superficie interessata da ciascuna operazione;

- i controlli sono effettuati dall'Organismo Pagatore sulla base delle modalità definite da Agea, che stabilisce, altresì, i criteri necessari agli Organismi stessi per definire le procedure di autorizzazione dei pagamenti;

Preso atto inoltre che il sostegno non è concesso:

- ai produttori che coltivano impianti illegali di cui agli articoli 85 bis e 85 ter del regolamento (CE) n. 1234/2007 e superfici vitate prive di autorizzazione ai sensi dell'articolo 71 del regolamento (UE) n. 1308/2013;

- per la realizzazione di superfici vitate tramite autorizzazioni per nuovi impianti di cui all'articolo 64 del Regolamento n. 1308/2013, come previsto al comma 1, articolo 3, del Decreto n. 1411/2017 più volte citato;

Richiamata la propria deliberazione n. 705 del 16 maggio 2016 con la quale sono state approvate le disposizioni applicative della misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti per la campagna 2016/2017;

Visto il decreto del Ministero delle Politiche Agricole,

Alimentari e Forestali, protocollo n. 1716 del 20 marzo 2017, di riparto della dotazione finanziaria OCM vino per la campagna vitivinicola 2017/2018 tra Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano che prevede un'assegnazione alla Regione Emilia-Romagna per la Misura ristrutturazione e riconversione vigneti di Euro 14.408.342,00;

Ritenuto necessario approvare le disposizioni regionali della Misura ristrutturazione e riconversione vigneti per la campagna 2017/2018, come riportate nell'allegato 1, parte integrante e sostanziale del presente atto;

Ritenuto, inoltre, al fine di una più efficiente gestione delle procedure, di stabilire che il Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera provveda, con proprio atto, a disporre eventuali specifiche disposizioni tecniche ad integrazione e/o chiarimento di quanto indicato nelle disposizioni oggetto della presente deliberazione, nonché a disporre eventuali modifiche ai tempi fissati per il procedimento amministrativo;

Visti:

- il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";

- la deliberazione di Giunta regionale n. 89 del 30 gennaio 2017 concernente l'approvazione del Piano triennale di prevenzione della corruzione 2017-2019;

- la deliberazione di Giunta regionale n. 486 del 10/4/2017 recante "Direttiva di indirizzi interpretativi per l'applicazione degli obblighi di pubblicazione previsti dal d.lgs. n. 33 del 2013. attuazione del piano triennale di prevenzione della corruzione 2017-2019";

Viste altresì:

- la L.R. 26 novembre 2001, n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche, ed in particolare l'art. 37, quarto comma;

- la Legge Regionale 30 luglio 2015, n. 13 recante "Riforma del sistema di governo regionale e locale e disposizioni su Città Metropolitane di Bologna, province, comuni e loro unioni";

Viste infine le deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 recante "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali fra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento

della delibera 450/2007" e successive modifiche;

- n. 2189 del 21 dicembre 2015 recante "Linee di indirizzo per la riorganizzazione della macchina regionale";

- n. 2185 del 21 dicembre 2015 concernente "Riorganizzazione in seguito della riforma del sistema di governo regionale e locale";

- n. 270 del 29 febbraio 2016 recante "Attuazione prima fase della riorganizzazione avviata con delibera 2189/2015";

- n. 622 del 28 aprile 2016 recante "Attuazione seconda fase della riorganizzazione avviata con delibera 2189/2015";

Dato atto del parere allegato;

Su proposta dell'Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca, Simona Caselli;

A voti unanimi e palesi

delibera

Per le motivazioni indicate in premessa e qui integralmente richiamate:

1) di approvare le disposizioni regionali della Misura ristrutturazione e riconversione vigneti per la campagna 2017/2018, come riportate nell'allegato 1, parte integrante e sostanziale del presente atto;

2) di stabilire che le disposizioni approvate con il presente atto si applichino alle domande di contributo presentate per la campagna 2017/2018;

3) di stabilire che il Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera provveda, con proprio atto, a disporre eventuali specifiche disposizioni tecniche ad integrazione e/o chiarimento di quanto indicato nelle previsioni oggetto della presente deliberazione, nonché a disporre eventuali modifiche ai tempi fissati per il procedimento amministrativo, in funzione di una più efficiente gestione delle procedure;

4) di trasmettere il presente atto al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ad AGEA e all'Organismo Pagatore Regionale Agrea;

5) di dare atto che secondo quanto previsto dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 il presente provvedimento è soggetto agli obblighi di pubblicazione, in attuazione degli indirizzi interpretativi contenuti nella deliberazione n. 486/2017;

6) di disporre la pubblicazione integrale della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna, dando mandato al Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera di assicurarne la diffusione attraverso il sito E-R Agricoltura e pesca.

DISPOSIZIONI APPLICATIVE DELLA MISURA DI RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE DEI VIGNETI PER LA CAMPAGNA VITICOLA 2017/2018.

1. PREMESSA

Il settore del vino ha vissuto negli ultimi anni una profonda trasformazione, anche culturale. Si è assistito ad un drastico calo del consumo di vino, che da esigenza alimentare è divenuto sempre più consumo voluttuario. Il consumatore “moderno” beve meno, ma vuole bere meglio. Nello stesso tempo il vino è diventato un fenomeno di costume; ad esso sono dedicate trasmissioni televisive e riviste specializzate, scuole e corsi di degustazione e dilagano wine bar ed enoteche. Anche il consumatore abituale di vino di largo consumo è divenuto più esigente e richiede sicurezza igienico-sanitaria a fronte di un buon rapporto qualità/prezzo.

Il consumatore è mediamente più attento, più consapevole e più attrezzato, e cerca la migliore qualità possibile nel segmento di mercato in cui, per scelta o per necessità, si posiziona. Vista la contingenza economica, entro certi limiti è disposto a spendere qualche cosa in più per una maggiore qualità nel senso più ampio del termine.

Negli ultimi tempi, forse per reazione alla uniformazione dei vini al “gusto internazionale” o più in generale alla globalizzazione del settore vitivinicolo, viene richiesta dal consumatore una spiccata identità territoriale del prodotto “vino”. Nella competizione internazionale e nel mercato globale l'identificazione con il territorio di origine consentirà al vino, a qualunque segmento di mercato appartenga, di assumere un carattere distintivo.

A fronte della richiesta di maggiore qualità, quello che vince sui mercati è il rapporto tra qualità e prezzo, partendo dal presupposto che il vino deve essere comunque un “buon vino”.

Una caratteristica evidente della produzione vinicola emiliano-romagnola è la coesistenza di diverse realtà produttive: quella di collina, spesso protesa a raggiungere i massimi livelli qualitativi con rese anche molto basse, e quella di pianura con rese elevate e non sempre orientata alla migliore espressione organolettica del vino finito dovendo privilegiare diverse valenze commerciali. In termini di strutturazione aziendale si ritrovano la piccola cantina, che vinifica prevalentemente uva propria e fa riferimento ad un mercato di nicchia (locale, nazionale e internazionale) e la grande azienda, molto spesso cooperativa, il cui mercato è vasto per dimensioni, ma di tipologia diversa rispetto a quello delle piccole imprese, essendo prevalentemente costituito dalla grande distribuzione organizzata. A livello intermedio si posiziona il produttore medio piccolo, che va a soddisfare una domanda di vino, sostanzialmente di tipo locale e ancora presente nella nostra Regione, di buona qualità e di prezzo contenuto.

Nonostante nell'ultimo decennio la qualità media dei vini dell'Emilia-Romagna sia notevolmente migliorata, fino ad arrivare a punte di eccellenza, l'immagine percepita delle nostre produzioni enologiche, sia localmente sia in un ambito nazionale e internazionale, spesso resta di livello medio. E' un problema di percezione all'esterno di quanto avvenuto, ma, ancor prima, è un problema di comunicazione. Probabilmente non è facile promuovere i prodotti di una Regione che sul piano vitivinicolo presenta tante sfaccettature con punte di qualità ed eccellenza economica.

La ridotta dimensione media delle aziende è una caratteristica della viticoltura italiana ed emiliano-romagnola che causa problemi sul fronte produttivo per la difficoltà nel contenere i costi di produzione, e sul fronte commerciale, per la difficoltà a fare massa critica.

Ad un rinnovamento e ad una modernizzazione delle cantine non è sempre seguito il rinnovo dei vigneti. Inoltre, nonostante le ristrutturazioni degli ultimi anni si siano orientate verso sistemazioni e impianti in grado di favorire la meccanizzazione di numerose operazioni colturali, la polverizzazione aziendale non consente di ammortizzare i costi per l'acquisto delle macchine. Pertanto, la gestione è ancora in gran parte manuale o affidata a terzisti. D'altra parte la meccanizzazione è la via principale per arrivare alla riduzione dei costi di produzione. Non bisogna comunque dimenticare che le esigenze di meccanizzazione devono essere conciliate con quelle di rispetto delle aree sensibili a problemi di erosione e/o ancor più di dissesto idro-geologico.

L'obsolescenza tecnica che ancora contraddistingue parte dei vigneti emiliano-romagnoli, impone di riproporre la misura della ristrutturazione e riconversione vigneti sul territorio regionale, per ottenere materia prima di buona qualità e a prezzi competitivi per la trasformazione, ma al tempo stesso remunerativi per i viticoltori.

Il completamento della riconversione del patrimonio viticolo regionale può essere l'occasione per presentare al mercato globale del consumo una tradizione regionale corroborata e più definita, per poterla anche promuovere meglio, e una filiera più compatta e attenta all'innovazione per mantenere livelli elevati di competitività.

Alla luce delle problematiche della filiera vitivinicola dell'Emilia-Romagna, delle sue potenzialità e del contesto internazionale, gli obiettivi principali da perseguire con la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, compatibilmente con la normativa dell'Unione sono:

- aumento della competitività dei produttori;
- crescita qualitativa della produzione;
- rafforzamento dell'identità delle produzioni nei diversi bacini viticoli;
- ricorso alla meccanizzazione per la riduzione dei costi di produzione;
- idonee sistemazioni dei terreni (anche di più aziende limitrofe).

Per la viticoltura di pianura, in gran parte standardizzata su un livello produttivo che corrisponde alle esigenze di una precisa fascia di mercato, gli interventi sono finalizzati prevalentemente al contenimento dei costi di produzione.

Per migliorare il rapporto qualità-prezzo nelle aziende di collina occorre che le risorse economiche per la zona collinare siano destinate soprattutto al miglioramento della qualità con riferimento alla scelta del binomio ottimale "vitigno-ambiente" e all'incentivazione di progetti riguardanti il rinnovamento dei vigneti secondo idonei criteri di densità di impianto, forma di allevamento, scelta del portinnesto, tecniche di vinificazione, in modo tale da ottenere un elevato standard qualitativo finalizzato alle esigenze del mercato.

Un elemento in grado di collegare le diverse viticolture presenti in Regione sono le denominazioni d'origine (DOC e DOCG). Le DO hanno una forte valenza

territoriale e potrebbero essere l'elemento che unisce le politiche per i diversi gruppi di produttori. Esse si associano alla salvaguardia di un paesaggio e di un patrimonio viticolo importante per i produttori di eccellenza, in particolare per quelli che fanno accoglienza turistica in azienda, ma nel contempo, costituiscono l'elemento strategico per una politica di marketing di prodotto sui mercati nazionali e internazionali e l'elemento di unione e di legame con il territorio per i piccoli vitivinicoltori locali.

In Emilia-Romagna hanno, infine, notevole sviluppo e importanza economica anche i vini a IGT, produzioni con meno vincoli nella fase di produzione, che si prestano a soddisfare una domanda di vini a prezzi accessibili e di buon livello qualitativo.

2. ORIENTAMENTO DEGLI INTERVENTI

In linea generale, in Emilia-Romagna è possibile definire tre macro aree all'interno delle quali circoscrivere aree maggiormente omogenee ed uniformi dal punto di vista tecnico-economico, di seguito indicate.

Macro area	Area	Province interessate
Pianura emiliana	Area del modenese, reggiano e parmense	Modena, Reggio Emilia, Parma
	Area tra Modena e Bologna (DOC Reno e Pignoletto)	Modena, Bologna
	Area interna Ferrarese	Ferrara
Pianura romagnola e litoranea	Area romagnola	Ravenna, Forlì-Cesena, Bologna
	Area litoranea (viticoltura delle sabbie – DOC Bosco Eliceo)	Ferrara, Ravenna
Collina	Area del Piacentino e Parmense	Piacenza e Parma
	Aree collinari di Modena e Reggio-Emilia	Modena, Reggio Emilia
	Area dei Colli Bolognesi	Bologna, Modena
	Aree collinari da Castel San Pietro a Rimini	Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini

Non si può prescindere dalla diversa attitudine alla coltivazione della vite dei terreni agricoli regionali: questo significa prediligere la produzione di vini di qualità che in collina presentano, normalmente, rese inferiori senza escludere i vini DO e IGT di pianura che, con rese più elevate, consentono di ottenere buoni livelli di qualità.

Occorre promuovere la realizzazione di vigneti secondo criteri di massima razionalità, sotto il profilo fisiologico e della gestione, commisurati alle diverse situazioni ambientali, impiegando materiale vegetale certificato o verificato dal

punto di vista sanitario (nel caso di selezioni aziendali o di materiali della categoria "standard") e combinazioni portinnesti/varietà opportune. Le strutture portanti del vigneto devono essere in grado di sostenere i differenti livelli di meccanizzazione fino alla meccanizzazione integrale. La tipologia impiantistica ed i sistemi di allevamento dovranno rispondere in termini generali a tutto ciò che oggi è noto per consentire la migliore utilizzazione dell'energia radiante, creando pareti vegetative non compatte, permeabili alla penetrazione della luce e alla circolazione dell'aria.

Per mantenere le piante in equilibrio occorre, dopo la corretta fase di allevamento, intervenire con una opportuna potatura al bruno (corretti carichi di gemme), con eventuali interventi correttivi nel corso della stagione vegetativa finalizzati al conseguimento di una produzione di buona qualità.

È opportuno privilegiare forme di allevamento a cordone permanente e potature corte. Nel caso si ritenga di non riuscire a gestire in modo corretto un cordone permanente, si può scegliere il tralcio rinnovato con potatura alla Guyot per evitare grossi e frequenti tagli di rinnovo, predisponenti le viti agli attacchi dei funghi del Mal dell'esca. Quasi tutti i vitigni (anche quelli ad elevata fertilità basale) presentano una produttività inferiore sulle prime gemme rispetto a quelle di ordine successivo; di per sé, quindi, la potatura corta tende a ridurre la produzione e ad aumentare la qualità dell'uva, soprattutto in rapporto ad una maturazione più uniforme, determinata a sua volta da uno sviluppo più uniforme dei germogli uviferi.

Le tecniche di gestione del vigneto devono ispirarsi ai principi della produzione integrata, nel rispetto dell'equilibrio del vigneto, dell'ambiente e della salute di operatori e consumatori. La concimazione deve tener conto delle asportazioni della coltura e della dotazione del terreno in elementi della fertilità, nonché del tipo di gestione del suolo. È auspicabile il ricorso all'inerbimento come tecnica di ripristino e riequilibrio ambientale e di fattore di regolazione della vigoria delle piante in particolari condizioni, quali pianure fertili e varietà ad elevata vigoria intrinseca. Piante in equilibrio presentano anche chiome non eccessivamente dense e quindi con un microclima interno sfavorevole allo sviluppo delle crittogame. In questo modo sono facilitate strategie di difesa integrata o biologica.

La piovosità irregolare che caratterizza gli andamenti stagionali degli ultimi anni determina una forte incidenza sulle rese ed una profonda e negativa ingerenza sul metabolismo di zuccheri, acidi e polifenoli, con conseguente decadimento qualitativo. A fronte dei cambiamenti climatici e dell'esigenza di ridurre l'incidenza delle annate particolarmente siccitose - con rischi elevati di stress e moria, in particolar modo per le barbatelle dopo l'impianto - l'irrigazione del vigneto non è più considerata pratica agronomica di "forzatura", bensì pratica di "soccorso" per garantire la stabilità e la qualità delle produzioni viticole.

Tale pratica, nel caso di impianti fissi microirrigui permette il contenimento dei costi, nonché un dosaggio preciso dei volumi irrigui e la salvaguardia delle risorse idriche, visto il ridotto ammontare dei volumi idrici utilizzati da questi impianti.

L'irrigazione, come pratica agronomica intesa a salvaguardare la fisiologia della pianta e non come tecnica di forzatura, è ammessa - per i vigneti idonei a produrre vini DO - solo quando prevista dai rispettivi disciplinari di produzione.

3. AREA DELL'INTERVENTO

La Misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti si applica sul territorio della Regione Emilia-Romagna ricompreso nelle aree di produzione delimitate dai disciplinari di produzione dei vini DO e IGT regionali.

Sono ammesse a finanziamento domande per la ristrutturazione e riconversione di vigneti idonei alla produzione di vini DO e/o IGT, in relazione all'obiettivo di privilegiare i vini che hanno un legame con il territorio.

Ai fini dell'applicazione della Misura, per "collina" si intende il territorio ubicato a sud della Via Emilia.

4. BENEFICIARI DELLA MISURA

Possono beneficiare della Misura di ristrutturazione e riconversione dei vigneti di cui all'articolo 46 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 gli imprenditori agricoli singoli e associati, conduttori di superfici vitate o detentori di autorizzazioni al reimpianto, purché si trovino nelle condizioni di cui al punto successivo.

Il conduttore non proprietario della superficie vitata per la quale presenta la domanda di aiuto, allega all'istanza il consenso del proprietario.

5. CONDIZIONI

Al momento della presentazione della domanda di aiuto, il richiedente deve:

- a) essere titolare di un'autorizzazione di cui all'articolo 62 del Regolamento (UE) n. 1308/2013; oppure
- b) avere già presentato almeno una:
 - domanda di autorizzazione al reimpianto (a fronte di una richiesta di autorizzazione al reimpianto da conversione di diritto, reimpianto anticipato o a seguito di estirpazione);
 - comunicazione di intenzione all'estirpazione per successiva domanda di autorizzazione al reimpianto;
 - comunicazione di intenzione alla riconversione varietale o di modifica del sistema di allevamento.

Il procedimento di conversione del diritto in autorizzazione all'impianto, nonché il procedimento di autorizzazione al reimpianto, devono essere terminati con esito positivo al più tardi entro i termini di presentazione della domanda di saldo o di pagamento anticipato, di cui al punto 13, pena la decadenza della domanda di aiuto.

Al fine del rispetto dei tempi procedurali fissati dalle disposizioni amministrative regionali e per l'esecuzione dei controlli, nel caso di comunicazione di intenzione all'estirpazione:

- le operazioni di estirpazione degli impianti vitati possono essere effettuate a partire dal 30 settembre, fatta salva la deroga di cui al successivo punto 12;
- la comunicazione di fine lavori di estirpazione deve essere presentata al Servizio territoriale competente entro il 30 novembre successivo alla presentazione della domanda;

- la domanda di autorizzazione al reimpianto a seguito dell'estirpazione deve essere presentata entro il 27 febbraio dell'anno successivo alla presentazione della domanda.

Per i beneficiari che nel cronoprogramma hanno previsto di terminare i lavori conseguenti all'intenzione all'estirpazione per successiva domanda di autorizzazione al reimpianto in un esercizio finanziario successivo a quello di presentazione della domanda:

- la comunicazione di fine lavori di estirpazione deve essere presentata al Servizio territoriale competente entro il 31/07/2018;
 - la domanda di autorizzazione al reimpianto a seguito dell'estirpazione deve essere presentata entro il 31/10/2018,
- c) essere in regola con la normativa dell'Unione, nazionale e regionale in materia di potenziale viticolo;
- d) risultare iscritto all'Anagrafe regionale delle Aziende Agricole di cui al R.R. n. 17/2003 con posizione debitamente aggiornata e validata;
- e) aver presentato, se dovuta, la dichiarazione di vendemmia di cui agli articoli 8 e 9 del Regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione relativa alla campagna viticola precedente la campagna finanziaria per la quale viene presentata la domanda di sostegno. La dichiarazione deve essere presentata anche se la produzione di uva nella campagna interessata è stata uguale a zero, così come disposto all'articolo 3 comma 5 del Decreto Ministeriale n. 5811 del 26 ottobre 2015.

Le condizioni di cui ai punti a) e b) non si applicano ai richiedenti che intendono presentare domanda di contributo per la sola sostituzione delle strutture di sostegno del vigneto, qualora non vi sia modifica alla forma di allevamento, e ai richiedenti che intendono presentare domanda di aiuto per la realizzazione di un nuovo impianto di irrigazione - o sostituzione di un impianto esistente con altro più efficiente - su vigneti già realizzati o per i quali abbiano presentato domanda di anticipo per la ristrutturazione e riconversione vigneti nelle campagne precedenti. Tali richiedenti presentano apposita domanda di aiuto per la sostituzione delle strutture di sostegno del vigneto, per la realizzazione di un nuovo impianto di irrigazione o sostituzione di un impianto esistente con altro più efficiente.

L'impresa deve inoltre possedere una situazione di regolarità contributiva per quanto riguarda la correttezza nei pagamenti e negli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, che verrà controllata d'ufficio successivamente al ricevimento della domanda, ai sensi della normativa vigente.

6. REIMPIANTO DI VIGNETI A SEGUITO DI UN'ESTIRPAZIONE OBBLIGATORIA PER RAGIONI SANITARIE E FITOSANITARIE

I produttori oggetto di un provvedimento di estirpazione obbligatoria emanato dal Servizio fitosanitario regionale possono accedere alla Misura della ristrutturazione e riconversione vigneti.

Il provvedimento contiene, almeno, i seguenti elementi:

- l'indicazione del produttore destinatario del provvedimento di estirpazione obbligatoria;
- l'indicazione del o degli organismi nocivi che hanno colpito la superficie vitata oggetto del provvedimento di estirpazione obbligatoria;
- la localizzazione della o delle superfici vitate colpite dall'infestazione oggetto del provvedimento di estirpazione obbligatoria;
- l'indicazione dell'esatta superficie vitata, espressa in ettari, interessata dal provvedimento;
- i termini entro i quali effettuare l'estirpazione obbligatoria.

Il provvedimento di cui sopra è trasmesso ai Servizi territoriali competenti per l'accoglimento delle domande della ristrutturazione e riconversione vigneti e per conoscenza al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali Via XX settembre n. 20, 00187 Roma contestualmente alla sua adozione.

La documentazione attestante le infestazioni è conservata presso il Servizio fitosanitario regionale e tenuta a disposizione dei competenti organismi comunitari e nazionali.

7. SUPERFICIE VITATA OGGETTO DI CONTRIBUTO

La superficie vitata oggetto della domanda di aiuto deve essere individuata secondo quanto risulta dallo schedario viticolo regionale.

La superficie minima richiesta è pari a 0,5 ettari; tale limite può essere raggiunto anche sommando le superfici relative a più interventi.

Gli interventi su filari singoli sono ammessi solo se contigui ad altro vigneto meccanizzabile.

Ai fini del pagamento dell'aiuto, la superficie vitata oggetto del contributo è misurata in conformità all'articolo 44, comma 1) del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/1150 laddove prevede che la superficie vitata è delimitata dal perimetro esterno dei ceppi di vite a cui si aggiunge una fascia cuscinetto della larghezza pari a metà della distanza tra i filari.

8. ATTIVITA' AMMISSIBILI

Le attività di riconversione e ristrutturazione ammesse al sostegno sono:

- a) riconversione varietale, che consiste:
 1. nel reimpianto sullo stesso appezzamento o su un altro appezzamento, con o senza la modifica del sistema di allevamento, di una diversa varietà di vite, ritenuta di maggior pregio enologico o commerciale;
 2. nel sovrainnesto su impianti ritenuti razionali per forma di allevamento e per sesto di impianto, in buono stato vegetativo e sanitario.
- b) ristrutturazione, che consiste:
 1. nella diversa collocazione del vigneto: reimpianto del vigneto in una posizione più favorevole dal punto di vista agronomico, sia per l'esposizione sia per ragioni climatiche ed economiche;

2. nel reimpianto del vigneto: impianto nella stessa particella, ma con modifiche alla forma di allevamento o al sesto di impianto;
- c) il reimpianto di vigneti quando è necessario a seguito di un'estirpazione obbligatoria per ragioni sanitarie o fitosanitarie su decisione dell'autorità competente;
 - d) miglioramento delle tecniche di gestione dei vigneti, esclusa l'ordinaria manutenzione, mediante:
 1. razionalizzazione del sistema di allevamento di un vigneto esistente (messa in opera e modifiche delle strutture di supporto che variano l'impianto di allevamento o messa in opera e modifiche delle strutture di supporto che non variano la forma di allevamento);
 2. realizzazione di un nuovo impianto di irrigazione o sostituzione di un impianto esistente con altro più efficiente.

9. INTERVENTI NON AMMISSIBILI

Non sono ammesse domande di aiuto per interventi di ristrutturazione e riconversione riguardanti:

- a) rinnovo normale dei vigneti, ossia il reimpianto della vite sulla stessa superficie, con la stessa varietà, secondo la stessa forma di allevamento o sesto di impianto, quando le viti sono giunte al termine del loro ciclo di vita naturale;
- b) interventi relativi a superfici vitate impiantate senza regolare diritto di reimpianto e a superfici non regolarizzate, ai sensi dell'articolo 85 quinquies del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
- c) interventi relativi a superfici vitate prive di autorizzazione ai sensi dell'articolo 71, comma 5, del Regolamento (UE) n. 1308/2013;
- d) normale gestione del vigneto, vale a dire tutte le attività tecniche necessarie per l'ordinaria manutenzione del vigneto e che non rappresentano un cambiamento strutturale, dal momento che l'obiettivo della Misura è il miglioramento in termini di adeguamento alla domanda del mercato e maggiore competitività;
- e) vigneti da realizzare e realizzati con autorizzazioni per nuovo impianto, di cui all'articolo 6 del Decreto ministeriale prot. n.12272 del 15 dicembre 2015, modificato da ultimo dal Decreto ministeriale n. 527 del 30 gennaio 2017.

10. MODALITA' TECNICHE

I vigneti ristrutturati e riconvertiti devono essere razionali e idonei alla meccanizzazione parziale o totale.

In parziale deroga alla previsione di cui sopra, nonché alle indicazioni tecniche riportate in seguito, per i soli impianti vitati idonei alla produzione di Romagna Albana DOP possono essere ammessi a finanziamento vigneti a pergola e pergoletta romagnola non meccanizzabile e Duplex, anche con distanze di impianto diverse rispetto a quanto previsto dalle successive indicazioni tecniche, purché il numero di piante ad ettaro non sia inferiore rispetto a quanto previsto dal rispettivo disciplinare di produzione. Il contributo previsto per queste tipologie di impianto è quello spettante ai vigneti parzialmente meccanizzabili.

Le varietà di uve da vino che possono essere utilizzate nelle operazioni di ristrutturazione e riconversione vigneti sono quelle riconosciute "idonee" alla coltivazione in Regione Emilia-Romagna ed iscritte nel relativo elenco. Non sono ammesse le varietà "in osservazione" al momento della presentazione della domanda.

Il materiale vivaistico da utilizzare nelle operazioni di riconversione e di ristrutturazione deve essere prodotto nel rispetto della normativa che disciplina la produzione e la commercializzazione del materiale di moltiplicazione vegetativa della vite, e deve essere "certificato" o di categoria "standard".

Per i vigneti idonei alla produzione di vini DO il numero di ceppi ad ettaro non può essere inferiore a quello indicato nei rispettivi disciplinari di produzione, qualora previsto.

Gli interventi di sovrainnesto con una diversa varietà di vite, ritenuta di maggior pregio enologico o commerciale, sono ammessi a contributo solo su vigneti ben strutturati, idonei alla meccanizzazione parziale o totale, fatta salva la deroga per l'Albana di Romagna D.O.C.G. di cui al presente punto, che presentino caratteristiche in linea con le indicazioni tecniche di cui al presente provvedimento. Sono ammissibili al sovrainnesto vigneti aventi età inferiore a 20 anni, nel caso in cui le condizioni sanitarie e fisiologiche del vigneto lo permettano.

La sostituzione di un clone di una varietà con un altro non è considerato intervento di sovrainnesto, e non è ammesso al contributo ai fini del presente provvedimento.

La realizzazione dell'impianto fisso di irrigazione è ammissibile solo su vigneti ben strutturati aventi caratteristiche in linea con le indicazioni tecniche di cui al presente provvedimento.

Le indicazioni che seguono riportano gli elementi tecnici utili per la ristrutturazione e riconversione vigneti, compresi gli interventi di razionalizzazione del sistema di allevamento di un vigneto esistente.

Indicazioni tecniche valide per l'intero territorio regionale

Devono essere rispettati i sottoelencati elementi tecnici:

- altezza minima della parete vegetativa 1,00 m;
- pali con altezza massima fuori terra di 2,30 metri e distanza massima tra i pali 6,00 m; i pali in cemento vibrato sono ammessi solo nelle forme di allevamento che non interagiscono con le operazioni di meccanizzazione;
- uso di fili ed accessori compatibili con le esigenze della meccanizzazione;
- la densità di impianto deve essere commisurata alle condizioni ambientali (analisi del suolo recenti, indicazioni storiche su clima e precessioni colturali), alla combinazione vitigno-portinnesto e al parco macchine aziendale;
- in condizioni di elevata vocazionalità e per produzioni di particolare pregio si possono adottare anche densità di impianto molto elevate (> 5000 ceppi/ha), con sestri molto ridotti, che però richiedono una specifica tipologia di meccanizzazione aziendale;

è ammessa una discordanza massima del 10% tra le misurazioni relative ai sestri di impianto rilevate in fase di collaudo e quanto previsto per le singole macroaree. L'indicazione dei portinnesti di cui ai punti seguenti è da intendersi non vincolante.

Indicazioni tecniche valide per la “Pianura emiliana”

I criteri per la realizzazione dei vigneti sono:

per i portinnesti:

- se il contesto lo consente, scegliere preferibilmente materiali a vigoria contenuta. In ordine crescente di vigoria 420 A (non tollera il ristoppio), 161-49, 157-11, S.O.4, Kober 5 BB, Paulsen (specialmente per ristoppio). Si possono impiegare anche 3309, 101-14 e Swarzmänn. Tutti i portinnesti, specialmente questi ultimi, devono essere scelti anche in rapporto alle caratteristiche del terreno, con particolare riferimento a calcare attivo, pH e IPC;

per i sestri d'impianto:

- vigneti a controspalliera e Cordone libero: 2,50-3,50 m tra le file e 1,00-1,60 m sulla fila;
- vigneti a doppia cortina: 3,80-4,00 m tra le file e 0,50-1,40 m sulla fila;

in riferimento alle forme di allevamento:

- GDC, Casarsa, Sylvoz, Cordone libero (per le varietà a portamento assurgente), Cordone speronato (per vitigni che si adattano alla potatura corta), Guyot (per vitigni che prediligono potature lunghe e per particolari esigenze aziendali; questo tipo di potatura non può essere completamente meccanizzato).

Indicazioni tecniche per la “Pianura romagnola e litoranea”

I criteri per la realizzazione dei vigneti sono:

per i portinnesti:

- se il contesto lo consente, scegliere preferibilmente materiali a vigoria contenuta. In ordine crescente di vigoria: 420 A (non tollera il ristoppio), 161-49, 157-11, S.O.4, Kober 5 BB, Paulsen (specialmente per ristoppio e per particolari condizioni ambientali). Si possono impiegare anche 3309, 101-14 e Swarzmänn. Tutti i portinnesti, ma specialmente questi ultimi, devono essere scelti anche in rapporto alle caratteristiche del terreno, con particolare riferimento a calcare attivo, pH e IPC;

per i sestri d'impianto:

- vigneti a controspalliera e Cordone libero: 2,50-3,50 m tra le file e 1,00-1,60 m sulla fila;
- vigneti a doppia cortina: 3,80-4,00 m tra le file e 0,50-1,30 m sulla fila;

in riferimento alle forme di allevamento:

- GDC, Duplex, Casarsa, Cordone libero (per le varietà a portamento assurgente), Cordone speronato (per vitigni che si adattano alla potatura corta) Guyot (per vitigni che prediligono potature lunghe e per particolari

esigenze aziendali; questo tipo di potatura non può essere completamente meccanizzato).

Indicazioni tecniche per la “Collina”

I criteri per la realizzazione dei vigneti sono:

per i portinnesti:

- preferibilmente a vigoria contenuta, resistenti alla siccità e al calcare: 420 A, 161-49, 157-11, 110 Richter, S.O.4, 140 Ruggeri, 1103 Paulsen, 41 B (nel caso di terreni particolarmente ricchi di calcare), Kober 5 BB (specialmente per ristoppio), ed anche 3309, 101-14 e Swarzmann, da scegliere tutti anche in rapporto alle caratteristiche del terreno, con particolare riferimento a calcare attivo, pH e IPC. In casi particolari possono essere utilizzati 775 Paulsen e 779 Paulsen;

per i sestri d'impianto:

- vigneti a controspalliera e Cordone libero: escludendo gli impianti molto fitti, le distanze d'impianto vanno scelte in relazione alle attrezzature aziendali e alle modalità di gestione che si intendono adottare, 2,00-3,20 m tra le file 0,80-1,30 m sulla fila;
- vigneti a Casarsa: 2,50-3,20 m tra le file, 1,00-1,60 m sulla fila;
- vigneti a doppia cortina: 3,80-4,00 m tra le file e 0,50-1,00 m sulla fila;

in riferimento alle forme di allevamento:

- Cordone speronato, Cordone libero (per le varietà a portamento assurgente), Guyot (per vitigni che prediligono potature lunghe e per particolari esigenze aziendali; questo tipo di potatura non può essere completamente meccanizzato), GDC (limitatamente ai fondovalle), Alberello, Casarsa (con capi a frutto non superiori a 6-7 gemme).

11. TIPOLOGIE DEL SOSTEGNO

Il sostegno alla ristrutturazione e alla riconversione dei vigneti è erogato nelle forme seguenti:

- a) compensazione dei produttori per le perdite di reddito conseguenti all'esecuzione della misura;
- b) contributo ai costi di ristrutturazione e di riconversione differenziato secondo le diverse azioni previste da ciascuna tipologia di intervento.

La compensazione delle perdite di reddito consiste in una compensazione finanziaria calcolata sulla base dei criteri definiti dal Decreto Direttoriale dell' 8 marzo 2010 n. 2862 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 63 del 17 marzo 2010.

La compensazione finanziaria per i mancati redditi, visti i valori relativi ai mancati ricavi calcolati da ISMEA sulla base dei criteri previsti dal Decreto sopra citato e il dato relativo all'analisi dei costi specifici della rete RICA di INEA, è fissata in euro 2.000,00 ad ettaro nel caso di reimpianto e in euro 1.000,00 ad ettaro in caso di sovrainnesto.

Non è riconosciuta alcuna compensazione finanziaria per le perdite di reddito qualora:

- siano utilizzate autorizzazioni al reimpianto non provenienti dalle operazioni di ristrutturazione e riconversione;
- siano utilizzate autorizzazioni da conversione di diritti di reimpianto;
- l'azione sia realizzata con l'impegno ad estirpare un vigneto.

È riconosciuta un'ulteriore spesa ad ettaro massima di euro 1.800,00 ed un contributo ad ettaro massimo di euro 900,00 quale sostegno per i costi di estirpazione, smaltimento palificazione e di rimozione, raccolta e trasporto di ceppi, radici e altri residui vegetali. Tale spesa è riconosciuta solo per i vigneti realizzati a seguito di estirpazioni effettuate ai fini dell'attuazione della Misura di ristrutturazione e riconversione e purché l'estirpazione sia effettuata dopo la presentazione della domanda di aiuto.

Per l'estirpazione di vigneti realizzati con forma di allevamento ad alberello è riconosciuta, analogamente quale sostegno per i costi di estirpazione, un'ulteriore spesa massima pari a euro 1.200,00 ed un contributo ad ettaro massimo di euro 600,00.

Non è riconosciuta alcuna compensazione finanziaria per le perdite di reddito né per le operazioni di estirpazione nel caso di reimpianto di vigneti a seguito di un'estirpazione obbligatoria per ragioni fitosanitarie.

Nel caso di reimpianto anticipato la spesa per l'estirpazione del vigneto esistente è riconosciuta solo nel caso in cui l'estirpazione sia realizzata entro la data di presentazione della richiesta di collaudo.

Sono ammesse ai finanziamenti domande di contributo relative ai soli vigneti idonei alla produzione di vini DO e IGT.

Il contributo è erogato secondo i livelli di sostegno indicati nelle tabelle sottostanti ed in relazione alla spesa ammessa, entrambi determinati tenuto conto dei prezzi fissati nel prezzario regionale approvato dalla Regione Emilia-Romagna nonché dell'importo medio regionale per ettaro fissato dal Decreto di attuazione della Misura (16.000,00 euro/Ha):

	Ristrutturazione/ riconversione	Spesa ammessa per la realizzazione dei lavori	contributo massimo per la realizzazione dei lavori
		euro/Ha	euro/Ha
collina	vigneti idonei alla meccanizzazione integrale delle operazioni colturali	17.000,00	8.500,00
collina	vigneti idonei alla meccanizzazione integrale delle operazioni colturali, esclusa la potatura	16.000,00	8.000,00
pianura	vigneti idonei alla meccanizzazione integrale delle operazioni colturali	16.000,00	8.000,00
pianura	vigneti idonei alla meccanizzazione integrale delle operazioni colturali, esclusa la potatura	15.000,00	7.500,00
	Riconversione	Spesa ammessa per la realizzazione dei lavori	contributo massimo per la realizzazione dei lavori
		euro/Ha	euro/Ha
	riconversione varietale, mediante sovrainnesto, di vigneti idonei alla meccanizzazione integrale o parziale delle operazioni colturali (esclusa potatura)	2.800,00	1.400,00
	razionalizzazione del sistema d'allevamento idoneo alla meccanizzazione integrale o parziale (esclusa potatura)	4.800,00	2.400,00
	razionalizzazione del sistema d'allevamento idoneo alla meccanizzazione integrale o parziale (esclusa potatura) e riconversione varietale mediante sovrainnesto	7.600,00	3.800,00

Per ogni tipologia di vigneto realizzato con forme di allevamento ad alberello la spesa ammessa è di euro 10.000,00 e il contributo per ettaro è al massimo di euro 5.000,00 in considerazione delle spese non sostenute per l'acquisto dei materiali di sostegno.

Per la realizzazione di nuovo impianto di irrigazione o sostituzione di impianto esistente con altro più efficiente (microirrigazione) è riconosciuta una spesa ad ettaro di euro 1.400,00 ed un contributo ad ettaro massimo di euro 700,00. In caso di realizzazione di impianto sub irriguo è riconosciuta una spesa ad ettaro di euro 2.400,00 ed un contributo ad ettaro massimo di euro 1.200,00. Sono ammesse a contributo le opere irrigue che ricadono nel poligono del vigneto.

Il contributo concesso non può in ogni caso superare il 50% della spesa ammessa per la realizzazione delle opere.

Nelle fasce pedecollinari ubicate a sud della via Emilia i Servizi territoriali competenti possono autorizzare la realizzazione di vigneti con parametri tecnici (sesti d'impianto, portinnesti, ecc.) prescritti per le zone di pianura, purché conformi alle esigenze di meccanizzazione integrale, alle caratteristiche pedologiche dell'area ed al disciplinare di produzione del vino interessato. In tal caso si applica il livello di aiuto previsto per la pianura.

12. PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE, PROCEDURE E GESTIONE FINANZIARIA

La domanda di aiuto è presentata entro il 30 giugno 2017. Le modalità di presentazione delle domande sono stabilite da AGREA, secondo modalità e termini definiti da AGEA coordinamento.

I lavori di ristrutturazione e riconversione vigneti per i quali è richiesto il contributo possono iniziare solo in data successiva alla presentazione della domanda.

La domanda contiene, almeno, i dati identificativi del richiedente ed il CUAA, nonché i seguenti elementi:

- a) la descrizione dettagliata delle attività proposte e la tempistica per la loro realizzazione;
- b) le attività da realizzare in ogni esercizio finanziario (cronoprogramma) e la superficie interessata da ciascuna operazione.

Gli elementi di cui sopra devono essere assolutamente esplicitati nella domanda pena l'ammissibilità della stessa. Quanto previsto alla lettera b) è commisurato alla pianificazione dell'utilizzo delle risorse finanziarie ed è vincolante sul piano finanziario: il beneficiario è tenuto a presentare domanda di pagamento secondo il cronoprogramma allegato alla domanda iniziale.

Eventuali variazioni di quanto indicato alle precedenti lettere a) e b), in particolare, nel caso di modifica del cronoprogramma, devono essere oggetto di apposita richiesta che potrà essere accolta esclusivamente in relazione alla disponibilità di risorse per l'esercizio finanziario. Poiché la modifica della data di fine lavori incide sulla gestione delle risorse finanziarie, sono ammesse solo variazioni che ne prevedano il posticipo, nei limiti della tempistica definita al punto 13.

Il conduttore non proprietario della superficie vitata, per la quale presenta la domanda di aiuto, deve allegare alla domanda il consenso alla misura sottoscritto dal proprietario.

I produttori che hanno necessità di effettuare l'estirpazione anticipata rispetto al termine del 30 settembre, in considerazione delle grandinate e delle gelate tardive verificatesi nel periodo dal 15 al 22 aprile 2017, come evidenziate dai dati ARPA-ER, allegano alla domanda di aiuto dichiarazione attestante il verificarsi del danno sul vigneto oggetto di estirpazione. L'estirpazione di tale vigneto dovrà avvenire a partire dal 31 luglio 2017, in deroga a quanto previsto al punto 5.

La competenza all'istruttoria, accertamento e liquidazione delle domande presentate a valere sulle presenti disposizioni spetta ai Servizi territoriali agricoltura caccia e pesca. I Responsabili del Procedimento dei Servizi, nonché gli uffici preposti all'istruttoria, sono riportati in allegato alle presenti disposizioni.

Il Responsabile del procedimento di approvazione dell'elenco regionale delle domande ammissibili e di concessione del contributo è il Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca - Regione Emilia-Romagna, Viale della Fiera 8, 40127 Bologna.

Ai fini dell'avvio del procedimento le domande sono istruite a far data dalla ricezione delle stesse da parte di ciascun Servizio territoriale, in relazione alle modalità definite nelle disposizioni di AGREA sulla presentazione delle domande.

Le domande dovranno essere presentate al Servizio nel cui territorio ricade la prevalenza delle superfici vitate risultanti in schedario viticolo.

Ciascun Servizio effettua l'istruttoria tecnico-amministrativa delle istanze pervenute, verificando:

- la completezza e regolarità della domanda;
- nel rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di autocertificazione e documentazione amministrativa (D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e successive modifiche ed integrazioni), la veridicità delle dichiarazioni rese all'atto della domanda stessa;
- che gli interventi programmati siano conformi alle disposizioni di cui al presente atto;
- ogni ulteriore documentazione che si rendesse utile per la formazione degli elenchi di ammissibilità.

Il Servizio territoriale competente potrà richiedere eventuali chiarimenti, integrazioni e precisazioni necessari al perfezionamento dell'istruttoria medesima. Il richiedente dovrà dare riscontro alla richiesta entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del Servizio territoriale competente, pena la decadenza della domanda di aiuto.

I Servizi competenti terminano le istruttorie entro il 31 gennaio successivo alla presentazione delle domande e, entro 7 giorni dalla conclusione dell'istruttoria, approvano con specifico atto l'elenco delle domande ammesse con l'indicazione della spesa ammissibile e del relativo contributo e ne danno comunicazione contestuale al Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera. Nel medesimo atto sono altresì indicate le istanze ritenute non ammissibili con le relative motivazioni. L'elenco delle domande ammissibili dovrà essere redatto secondo l'ordine attribuito dal sistema informativo di AGREA, indicando per ciascuna domanda la data di fine lavori prevista dal crono-programma presentato.

I Servizi competenti provvederanno alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa nella fase di ammissibilità e nella fase di liquidazione.

Per le domande non ammissibili dovranno essere esperiti gli adempimenti previsti dalla legge sul procedimento amministrativo in ordine al contraddittorio.

Il Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera, entro 21 giorni dal ricevimento degli atti dei Servizi territoriali competenti, approva l'elenco regionale delle domande ammissibili e provvede alla concessione del relativo contributo, dandone comunicazione ai Servizi territoriali.

Qualora il fabbisogno finanziario delle domande ammissibili sia superiore alle risorse disponibili, tenendo a riferimento per le domande con ultimazione dei

lavori nelle annualità successive l'importo dell'anticipo, il contributo viene ridotto in maniera proporzionale per consentire il finanziamento di tutte le domande inserite nell'elenco regionale.

Nelle annualità successive, la dotazione di risorse finanziarie eventualmente disponibile per la presentazione di nuove domande sarà determinata detraendo l'importo totale derivante dai saldi da liquidare nell'esercizio finanziario stesso in relazione ai cronoprogrammi presentati, tenendo a riferimento l'importo del contributo a suo tempo concesso.

Per il finanziamento del reimpianto di vigneti a seguito di un'estirpazione obbligatoria per ragioni sanitarie e fitosanitarie è assegnata la percentuale massima del 15% dei fondi assegnati annualmente alla Regione per la misura ristrutturazione. I fondi non utilizzati sono destinati al finanziamento delle normali operazioni di ristrutturazione e riconversione dei vigneti.

I Servizi territoriali, entro 20 giorni dalla comunicazione del Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera, provvedono a comunicare la concessione del contributo ai beneficiari.

Tutti i beneficiari della concessione devono realizzare i lavori indicati in domanda entro il termine massimo di cui al punto 13 seguente.

Nel caso in cui il fabbisogno finanziario sia superiore alle risorse disponibili, l'atto di concessione prevede, tra l'altro, che l'importo dell'aiuto potrebbe essere integrato in funzione delle ulteriori risorse o economie che si rendessero eventualmente disponibili. In tale ipotesi, entro il 20 agosto 2018 i Servizi competenti inseriscono nel sistema informativo di AGREA i dati risultanti dalle istruttorie terminate e dai controlli effettuati sulle domande di collaudo presentate e comunicano al Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera l'effettivo fabbisogno che risulta a seguito delle istruttorie.

In relazione agli esiti delle istruttorie, e a fronte di eventuali ulteriori risorse, il Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera procederà ad una rideterminazione dei contributi spettanti ai beneficiari nei limiti fissati dalla tabella di cui al punto 11, trasmettendo il relativo atto ai Servizi competenti. I suddetti Servizi entro 7 giorni dalla comunicazione del Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera, provvedono a comunicare ai beneficiari l'ammontare della concessione aggiornata come risulta dalla rideterminazione del Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera.

13. REALIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI DI RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE

PAGAMENTO A SALDO

Le opere ammesse a contributo devono essere realizzate entro il 31 maggio 2018.

I beneficiari, entro 10 giorni dalla ultimazione dei lavori, fanno pervenire ai Servizi territoriali competenti, secondo le modalità definite da AGREA, la domanda di collaudo degli interventi realizzati e di pagamento a saldo con la necessaria documentazione di rendicontazione.

PAGAMENTO ANTICIPATO SU FIDEIUSSIONE

Qualora il beneficiario alla data del 31 maggio 2018 abbia iniziato ma non concluso le operazioni previste dalla domanda di aiuto entro i successivi 10 giorni dovrà presentare richiesta di pagamento anticipato, secondo le modalità previste da AGREA, con indicazione della data di termine lavori e nel rispetto del cronoprogramma di cui al punto 12 lettera b) presentato in allegato alla domanda di aiuto.

L'esecuzione dei lavori ha inizio con i lavori di preparazione del terreno che accoglierà il vigneto.

L'importo del pagamento anticipato è pari all'80% del contributo concesso; il restante 20% sarà erogato dopo l'effettuazione del collaudo, fatta salva la disponibilità effettiva di risorse nell'annualità di conclusione dei lavori. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di una fidejussione pari al 110% del valore dell'anticipo.

Tuttavia, qualora le risorse disponibili non siano sufficienti a soddisfare interamente il fabbisogno derivante dalle domande ammesse a contributo, con la richiesta di pagamento anticipato dovrà essere presentata dichiarazione di impegno a trasmettere fideiussione riferita all'80% dell'aiuto concesso a seguito dell'eventuale rideterminazione del contributo. In tal caso la fideiussione dovrà essere trasmessa entro 10 giorni dalla specifica comunicazione del Servizio territoriale competente, pena la decadenza dai benefici.

Le opere ammesse a contributo anticipato devono essere terminate entro il 31 maggio 2019 o entro il 31 maggio 2020. Il beneficiario entro i successivi 10 giorni dovrà presentare richiesta di pagamento di saldo secondo le modalità previste da AGREA.

Nel cronoprogramma allegato alla domanda di aiuto il beneficiario deve indicare la data scelta per la presentazione della suddetta domanda.

Se la domanda di saldo non è presentata entro il termine indicato dal beneficiario la domanda di aiuto decade, salvo in caso di forza maggiore e altre circostanze eccezionali qualora:

- le superfici in questione rientrino in una zona colpita da una calamità naturale ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 9, del Regolamento (UE) n. 702/2014 o da un'avversità atmosferica assimilabile a una calamità naturale ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 16, del medesimo Regolamento, riconosciute dalle autorità competenti;
- il Servizio Fitosanitario abbia attestato l'esistenza di problemi sanitari relativi al materiale vegetale che impediscono la realizzazione delle operazioni programmate.

La richiesta di proroga deve essere presentata entro 3 mesi dal verificarsi della causa di forza maggiore o circostanze eccezionali e comunque entro la data di presentazione della domanda di saldo. In caso di proroga il pagamento del saldo è subordinato alla disponibilità finanziaria della misura.

Come previsto all'articolo 26 del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/1150 l'aiuto può essere versato in anticipo a condizione che le azioni realizzate sulla stessa superficie (poligono) per le quali il produttore abbia beneficiato in precedenza di un anticipo siano state portate a termine.

Nel caso in cui il richiedente che presenta domanda di aiuto per la realizzazione di un nuovo impianto di irrigazione - o sostituzione di un impianto esistente con altro più efficiente - abbia presentato nelle campagne precedenti domanda di anticipo per la ristrutturazione e riconversione vigneti con riferimento alla stessa superficie, e le operazioni non siano ancora concluse, l'aiuto potrà essere erogato solo a saldo e la domanda di pagamento dell'impianto di irrigazione potrà essere presentata solo dopo la richiesta di collaudo del vigneto oggetto del precedente contributo e comunque entro i termini di fine lavori fissati dalle presenti disposizioni.

14. ELEGGIBILITÀ DELLE SPESE

Sono eleggibili solo le spese sostenute dopo la presentazione della domanda di aiuto e non oltre il termine stabilito per la realizzazione degli interventi. Qualora la domanda non risulti ammissibile, le eventuali spese sostenute dal richiedente sono a suo totale carico e non sono imputabili al progetto che dovesse venir ripresentato ed ammesso a finanziamento nell'annualità successiva.

Non sono ammesse a contributo le spese per l'acquisto di materiale usato o di recupero.

Non sono, inoltre, ammissibili i costi relativi a:

- normale gestione del vigneto finalizzata alla manutenzione ordinaria;
- protezione contro i danni provocati da selvaggina, uccelli e grandine;
- costruzione di frangivento e muri di protezione;
- costruzione di strade carrozzabili, elevatori;
- acquisto di veicoli agricoli.

Sono ammissibili al sostegno i contributi in natura sotto forma di prestazioni di lavoro per le quali non è stato effettuato alcun pagamento in denaro attestato da fatture o documenti di valore probatorio equivalenti, a condizione che il Piano nazionale di sostegno sia modificato in tal senso e approvato dalla Commissione Europea.

Come previsto dall'articolo 45, comma 3, lettera a) del Regolamento delegato (UE) n. 2016/1149 il sostegno pagato per l'operazione che comprende contributi in natura (lavori in economia) non può superare il totale delle spese ammissibili, esclusi i contributi in natura, al termine dell'operazione. Pertanto le spese relative ai contributi in natura non possono costituire più della metà della spesa ammissibile.

Al fine di assicurare coerenza tra il contributo e la spesa sostenuta, alla domanda di collaudo e saldo deve essere allegato il computo metrico consuntivo dei lavori con allegati i giustificativi di spesa con relativi pagamenti e i lavori svolti in economia. Nel caso di lavori in economia il computo metrico deve contenere l'indicazione dei materiali e dei macchinari utilizzati, delle ore lavorate e della manodopera impiegata, per dimostrare la coerenza dei lavori realizzati con le dotazioni aziendali, sia in ordine alle attrezzature impiegate sia alla disponibilità di manodopera.

Il Servizio territoriale competente potrà richiedere eventuali chiarimenti, integrazioni e precisazioni necessari al perfezionamento dell'istruttoria medesima.

Il richiedente dovrà dare riscontro alla richiesta entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte del Servizio territoriale competente, pena la decadenza della domanda di aiuto.

Il contributo è erogato previa verifica della completa esecuzione e messa in opera degli interventi rendicontati attraverso specifico controllo in loco delle operazioni indicate nella domanda di collaudo.

15. CONTROLLI

Le superfici che beneficiano di aiuto per operazioni di ristrutturazione e di riconversione dei vigneti sono sottoposte a verifica sistematica prima e dopo l'esecuzione delle operazioni. Sono sottoposte a verifica le particelle oggetto di domande di aiuto.

La verifica prima delle operazioni riguarda, inoltre, l'esistenza del vigneto, la superficie vitata determinata in applicazione dell'articolo 44 del Regolamento di esecuzione e l'esclusione del rinnovo normale dei vigneti.

Tale verifica è effettuata mediante un controllo in loco. Tuttavia, se lo schedario viticolo dispone di uno strumento grafico che permette di misurare la superficie vitata ai sensi dell'articolo 44 del Regolamento di esecuzione, nonché di informazioni attendibili e aggiornate sulle varietà di vite piantate, la verifica può essere effettuata mediante controlli amministrativi e, di conseguenza, l'obbligo di effettuare un controllo in loco prima dell'esecuzione delle operazioni può limitarsi al 5 % delle domande, selezionate in conformità dell'articolo 34 del Regolamento di esecuzione, per confermare l'attendibilità del sistema di controllo amministrativo.

Il Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera estrae un campione, minimo del 5% delle domande di aiuto in capo ad ogni Servizio territoriale che procede alla verifica in loco gli impianti vitati oggetto dell'intervento.

Se dai controlli in loco emergono irregolarità o divergenze significative in un territorio provinciale o parte di esso, i Servizi territoriali competenti aumentano proporzionalmente il numero di controlli in loco.

Per poter consentire l'esecuzione di tali controlli, le operazioni di estirpazione degli impianti vitati oggetto di intervento possono essere effettuate a partire dal 30 settembre. Non sono ammesse a contributo domande che prevedono superfici vitate estirpate prima del 30 settembre, fatta salva la deroga prevista al punto 12.

I controlli in loco possono essere preceduti da un preavviso, purché ciò non interferisca con il loro scopo o la loro efficacia. Il preavviso è strettamente limitato alla durata minima necessaria e non può essere superiore a 14 giorni.

Se l'esecuzione di un controllo in loco è ostacolata dal beneficiario o dal suo rappresentante la domanda o le domande di aiuto corrispondenti sono respinte.

La verifica in loco è documentata da apposito verbale di controllo che consente di riesaminare tutti i dettagli delle verifiche effettuate.

16. RECUPERI E PENALITA'

Per la liquidazione dell'aiuto è necessario che il beneficiario abbia ristrutturato l'intera superficie oggetto della domanda di aiuto, salvo nei casi di forza maggiore

o di modifiche approvate al progetto iniziale. Nei casi in cui gli interventi non vengano realizzati sulla superficie totale per la quale è stato chiesto il sostegno, viene versato l'importo corrispondente alla parte dell'operazione realizzata o, nel caso di anticipi, viene recuperato l'importo pagato in relazione alla parte non attuata.

Se la differenza tra la superficie realizzata e quella oggetto della domanda ammessa a finanziamento:

- a) non supera il 20%, il sostegno è calcolato sulla base della superficie effettivamente realizzata;
- b) supera il 20% ma è uguale o inferiore al 50% l'aiuto è erogato sulla base della superficie effettivamente realizzata e ridotta del doppio della differenza;
- c) supera il 50% non è concesso alcun sostegno per l'intera operazione.

In caso di pagamento anticipato, se la differenza tra la superficie realizzata e quella oggetto della domanda approvata è superiore al 50%, la fideiussione è incamerata dall'Organismo pagatore.

Il beneficiario che ricade nella fattispecie della lettera c) è escluso dalla Misura di sostegno della ristrutturazione e riconversione vigneti nei tre anni successivi la scadenza dei termini per la presentazione della domanda di pagamento. La stessa penalità è applicata al beneficiario che non presenta la domanda di pagamento dell'aiuto entro i termini stabiliti da AGREA.

Il beneficiario di una domanda per la quale in fase di collaudo siano rilevate situazioni difformi su una superficie superiore al 50% di quella oggetto della domanda stessa è escluso dal pagamento dell'aiuto, ma non dalla possibilità di accedere alla Misura di sostegno della ristrutturazione e riconversione vigneti nei tre anni successivi.

Nel caso in cui le situazioni difformi siano rilevate su una superficie inferiore al 50% di quella oggetto della domanda ammessa a contributo il pagamento è ridotto in misura proporzionale.

Per situazioni difformi riscontrate in sede di collaudo che comportano l'esclusione dal pagamento s'intendono:

- difformità tecnica in relazione al vitigno, sesto d'impianto o forma di allevamento che comportano modifiche agli obiettivi ed ai parametri che hanno reso l'iniziativa finanziabile, tali da inficiare la finanziabilità della stessa;
- fallanze in misura superiore al 25%.

17. VARIANTI TECNICHE E MODIFICHE AL CRONOPROGRAMMA

Fermo restando il rispetto delle condizioni di accesso, che devono essere possedute al momento della domanda, è ammessa la presentazione di un'unica richiesta di variante esclusivamente per comprovati motivi di ordine tecnico, non individuabili all'atto della domanda, o per sopravvenute cause di forza maggiore.

Se la variante comporta il mancato rispetto delle finalità generali dell'intervento, il Servizio territoriale competente avvia il procedimento di revoca. Qualora il beneficiario abbia già percepito l'aiuto in anticipo si provvederà alla escussione della fidejussione.

Le varianti non possono portare ad un aumento del costo totale dell'operazione rispetto a quello approvato. Eventuali spese aggiuntive o costi più elevati che possono portare ad un aumento del costo totale dell'operazione in questione rispetto all'importo approvato sono a totale carico del beneficiario.

La richiesta di variante relativa, tra l'altro, alla tipologia di intervento, alle dimensioni dello stesso, nonché a modifiche relative a vitigno, sesto d'impianto, forma di allevamento, deve essere presentata secondo le modalità stabilite da AGREA 30 giorni prima della data di fine lavori indicata dal cronoprogramma e deve essere opportunamente motivata. La richiesta di variante presentata dopo tale termine si intende respinta.

La variante che comporta anche modifica del cronoprogramma di cui al punto 12 lettera b) deve essere comunicata almeno 90 giorni prima dell'ultimazione dei lavori ed autorizzata dal Servizio territoriale competente prima della sua esecuzione. Tali varianti devono essere comunicate immediatamente al Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera ai fini della determinazione delle risorse disponibile per l'attivazione di nuove domande sull'annualità finanziaria di riferimento.

18. VINCOLI

Le superfici impiantate beneficiando del contributo concesso in base alle presenti disposizioni, fatti salvi i casi di forza maggiore debitamente documentati previsti dalla normativa in vigore, sono soggette ai seguenti vincoli:

- a) la destinazione produttiva non può essere variata per almeno 10 anni decorrenti dalla data di accertamento di regolare esecuzione dei lavori; tali superfici non possono, pertanto, essere estirpate per almeno 10 anni decorrenti dalla data di accertamento dei lavori;
- b) devono rispettare i criteri di gestione obbligatori e le buone condizioni agronomiche e ambientali di cui agli articoli da 91 a 94 del Regolamento (UE) n. 1306/2013.

I vincoli di cui alle lettere a) e b) si intendono trasferiti ai subentranti in caso di cambio di conduzione della superficie vitata.

Il mancato rispetto dei vincoli di cui alla lettera a) comporta la revoca del contributo e il recupero dell'aiuto liquidato secondo le modalità definite dalla normativa regionale. Il mancato rispetto dei vincoli di cui alla lettera b) è disciplinato dalla normativa dell'Unione europea. Qualora nel periodo vincolato sia riscontrata la modifica del sistema di allevamento finanziato che determini un importo indebitamente percepito tale violazione comporta la revoca parziale del contributo ed il recupero calcolato in base alla differenza tra i diversi livelli di sostegno dei sistemi di allevamento.

19. DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente definito nella presente deliberazione si fa rinvio al Decreto, alle disposizioni definite da AGREA, nonché alla regolamentazione dell'Unione Europea.

Ristrutturazione e riconversione vigneti - Individuazione dei Responsabili del procedimento amministrativo, della struttura preposta all'istruttoria e ad ogni altro adempimento procedurale per ogni Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca.

Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca	Responsabile del procedimento	Struttura preposta all'istruttoria e ad ogni altro adempimento procedurale	Uffici preposti all'istruttoria
Placenza	Antonio Merli	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Placenza	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Placenza - Corso Garibaldi n. 50 - 29121 Placenza (PC)
Parma	Michele Tambini	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Parma	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Parma P.le Barezzi n. 3 - 43121 Parma (PR)
Reggio Emilia	Giuseppe Ferri	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Reggio Emilia	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Reggio Emilia Via Gualerzi n. 38/40 - 42124 loc. Mancasale Reggio Emilia (RE)
Modena	Gianni Losi	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Modena	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Modena Via Scaglia Est n. 15 - 41126 Modena (MO)
Ferrara	Greta Ghirardini	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Ferrara	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Ferrara Viale Cavour n. 143 - 44121 Ferrara (FE)
Bologna	Anna Loreti	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Bologna	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Bologna Ufficio di Imola - Via Boccaccio n. 27 - 40026 Imola (BO)
Ravenna	Maria Luisa Giovannini	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Ravenna	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Ravenna Viale della Linca n. 21 - 48124 Ravenna (RA)
Forlì-Cesena	Sabrina Benvenuti	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Forlì-Cesena	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Forlì-Cesena Piazza G.B. Morgagni 2, 47121 Forlì (FC)
Rimini	Renzo Moroni	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Rimini	Servizio Territoriale agricoltura, caccia e pesca di Rimini Via D. Campana n. 64 - 47922 RIMINI (RN)

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 15 MAGGIO 2017, N. 650

Integrazione avviso pubblico annualità 2016/2017 di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016 - approvazione "Disposizioni procedurali e tecniche per la realizzazione di azioni finalizzate alla lotta contro gli aggressori e alle malattie dell'alveare (Azioni B.4 ed Ff.2) del Programma Regionale Triennale 2017-2019 di attuazione del Reg. (UE) n. 1308/2013"

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visti:

- il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli:

- che prevede aiuti al settore dell'apicoltura alla Sezione 5, articoli da 55 a 57, stabilendo le regole generali di applicazione delle Misure dirette a migliorare le condizioni della produzione e della commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura;

- che abroga, a far data dal 1° gennaio 2014, il Regolamento (CE) n. 1234/2007 e prevede che la Commissione adotti atti delegati e di esecuzione della suddetta Sezione 5;

- il Regolamento delegato (UE) n. 2015/1366 della Commissione dell'11 maggio 2015 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda gli aiuti nel settore dell'apicoltura;

- il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2015/1368 della Commissione del 6 agosto 2015 che approva le modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda gli aiuti nel settore dell'apicoltura;

- il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 25 marzo 2016 n. 2173, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 115 del 18 maggio 2016, con il quale sono state approvate le linee guida per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto concerne il Programma nazionale triennale a favore del settore dell'apicoltura, integrato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 28 febbraio 2017 n. 1323 recante "Integrazioni al decreto ministeriale 25 marzo 2016, n. 2173, che stabilisce disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, per quanto concerne il Programma Nazionale Triennale a favore del settore dell'apicoltura";

Considerato che le linee guida di cui al predetto Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 25 marzo 2016 n. 2173 stabiliscono, tra l'altro, che le azioni siano attuate attraverso un Programma nazionale triennale composto dai sottoprogrammi di pari durata elaborati dal Ministero e dalle Regioni ed articolati per stralci annuali, che decorrono dal 1 agosto di ogni anno al 31 luglio dell'anno successivo;

Atteso che l'Assemblea Legislativa, su proposta della Giunta regionale n. 1049/2016, con deliberazione n. 90 del 27 luglio 2016, ha provveduto ad approvare – ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 - il nuovo Programma regionale triennale 2017-2019 per il settore dell'apicoltura, demandando alla Giunta regionale:

- l'adeguamento del Programma triennale e dello stralcio relativo all'annualità 2016/2017 in relazione alle modifiche

collegate al riparto finanziario definito a livello nazionale, nonché l'approvazione dei criteri e delle modalità operative da inserire nell'Avviso pubblico per la presentazione delle domande;

- l'approvazione degli stralci relativi alle annualità 2017/2018 e 2018/2019;

Vista la Decisione di Esecuzione (UE) 2016/1102 notificata C (2016)4133 del 5 luglio 2016, con la quale la Commissione europea ha approvato il Programma nazionale in questione per il triennio 2017-2019, definendo contestualmente l'entità della contribuzione finanziaria;

Atteso inoltre che:

- il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con Decreto direttoriale dell'11 luglio 2016 numero 0004263 ha approvato il riparto delle risorse finanziarie da assegnare alle Regioni per dare attuazione alla prima annualità stralcio 2016/2017 di applicazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013 per il settore dell'apicoltura;

- per la Regione Emilia-Romagna tali finanziamenti sono stati quantificati in Euro 509.149,00;

- il Programma nazionale è cofinanziato dalla U.E. in ragione del 50% e che il restante 50%, quale quota di competenza dello Stato membro, è a carico del Fondo di rotazione di cui alla Legge 16 aprile 1987, n. 183;

- ai sensi del Decreto Ministeriale 12 marzo 2003 la gestione di tali risorse spetta all'Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura per l'Emilia-Romagna (AGREA), riconosciuta quale Organismo pagatore delle risorse FEAGA, in base alle procedure stabilite da AGREA medesima in attuazione dell'art. 7 del predetto Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 25 marzo 2016;

Dato atto che con propria deliberazione n. 1296 del 1° agosto 2016 è stata data attuazione alla prima annualità stralcio 2016/2017 del Programma regionale triennale per le azioni di miglioramento della produzione e commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura ed in particolare:

- è stata approvata l'articolazione finanziaria tra le diverse Misure/azioni per un importo complessivo assegnato dal MIPAAF di Euro 509.149,00, nel testo di cui all'Allegato A "Piano Finanziario Stralcio 2016-2017";

- è stato approvato l'Avviso pubblico per la presentazione delle domande di contributo nel testo di cui all'Allegato B;

Atteso che con successiva deliberazione della Giunta regionale n. 49 del 23 gennaio 2017 è stata disposta la riapertura dei termini di presentazione delle domande di contributo di cui all'Avviso pubblico approvato con la succitata deliberazione n. 1296/2016, esclusivamente per la realizzazione degli interventi previsti nell'ambito delle azioni a.2) e f.2) dal Programma triennale regionale per l'apicoltura a cui è destinata una specifica riserva finanziaria, quale definita nel medesimo Avviso pubblico;

Preso atto che:

- con determinazione del Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera n. 2718 del 24 febbraio 2017 è stata, tra l'altro, approvata la graduatoria unica regionale dei beneficiari in esito all'Avviso pubblico di cui alla suddetta deliberazione n. 1296/2016;

- in attuazione di quanto disposto dal punto 3) del suddetto Avviso pubblico di cui alla deliberazione n. 1296/2016 è stato utilizzato il criterio della compensazione finanziaria tra le Misure,

a completamento del fabbisogno finanziario della Misura B), con un'economia di risorse complessiva di **Euro 30.718,60** rispetto allo stanziamento iniziale dell'Avviso;

Dato atto che al punto 9) della predetta determinazione n. 2718/2017 è stato subordinato il finanziamento degli interventi all'adozione da parte della competente Autorità statale degli atti formali necessari ad assicurare l'effettivo stanziamento della quota a carico dello Stato membro, da disporre nell'ambito del Fondo di rotazione di cui alla Legge n. 183/1987;

Visto il Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 27 febbraio 2017, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 82 del 7 aprile 2017 concernente il cofinanziamento nazionale pubblico per l'attuazione del Programma per il miglioramento della produzione e della commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura, di cui al Regolamento (UE) n. 1308/2013, per la campagna 2016-2017 ai sensi della Legge n. 183/1987;

Preso atto altresì che, in fase di attuazione del suddetto Avviso pubblico, sono state accertate ulteriori economie da parte dei Servizi Territoriali Agricoltura, caccia e pesca (STACP) che ammontano complessivamente ad **Euro 44.092,40**;

Considerato, pertanto, che risulta un ammontare complessivo di risorse pari ad **Euro 74.811,00** e che tale importo può essere utilizzato al fine di attivare ulteriori iniziative a favore dell'apicoltura regionale;

Atteso che il Programma triennale di che trattasi prevede che, al fine di utilizzare le dotazioni finanziarie disponibili e per garantire eventuali priorità, o per particolari esigenze che si potranno rendere necessarie nell'attuazione di alcune iniziative, nell'ambito di ciascuno stralcio annuale potranno essere selezionate o modificate le misure, azioni e/o sottoazioni da porre in essere, comprese le condizioni di ammissibilità, secondo le modalità stabilite all'articolo 6 del Regolamento(UE) di esecuzione n. 2015/1368;

Sentito anche il parere dei portatori di interesse rappresentativi del settore, in particolare le Associazioni dei produttori apistici e gli Enti/Istituti di ricerca, che si sono espressi favorevolmente sull'opportunità di attuare azioni finalizzate alla lotta alle malattie e agli aggressori dell'alveare, con particolare riferimento alla varroasi e alla necessità di prevenire o contrastare la diffusione del nuovo aggressore esotico dell'alveare Vespa Velutina, che recentemente ha fatto il suo ingresso nel territorio italiano e rappresenta, benché non sia stata ancora rilevata la sua presenza in Emilia-Romagna, una seria minaccia per l'intero settore;

Considerato che le suddette iniziative potranno essere attuate nell'ambito della Misura B), azione b.4) - Acquisto di idonei farmaci veterinari con un contributo in conto capitale del 50% della spesa ritenuta ammissibile - e della Misura F), azione f.2) - Ricerche finalizzate alla lotta alle malattie e agli aggressori dell'alveare con un contributo in conto capitale del 100% della spesa ritenuta ammissibile - del suddetto Programma regionale triennale;

Atteso che le suddette azioni dovranno essere attuate secondo quanto stabilito dalla deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016 e dal relativo Avviso pubblico per l'annualità stralcio 2016/2017 di cui all'Allegato B della medesima, ed in particolare:

- per quanto attiene la titolarità del procedimento amministrativo, che all'attuazione delle Misure/azioni provvederanno

i Servizi della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna delegati da AGREA, in relazione alla seguente suddivisione:

- Misura B), azione b.4: azione di competenza dei Servizi Territoriali Agricoltura, Caccia e Pesca;

- Misura F), azione f.2: azione di competenza del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera;

- che il finanziamento per le Misure/azioni avverrà mediante graduatorie approvate con atto del Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera;

- che ai sensi del Decreto Ministeriale 12 marzo 2003 la gestione delle risorse spetta all'Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura (AGREA) per l'Emilia-Romagna, riconosciuta quale Organismo pagatore delle risorse FEAGA, in base alle procedure stabilite da AGREA medesima in attuazione dell'art. 7 del predetto Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 25 marzo 2016;

- che tutte le attività dovranno concludersi entro il 31 luglio 2017;

Ritenuto pertanto di approvare, ad integrazione dell'Avviso pubblico di cui alla deliberazione n. 1296/2016 - annualità 2016/2017, le ulteriori "Disposizioni procedurali e tecniche per la realizzazione di azioni finalizzate alla lotta contro gli aggressori e alle malattie dell'alveare (Azioni b.4 ed f.2) di cui al Programma regionale triennale 2017-2019 di attuazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013, nella formulazione di cui all'Allegato 1 parte integrante e sostanziale del presente atto;

Ritenuto altresì di:

- fissare al 31 maggio 2017 il termine entro il quale dovranno essere presentate le domande di contributo ai Servizi regionali competenti della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, esclusivamente per gli interventi riferiti alle suddette azioni;

- di dare atto che, in attuazione di quanto previsto al punto 2.1 "Validità e termini delle spese" dell'Avviso pubblico per l'annualità stralcio 2016/2017 di cui all'Allegato B della sopracitata deliberazione n. 1296/2016, l'eleggibilità a contributo delle spese decorre dalla data di presentazione della domanda;

Visti:

- il Decreto Legislativo 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";

- la deliberazione di Giunta regionale n. 89 del 30 gennaio 2017 concernente l'approvazione del Piano triennale di prevenzione della corruzione 2017-2019;

- la deliberazione di Giunta regionale n. 486 del 10 aprile 2017 recante "Direttiva di indirizzi interpretativi per l'applicazione degli obblighi di pubblicazione previsti dal d.lgs. n. 33 del 2013. Attuazione del piano triennale di prevenzione della corruzione 2017-2019";

Vista la L.R. n. 43 del 26 novembre 2001 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporto di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche, ed in particolare l'art. 37, quarto comma;

Viste altresì le seguenti deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 recante "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali fra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti

alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007” e successive modifiche;

- n. 2189 del 21 dicembre 2015 recante “Linee di indirizzo per la riorganizzazione della macchina regionale”;

- n. 2185 del 21 dicembre 2015 recante “Riorganizzazione in seguito della riforma del sistema di governo regionale e locale”;

- n. 270 del 29 febbraio 2016 recante “Attuazione prima fase della riorganizzazione avviata con delibera 2189/2015”;

- n. 622 del 28 aprile 2016 recante “Attuazione seconda fase della riorganizzazione avviata con delibera 2189/2015”;

- n. 1107 dell'11 luglio 2016 avente ad oggetto “Integrazione delle declaratorie delle strutture organizzative della Giunta regionale a seguito dell'implementazione della seconda fase della riorganizzazione avviata con delibera 2189/2015”;

Dato atto del parere allegato;

Su proposta dell'Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca Simona Caselli;

A voti unanimi e palesi

delibera

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa, che costituiscono parte integrante del presente dispositivo;
2. di approvare, ad integrazione dell'Avviso pubblico - annualità 2016/2017 di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016 - le ulteriori “Disposizioni procedurali e tecniche per la realizzazione di azioni finalizzate alla lotta contro gli aggressori e alle malattie dell'alveare (Azioni b.4 ed f.2) del Programma regionale triennale 2017-2019 di attuazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013”, nella formulazione di cui all'Allegato 1 parte integrante e sostanziale del presente atto;
3. di destinare all'attuazione degli interventi di cui al precedente punto 2) la somma di **Euro74.811,00** derivante dalle economie residue in fase di prima attuazione del suddetto Avviso pubblico;

4. di fissare al 31 maggio 2017 il termine entro il quale dovranno essere presentate le domande di contributo ai Servizi regionali competenti della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, esclusivamente per gli interventi riferiti alle azioni b.4 ed f.2;
5. di dare atto che, in attuazione di quanto previsto al punto 2.1 “Validità e termini delle spese” dell'Avviso pubblico per l'annualità stralcio 2016/2017 di cui all'Allegato B della sopracitata deliberazione n. 1296/2016, l'eleggibilità a contributo delle spese decorre dalla data di presentazione della domanda e che, ai sensi dell'art. 9, comma 5, Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 25 marzo 2016 n. 2173, tutte le attività devono essere concluse entro il 31 luglio 2017;
6. di dare atto inoltre che, ai sensi del Decreto Ministeriale 12 marzo 2003, la gestione delle risorse spetta all'Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura (AGREA) per l'Emilia-Romagna, riconosciuta quale Organismo pagatore delle risorse FEAGA, in base alle procedure stabilite da AGREA medesima in attuazione dell'art. 7 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 25 marzo 2016;
7. di dare atto altresì che resta confermato quant'altro stabilito con la citata deliberazione n. 1296/2016, modificata con deliberazione n. 49/2017;
8. di dare atto infine che, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 14 marzo 2013 n. 33, il presente provvedimento è soggetto agli obblighi di pubblicazione in attuazione degli indirizzi interpretativi contenuti nella deliberazione di Giunta regionale n. 486/2017;
9. di disporre la pubblicazione in forma integrale del presente atto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna, dando atto che il Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera provvederà a darne la più ampia diffusione anche attraverso il portale E-R Agricoltura e Pesca.

ALLEGATO 1

"Disposizioni procedurali e tecniche per la realizzazione di azioni finalizzate alla lotta contro gli aggressori e alle malattie dell'alveare (Azioni b.4 ed f.2) del Programma regionale triennale 2017-2019 di attuazione del Reg. (UE) n. 1308/2013". Integrazione Avviso pubblico annualità 2016/2017 approvato con deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016.

Premessa

Con deliberazione di Giunta regionale n. 1296 del 1° agosto 2016 è stata data attuazione alla prima annualità stralcio 2016/2017 del Programma regionale triennale 2017-2019 di attuazione del Regolamento (UE) n. 1308/2013, per una dotazione finanziaria pari ad Euro 509.149,00 ed in particolare:

- è stata approvata l'articolazione finanziaria tra le diverse Misure/azioni per un importo complessivo assegnato dal MIPAAF di Euro 509.149,00, nel testo di cui all'Allegato A "PIANO FINANZIARIO STRALCIO 2016-2017";
- è stato approvato nell' Allegato B - l'Avviso pubblico per la presentazione delle domande di contributo nel testo di cui all'Allegato B;

Con successiva deliberazione della Giunta regionale n. 49 del 23 gennaio 2017 è stata disposta la riapertura dei termini di presentazione delle domande di contributo di cui all'Avviso pubblico approvato con la succitata deliberazione n. 1296/2016, esclusivamente per la realizzazione degli interventi previsti nell'ambito delle azioni a.2) e f.2) dal Programma triennale regionale per l'apicoltura a cui è destinata una specifica riserva finanziaria, quale definita nel medesimo Avviso pubblico.

Con determinazione n. 2718 del 24 febbraio 2017 del Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera è stata, tra l'altro, approvata la graduatoria unica regionale dei beneficiari in esito all'Avviso pubblico di cui alla suddetta deliberazione n. 1296/2016, residuando un'economia di Euro 30.718,60 rispetto allo stanziamento iniziale.

In fase di prima attuazione del suddetto Avviso pubblico i Servizi Territoriali Agricoltura, caccia e pesca (STACP) hanno accertato ulteriori economie per complessivi Euro 44.092,40; pertanto, risulta un ammontare totale di economie di **Euro**

74.811,00 e tale importo, nel rispetto dello stanziamento globale assegnato dal MIPAAF al Programma regionale per l'attuazione dell'annualità 2016/2017, è utilizzato al fine di attivare ulteriori iniziative a favore dell'apicoltura regionale di seguito specificate:

1. Natura delle azioni - Tipologia, ammissibilità delle spese ed entità dei contributi

Le azioni che si intendono attuare risultano essere le seguenti:

- **Misura B): LOTTA CONTRO GLI AGGRESSORI E LE MALATTIE DELL'ALVEARE, IN PARTICOLARE LA VARROASI**

Azione b.4: acquisto di idonei farmaci veterinari con un contributo in conto capitale del 50% della spesa massima ammissibile per alveare pari ad Euro 5,00;

- **Misura F): COLLABORAZIONE CON ORGANISMI SPECIALIZZATI PER LA REALIZZAZIONE DI PROGRAMMI DI RICERCA APPLICATA NEI SETTORI DELL'APICOLTURA E DEI PRODOTTI DELL'APICOLTURA**

Azione f.2: ricerche finalizzate alla lotta alle malattie e agli aggressori dell'alveare con un contributo in conto capitale del 100% della spesa ritenuta ammissibile.

Le voci di spesa ammissibili sono le seguenti:

- Spese di personale e missioni;
- Prestazioni professionali/consulenze;
- Analisi di laboratorio e materiale di consumo;
- Spese per seminari/incontri divulgativi e per materiali di supporto alle azioni di comunicazione;
- Spese per attrezzature e materiale di consumo
- Spese generali documentate (max 2%)

In particolare, nell'ambito dell'azione f.2) saranno ammissibili proposte progettuali finalizzate a prevenire o contrastare la diffusione del nuovo aggressore esotico dell'alveare *Vespa Velutina* che a causa del recente arrivo sul territorio italiano, e dell'ancora più recente espansione alla regione Veneto, a pochi km dal confine con la regione Emilia-Romagna, rappresenta, benchè non sia stata ancora rilevata la sua presenza nel nostro territorio, una seria minaccia per l'intero settore; pertanto, si reputa fondamentale dedicare lavoro e risorse su questa nuova minaccia le cui possibilità di controllo destano ancora parecchi interrogativi.

Le spese eleggibili a contributo, relative agli interventi attuati, potranno essere ritenute ammissibili soltanto se effettuate successivamente alla presentazione delle domande a valere sul presente Avviso, integrativo dell'Avviso pubblico per l'annualità stralcio 2016/2017 di cui all'Allegato B della sopracitata deliberazione n. 1296/2016.

2. Soggetti ammessi

Possono presentare domanda di aiuto:

- **per la Misura B), azione b.4):** le forme associate degli apicoltori (le Organizzazioni di produttori del settore apistico e le loro unioni, le Associazioni di apicoltori, le federazioni, le società, le cooperative ed i consorzi di tutela del settore apistico) in possesso dei requisiti minimi di rappresentatività stabiliti dalla deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016;
- **per la Misura F), azione f.2):** gli Enti/Istituti di ricerca.

3. Presentazione delle domande

La presentazione delle domande di aiuto dovrà avvenire a partire dalla data di pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna e fino al 31 maggio 2017 utilizzando il Sistema Operativo pratiche (S.O.P) dell'Agenzia Regionale per le Erogazioni in Agricoltura (AGREA) per l'Emilia-Romagna, secondo le modalità da essa definite.

3.1. Forme associate

Le domande di aiuto dovranno essere presentate al Servizio Territoriale Agricoltura, Caccia e Pesca - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - della Regione Emilia-Romagna, in relazione alla sede legale del richiedente.

3.2. Enti/Istituti di ricerca

Le domande di aiuto dovranno essere presentate al Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - della Regione Emilia-Romagna.

Per quanto attiene la documentazione da allegare alla domanda, si rinvia a quanto stabilito al paragrafo 2. dell'allegato B della deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016.

4. Tempi procedurali e modalità di istruttoria

Fermo restando quanto previsto dal paragrafo 3. dell'Allegato B della deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016, si stabilisce quanto segue:

- l'istruttoria tecnico-amministrativa delle istanze pervenute dovrà essere conclusa dai Servizi regionali competenti entro il termine massimo di 15 giorni dalla scadenza relativa alla presentazione delle domande;
- i Servizi Territoriali Agricoltura, caccia e pesca (STACP) dovranno procedere all'approvazione, con apposito atto, delle risultanze delle istruttorie compiute per l'azione b.4 e alla trasmissione, entro 5 giorni dal termine istruttorio, del predetto atto al Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera;
- il Responsabile del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera provvederà con apposito atto ad approvare, entro 5 giorni dal ricevimento degli atti da parte dei Servizi Territoriali Agricoltura, caccia e pesca (STACP), le graduatorie e contestualmente a concedere i finanziamenti spettanti ai beneficiari dell'azione f.2.

5. Priorità e punteggi

Per l'attribuzione dei punteggi di priorità alle forme associate per la Misura B), azione b.4), si rimanda a quanto già stabilito dall'Avviso pubblico di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016 al paragrafo "Fornitura di servizi - Forme associate/Enti/Istituti di ricerca".

Si ritiene necessario invece integrare la valutazione delle proposte progettuali nell'ambito della Misura F), azione f.2), in aggiunta al criterio fissato dal paragrafo 4. dell'Allegato B della deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016, punto "Fornitura di servizi - Forme associate/Enti/Istituti di ricerca", lettera d), che prevede un punteggio di 6 punti per tali Enti/Istituti.

A tal fine, verrà assegnato un ulteriore punteggio fino ad un massimo di 10 punti alla qualità della proposta progettuale che raggiunge maggiormente gli obiettivi prefissati. La valutazione terrà conto dei contenuti tecnico - scientifici correlati al preventivo di spesa presentato e della completezza del progetto nell'individuazione dei problemi da affrontare.

6. Criteri per l'utilizzo delle risorse finanziarie

Le risorse finanziarie disponibili per il presente Avviso pubblico sono ripartite come segue e le domande vengono pertanto inserite in due distinte graduatorie:

- **10% per la Misura B): LOTTA CONTRO GLI AGGRESSORI E LE MALATTIE DELL'ALVEARE, IN PARTICOLARE LA VARROASI**

Azione b.4: acquisto di idonei farmaci veterinari;

- **90% per la Misura F): COLLABORAZIONE CON ORGANISMI SPECIALIZZATI PER LA REALIZZAZIONE DI PROGRAMMI DI RICERCA APPLICATA NEI SETTORI DELL'APICOLTURA E DEI PRODOTTI DELL'APICOLTURA**

Azione f.2: ricerche finalizzate alla lotta alle malattie e agli aggressori dell'alveare.

Le risorse che residuano a seguito dell'ammissibilità e finanziabilità delle domande presentate su una graduatoria possono essere destinate al finanziamento dell'altra graduatoria.

Qualora le risorse destinate a ciascuna graduatoria non soddisfino interamente il fabbisogno delle domande ammesse, si procederà al finanziamento nell'ordine definito dai punteggi attribuiti. L'ultima domanda in posizione utile della graduatoria potrà essere ammessa ad aiuto fino alla concorrenza del limite degli importi destinati all'Azione (finanziamento parziale).

7. Norme residuali

Per quanto non previsto dalle presenti "Disposizioni procedurali e tecniche" si rinvia a quanto stabilito con l'Avviso pubblico annualità 2016/2017 approvato con deliberazione di Giunta regionale n. 1296/2016, modificato con deliberazione di Giunta regionale n. 49/2017.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Colli Piacentini”.

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca, Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC “Colli Piacentini”.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca, - Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - nonché sul sito ER Agricoltura.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli interessati alle modifiche.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Articolo 5**Norme per la vinificazione**

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo, per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a d.o.c. "Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia, "Colli Piacentini" Valnure, "Colli Piacentini" Novello, "Colli Piacentini" Vin Santo, "Colli Piacentini" seguita dalle menzioni di uno dei seguenti vitigni, Barbera, Bonarda, Malvasia, Pinot Nero, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay di cui all'art.1, siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.

Le operazioni di vinificazione del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda debbono avvenire nell'intero territorio dei comuni compresi, anche solo in parte, nella rispettiva zona di produzione delle uve di cui all'art.3 paragrafo I.

E' consentito effettuare la presa di spuma e l'imbottigliamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno devono essere effettuate solamente nell'interno del territorio amministrativo del comune di Vernasca.

Articolo 5**Norme per la vinificazione**

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo, per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a d.o.c. "Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.

~~E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia, "Colli Piacentini" Valnure, "Colli Piacentini" Novello, "Colli Piacentini" Vin Santo, "Colli Piacentini" seguita dalle menzioni di uno dei seguenti vitigni, Barbera, Bonarda, Malvasia, Pinot Nero, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay di cui all'art.1, siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.~~

Le operazioni di vinificazione del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda debbono avvenire nell'intero territorio dei comuni compresi, anche solo in parte, nella rispettiva zona di produzione delle uve di cui all'art.3 paragrafo I.

E' consentito effettuare la presa di spuma e l'imbottigliamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda nell'ambito del territorio della provincia di Piacenza.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio, di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno devono essere effettuate solamente nell'interno del territorio amministrativo del comune di Vernasca.

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Per il vino Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno e' vietato l'uso di solfiti e delle filtrazioni durante le varie fasi di vinificazione Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, " Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno e "Colli Piacentini" Malvasia passito, devono essere accuratamente scelte e devono essere appassite con il metodo tradizionale su pianta e su graticci, solo su graticci per il Vin Santo di Vigoleno, con controllo fino alla spremitura, che può avvenire solo dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta, in modo da raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, al 30% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno, ed al 23% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito. Il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito può essere messo in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" con una delle seguenti menzioni: Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.

Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti nel comune di Rovescala in provincia di Pavia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare i vini frizzanti Barbera, Bonarda, Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure e Sauvignon e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art.1 all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Per il vino Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno e' vietato l'uso di solfiti e delle filtrazioni durante le varie fasi di vinificazione Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, " Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno e "Colli Piacentini" Malvasia passito, devono essere accuratamente scelte e devono essere appassite con il metodo tradizionale su pianta e su graticci, solo su graticci per il Vin Santo di Vigoleno, con controllo fino alla spremitura, che può avvenire solo dopo il 1° dicembre dell'anno di raccolta, in modo da raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo, al 30% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno, ed al 23% per la d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito. Il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Malvasia passito può essere messo in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" con una delle seguenti menzioni: Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.

Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti nel comune di Rovescala **ad est del torrente Bardoneggia** in provincia di Pavia.

La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare i vini frizzanti Barbera, Bonarda, Chardonnay, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Pinot Nero, Trebbianino Val Trebbia, Valnure e Sauvignon e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art.1 all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti

<p>caratteristiche: "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda frizzante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo; Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda Spumante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, fine e sottile di corpo; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato, delicato, sottile, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia frizzante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: delicato, sottile; Residuo zuccherino massimo 17 gr/l. Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l;</p>	<p>caratteristiche: "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l. "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda frizzante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo; spuma: evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda spumante: colore: da paglierino a dorato; odore: delicato, caratteristico; sapore: da Brut Nature o secco ad abboccato, fine e sottile di corpo; spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: secco o abboccato, delicato, sottile, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia frizzante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: delicato, sottile; residuo zuccherino massimo: 17 gr/l. spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l;</p>
--	--

<p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia Spumante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: Brut o secco o abboccato, delicato, sottile; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure Frizzante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole; Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure Spumante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: Brut o secco o abboccato, gradevole, Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, leggermente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera Frizzante: colore: rosso rubino;</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l "Colli Piacentini" Trebbianino Val Trebbia spumante: colore: giallo paglierino o giallo dorato chiaro; odore: vinoso, gradevole; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, delicato, sottile; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure frizzante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, gradevole; spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Valnure spumante: colore: giallo, paglierino chiaro; odore: caratteristico, gradevole, aromatico; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, gradevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera: colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, leggermente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Barbera frizzante: colore: rosso rubino;</p>
---	--

<p>odore: vinoso, caratteristico; sapore: sapido, leggermente tannico; Residuo zuccherino massimo 17 gr/lt. Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda frizzante: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>titolo alcolometrico volumico svolto minimo (per tipologia dolce): 4,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia frizzante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco; Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia Spumante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso;</p>	<p>odore: vinoso, caratteristico; sapore: sapido, leggermente tannico; residuo zuccherino massimo: 17 gr/lt. spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Bonarda frizzante: colore: rosso rubino, a volte intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce leggermente tannico; spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>titolo alcolometrico volumico svolto minimo (per tipologia dolce): 4,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia frizzante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco; spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</p> <p>acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l</p> <p>"Colli Piacentini" Malvasia spumante: colore: paglierino o paglierino scarico; odore: aroma caratteristico, anche intenso;</p>
--	--

<p>sapore: Brut o secco o abboccato o dolce, aromatico, fresco; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l "Colli Piacentini" Malvasia passito: colore: giallo paglierino dorato; odore: intenso, aromatico, caratteristico; sapore: dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.; titolo alcolometrico volumico svolto minimo 4,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; acidità volatile massima: 25 milliequivalenti/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, fresco fine, molto gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio frizzante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: fresco fine, molto gradevole; Spuma evanescente Residuo zuccherino massimo 17 gr/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio Spumante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, fresco fine, molto gradevole; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso;</p>	<p>sapore: da Brut Nature o secco o a dolce, aromatico, fresco; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l "Colli Piacentini" Malvasia passito: colore: giallo paglierino dorato; odore: intenso, aromatico, caratteristico; sapore: dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.; titolo alcolometrico volumico svolto minimo 4,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; acidità volatile massima: 25 milliequivalenti/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, fresco fine, molto gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio frizzante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: fresco fine, molto gradevole; spuma: evanescente; residuo zuccherino massimo: 17 gr/l. titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot grigio spumante: colore: giallo paglierino o ramato; odore: caratteristico; sapore: da Brut Nature o secco o ad abboccato, fresco fine, molto gradevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso;</p>
---	---

<p>odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero frizzante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: sapido, gradevole; Residuo zuccherino massimo 17 gr/l. Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero spumante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso odore: caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, sapido, gradevole; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, fine, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon frizzante: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: armonico, fine; residuo zuccherino massimo 17 gr/l Spuma Evanscente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino, talvolta granato;</p>	<p>odore: caratteristico; sapore: secco o abboccato, sapido, gradevole, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero frizzante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: sapido, gradevole; residuo zuccherino massimo 17 gr/l. spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Pinot nero spumante: colore: rosso più o meno intenso o rosato o paglierino più o meno intenso odore: caratteristico; sapore: da Brut Nature o secco ad abboccato, sapido, gradevole; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, armonico, fine, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Sauvignon frizzante: colore: paglierino anche intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: armonico, fine; residuo zuccherino massimo: 17 gr/l spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino, talvolta granato;</p>
---	--

<p>odore: caratteristico, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco e abboccato, lievemente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay frizzante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: armonico, fresco; residuo zuccherino massimo 17 gr/lit Spuma evanescente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: Brut o secco o abboccato, armonico, fresco; Spuma: fine, persistente titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Novello: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, vinoso e fruttato; sapore: secco o abboccato, acidulo fragrante e fruttato, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; acidità totale massima: 7,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Vin Santo:</p>	<p>odore: caratteristico, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco e abboccato, lievemente tannico, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay frizzante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: armonico, fresco; residuo zuccherino massimo: 17 gr/lit spuma: evanescente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Chardonnay spumante: colore: giallo paglierino con sfumature verdognole; odore: gradevole, fine, fruttato; sapore: da Brut Nature o secco ad abboccato, armonico, fresco; spuma: fine, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Novello: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, vinoso e fruttato; sapore: secco o abboccato, acidulo fragrante e fruttato, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; acidità totale massima: 7,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. "Colli Piacentini" Vin Santo:</p>
--	--

colore: giallo paglierino, dorato;
 odore: intenso, aromatico, caratteristico, etereo;
 sapore: secco o dolce, morbido, armonico,
 intenso, aromatico, tranquillo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 16,00% vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 milliequivalenti/l;
 estratto non riduttore: 20,0 g/l.

"Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno:

colore: dorato o ambrato più o meno intenso;
 odore: intenso, gradevole, fine, delicato,
 caratteristico;
 sapore: piacevolmente dolce di uve appassite,
 armonico, pieno,
 corposo, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 18,00 % vol.;
 titolo alcolometrico volumico svolto minimo:
 10,50 % vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 milliequivalenti/l;
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" recanti la menzione di vigna seguita dal toponimo che deve essere scritta immediatamente di seguito ai nomi di vitigno e di vino con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Colli Piacentini". debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.

L'invecchiamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo deve avvenire per almeno 48 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui almeno 36 in recipienti di legno; per il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno l'invecchiamento deve essere almeno di 60 mesi di cui almeno 48 mesi in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

colore: giallo paglierino, dorato;
 odore: intenso, aromatico, caratteristico, etereo;
 sapore: secco o dolce, morbido, armonico,
 intenso, aromatico, tranquillo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 16,00% vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 Milli equivalenti/l;
 estratto non riduttore: 20,0 g/l.

"Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno:

colore: dorato o ambrato più o meno intenso;
 odore: intenso, gradevole, fine, delicato,
 caratteristico;
 sapore: piacevolmente dolce di uve appassite,
 armonico, pieno,
 corposo, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo:
 18,00 % vol.;
 titolo alcolometrico volumico svolto minimo:
 10,50 % vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 acidità volatile massima: 30 Milli equivalenti/l;
 estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" recanti la menzione di vigna seguita dal toponimo che deve essere scritta immediatamente di seguito ai nomi di vitigno e di vino con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Colli Piacentini". ~~debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.~~

L'invecchiamento del vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo deve avvenire per almeno 48 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, di cui almeno 36 in recipienti di legno; per il vino a d.o.c. "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigleno l'invecchiamento deve essere almeno di 60 mesi di cui almeno 48 mesi in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Per entrambi il periodo di invecchiamento in legno deve avvenire in botti di capacità non superiori a 500 litri.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Colli Piacentini" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Novello deve essere imbottigliato nel territorio della provincia di Piacenza entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve e può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro a far tempo dalla data prevista dal decreto ministeriale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750 e con tappo raso di sughero. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno deve essere immesso al consumo esclusivamente nella bottiglia denominata "renana" di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750, con tappo raso di sughero.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini", è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini "Colli Piacentini" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione

Per entrambi il periodo di invecchiamento in legno deve avvenire in botti di capacità non superiori a 500 litri.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Colli Piacentini" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da ~~5~~ a 60 litri.

Articolo 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Novello deve essere imbottigliato nel territorio della provincia di Piacenza entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve e può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro a far tempo dalla data prevista dal decreto ministeriale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750 e con tappo raso di sughero. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini" Vin Santo di Vigoleno deve essere immesso al consumo esclusivamente nella bottiglia denominata "renana" di capacità 0,375 - 0,500 - 0,750, con tappo raso di sughero.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini", è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

~~Per~~ I vini "Colli Piacentini" sono immessi al consumo, in bottiglie di vetro da 0,200 a 6,000

<p>dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.</p> <p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia "frizzante" dei vini DOC "Colli Piacentini" e' consentito l'uso del tappo a fungo.</p>	<p>litri e sono ammessi tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.</p> <p>Per i vini “Colli Piacentini” nella tipologia frizzante, è consentito l’uso del tappo a fungo ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Colli Piacentini” nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico “fondo di rifermentazione” in bottiglia, è consentito l’utilizzo del tappo a corona.</p> <p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 5 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia "frizzante" dei vini DOC "Colli Piacentini" è consentito l'uso del tappo a fungo.</p>
---	---

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Gutturnio”.

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca, Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC “Gutturnio”.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca, - Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - nonché sul sito ER Agricoltura.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli interessati alle modifiche.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

Articolo 7**Etichettatura, designazione e presentazione**

La menzione "classico" è consentita per i vini a D.O.C. "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Riserva ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 comma II del presente disciplinare.

La menzione "superiore" è consentita per il vino a D.O.C. "Gutturnio", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, avente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale e al consumo del 12,50% vol., immesso al consumo dopo il 1° Aprile dell'anno successivo a quella della vendemmia.

La menzione "riserva" è consentita per il vino a D.O.C. Gutturnio non designabile con la citata menzione "superiore", avente un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e al consumo del 13,00% vol., che abbia subito un invecchiamento e affinamento di almeno 24 mesi (di cui 6 in recipienti di legno) a decorrere dal 1° settembre dell'anno di produzione delle uve.

La menzione "classico superiore" o "classico riserva", "superiore" o "riserva" devono figurare immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale obbligatoria, "denominazione di origine controllata" ed avere caratteri di stampa di altezza non superiore a quella della menzione "Gutturnio" ma non inferiore alla metà della stessa.

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio", deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta denominazione origine controllata con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Gutturnio". Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore,

Articolo 7**Etichettatura, designazione e presentazione**

La menzione "classico" è consentita per i vini a D.O.C. "Gutturnio" Superiore e "Gutturnio" Riserva ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3 comma II del presente disciplinare.

La menzione "Superiore" è consentita per il vino a D.O.C. "Gutturnio", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, avente un titolo alcolometrico volumico minimo naturale e al consumo del 12,50% vol., immesso al consumo dopo il 1° aprile dell'anno successivo a quella della vendemmia.

La menzione "Riserva" è consentita per il vino a D.O.C. Gutturnio non designabile con la citata menzione "superiore", avente un titolo alcolometrico volumico naturale minimo e al consumo del 13,00% vol., che abbia subito un invecchiamento e affinamento di almeno 24 mesi (di cui 6 in recipienti di legno) a decorrere dal 1° settembre dell'anno di produzione delle uve.

La menzione "classico superiore" o "classico riserva", "superiore" o "riserva" devono figurare immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale obbligatoria, "denominazione di origine controllata" ed avere caratteri di stampa di altezza non superiore a quella della menzione "Gutturnio" ma non inferiore alla metà della stessa.

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio", deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta denominazione origine controllata con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore a "Gutturnio". Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a **6,00** litri. ~~e solo tranquilli.~~

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore,

fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Gutturnio" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Classico Superiore può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000 litri e solo dopo il primo Aprile dell'annata successiva a quella della vendemmia.

Il vino con la denominazione di origine controllata "Gutturnio" riserva e classico riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000 litri, dopo almeno 24 mesi di invecchiamento e affinamento (di cui almeno 6 mesi in legno) a partire dal 1° settembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a Denominazione di origine Controllata "Gutturnio" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini simili, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura D.O.C. "Gutturnio" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da ~~5~~ 10 a 60 litri.

Articolo 8

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" Classico Superiore può essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di capacità ~~0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000~~ **da 0,200 a 6,000 litri** e solo dopo il primo Aprile dell'annata successiva a quella della vendemmia.

Il vino con la denominazione di origine controllata "Gutturnio" riserva e classico riserva deve essere immesso al consumo solo in bottiglie di vetro tipo bordolese di ~~capacità 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000 - 5,000~~ **da 0,200 a 6,000 litri**, dopo almeno 24 mesi di invecchiamento e affinamento (di cui almeno 6 mesi in legno) a partire dal 1° settembre dell'annata di produzione delle uve.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona, di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Gutturnio" nella tipologia frizzante sono immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità ~~0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000~~ **da 0,200 a 4,500 litri, possono essere confezionati con tappo "a fungo" ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo "elastomero"), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.**

I vini a denominazione di origine controllata "Gutturnio" nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico "fondo di rifermentazione" in bottiglia, è consentito l'utilizzo del tappo a corona.

I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.	I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 5 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.
---	--

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ORGANIZZAZIONI DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA

Domanda presentata dal Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini per la modifica del disciplinare di produzione della DOC “Ortrugo dei colli piacentini” o “Ortrugo - Colli Piacentini”

La Responsabile del Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera ai sensi dell'articolo 6 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012, comunica che il Presidente del Consorzio Di Tutela dei Vini DOC dei Colli Piacentini ha presentato alla Regione Emilia-Romagna - Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca, Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera - domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a DOC “Ortrugo dei colli piacentini” o “Ortrugo – colli piacentini”.

Entro il termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente annuncio, chiunque abbia interesse può prendere visione della domanda presso Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca, - Servizio Organizzazioni di Mercato e sinergie di filiera – nonché sul sito ER Agricoltura.

Di seguito si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con i soli articoli interessati alle modifiche.

La Responsabile del Servizio
Roberta Chiarini

<p>(Testo in vigore)</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo.</p> <p>È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a DOC "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito</p>	<p>(Testo con modifiche)</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" di cui all'art.1, debbono essere effettuati in provincia di Piacenza salvo quanto specificatamente previsto nel presente articolo.</p> <p>È consentito di effettuare le operazioni di vinificazione compreso la presa di spuma, la rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti, l'invecchiamento, l'affinamento in bottiglia e l'imbottigliamento di tutti i vini a DOC "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" negli stabilimenti delle ditte site nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.</p> <p>È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali su richiesta delle ditte interessate, consentire che le operazioni di vinificazione dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", siano effettuate in stabilimenti siti nel comune di Santa Maria della Versa e Rovescala, in Provincia di Pavia.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti, dal presente disciplinare, per i vini omonimi.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione dei predetti vini della denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" sia con il metodo classico o tradizionale che in grandi recipienti chiusi, devono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti</p>
---	---

<p>della provincia di Piacenza e negli stabilimenti siti nel comune di Rovescala in provincia di Pavia.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” può essere utilizzata per designare il vino frizzante che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all’art.1 all’atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo; spuma: evanescente residuo zuccherino massimo 17 gr/lit titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” spumante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, retrogusto amarognolo, titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; spuma: persistente acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore.</p>	<p>nel comune di Rovescala ad est del torrente Bardoneggia in provincia di Pavia.</p> <p>La denominazione di origine controllata dei vini “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” può essere utilizzata per designare il vino frizzante che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo I vini di cui all’art.1 all’atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini”: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo; spuma: evanescente residuo zuccherino massimo 17 gr/lit titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” spumante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore: delicato, caratteristico; sapore: da Brut Nature ad o secco o abboccato, retrogusto amarognolo, titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; spuma: persistente acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. È in facoltà del Ministero per le politiche agricole modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per la acidità totale e l'estratto non riduttore.</p>
--	--

Articolo 7**Designazione e presentazione**

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta "denominazione origine controllata" con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore al nome della denominazione di origine. Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura DOC "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

Articolo 8**Confezionamento**

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per i vini a Denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" sono ammesse tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

Articolo 7**Designazione e presentazione**

La menzione di vigna seguita dal toponimo, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", deve essere scritta immediatamente al di sotto della scritta "denominazione origine controllata" con caratteri di stampa di altezza, forma e dimensione non superiore al nome della denominazione di origine. ~~Tali vini debbono essere immessi al consumo finale solo in recipienti di capacità inferiore a 5 litri e solo tranquilli.~~

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare la attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni UE e nazionali in materia.

In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente residuo zuccherino superiore a quanto previsto dal presente disciplinare, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la dicitura DOC "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da ~~5~~ 40 a 60 litri.

Articolo 8**Confezionamento**

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini", è obbligatorio apporre sull'etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

~~Per~~ I vini a Denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" **dalla tipologia fermo alla tipologia spumante, sono immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità da 0,200 a 6,000 litri** e sono ammessi tutti i tipi di chiusure previste dalla norma ad eccezione dei tappi a corona di quelli in plastica e salvo quanto previsto dal presente articolo.

<p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante è consentito l’uso del tappo a fungo.</p>	<p>Per la tipologia “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante è consentito l’uso del tappo a fungo ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo “elastomero”), con eventuale capsula di copertura della chiusura di altezza non superiore a 7 cm.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Ortrugo del Colli Piacentini” enunciabili “Ortrugo – Colli Piacentini” nella tipologia frizzante, ottenuti da rifermentazione naturale in bottiglia, dove è evidente la presenza del tipico “fondo di rifermentazione” in bottiglia, è consentito l’utilizzo del tappo a corona.</p> <p>I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 5 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.</p> <p>Per la tipologia “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante è consentito l’uso del tappo a fungo.</p>
--	---