c. i pazienti abbiano la possibilità di valutare la qualità e la sicurezza dei percorsi assistenziali e di segnalare eventuali eventi avversi correlati all'utilizzo della terapia antitrombotica al medico curante ed all'Azienda sanitaria di riferimento.

Il presente accordo non innova in alcun modo i livelli essenziali di assistenza di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 29 novembre 2001 e successive modifiche e integrazioni. Dall'attuazione del presente accordo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica e le attività previste devono essere realizzate con le risorse umane, strumentali e finanziarie previste dalla normativa vigente.

Roma, 29 aprile 2010

Il presidente: FITTO

Il segretario: SINISCALCHI

10A06349

ACCORDO 29 aprile 2010.

Accordo tra il Governo, le regioni e le province autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari». (Rep. Atti n. 59/CSR).

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nella odierna seduta del 29 aprile 2010:

Visti gli articoli 2, comma 2, lettera *b)* e 4, comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, che affidano a questa Conferenza il compito di promuovere e sancire accordi tra Governo e regioni, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;

Visto il regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che detta norme di igiene generale ai fini della sicurezza alimentare propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di cui ai regolamenti 853/2004 e 854/2004;

Visto l'accordo sancito con proprio atto rep. n. 2470 del 9 febbraio 2006, relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari»;

Considerato che, a seguito di talune criticità osservate nel primo periodo di applicazione del predetto accordo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, con lettera in data 30 aprile 2009, hanno inviato uno schema di nuovo accordo nella materia di cui trattasi, sostitutivo del più volte richiamato accordo del 9 febbraio 2006 (Rep. atti n. 2470);

Considerato che, nel corso dell'incontro tecnico svoltosi il 27 maggio 2009, i rappresentanti del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali hanno assunto l'impegno di predisporre una nuova versione dello schema di accordo in parola alla luce degli approfondimenti condotti nel corso della riunione medesima;

Vista la lettera in data 23 giugno 2009, con la quale l'anzidetto Ministero ha inviato una nuova versione dello schema di accordo che interessa, che è stata diramata alle regioni e province autonome in data 30 giugno 2009;

Vista la nota in data 24 luglio 2009, con la quale il Ministero del lavoro, delle salute e delle politiche sociali ha trasmesso una ulteriore versione dello schema di accordo in oggetto che tiene conto anche delle osservazioni successivamente acquisite dalle associazioni di categoria;

Vista la lettera in data 4 agosto 2009, con la quale tale nuovo schema dell'accordo in parola è stato diramato alle regioni e province autonome;

Considerato che il punto, iscritto all'ordine del giorno della seduta di questa conferenza del 29 ottobre 2009, è stato rinviato su richiesta delle regioni e delle province autonome;

Vista la lettera del 23 dicembre 2009, con la quale il Ministero dell'economia e delle finanze ha trasmesso le osservazione formulate dal Dipartimento della ragioneria generale dello Stato sullo schema di accordo di cui trattasi;

Vista la lettera in data 7 gennaio 2010, con la quale tali osservazioni sono state portate a conoscenza del Ministero della salute e delle regioni e province autonome;

Considerato che, nel corso di una nuova riunione tecnica svoltasi il 21 gennaio 2010, è stata concordata una versione definitiva dello schema di accordo, la quale recepisce le osservazioni formulate dal Ministero dell'economia e delle finanze e dalle regioni e province autonome;

Vista la nota in data 27 gennaio 2010, con la quale il Ministero della salute ha trasmesso la definitiva versione dello schema di accordo in oggetto che recepisce quanto concordato nel corso del predetto incontro tecnico del 21 gennaio 2020;

Vista la lettera in data 1° febbraio 2010, con la quale tale definitiva versione è stata diramata alle regioni e province autonome;

Vista la nota in data 11 febbraio 2010, con la quale la regione Toscana, coordinatrice della commissione salute, ha espresso l'avviso tecnico favorevole;

Acquisito, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo e dei presidenti delle regioni e delle province autonome sulla predetta definitiva versione dello schema di accordo relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari», nei termini di cui all'allegato sub 1;

Sancisce accordo

tra il Governo, le regioni e le province autonome nei termini di cui all'allegato sub 1, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

Roma, 29 aprile 2010

Il presidente: FITTO

Il segretario: SINISCALCHI

ALLEGATO *SUB 1*

LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La presente linea-guida, predisposta in collaborazione con le Regioni e le Province Autonome, ha l'obbiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, nonché precisare talune parti del sopra citato regolamento che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Le disposizioni del Regolamento 852/2004 CE "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare e sono propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti 853/2004 e 854/2004.

Spetta alle ASL attraverso i servizi medici e veterinari, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell'applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalla presente linea guida o specifiche e più puntuali precisazioni del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome, secondo i principi generali previsti dal Regolamento 882/2004.

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

Il Regolamento n. 852/2004 si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione , intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

- Produzione primaria *: "tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici"* (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).
- Prodotto primario: *" i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca*"(Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b).

  E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento n. 852, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale:

  - Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non

alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.

- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- Produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio.
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- Produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- Raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Le tipologie sopramenzionate, necessitano di registrazione/denuncia inizio attività (D.I.A.) ai sensi del Regolamento n. 852/2004.

Ambito locale

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004 , fermo restando che l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) esclude dal campo di applicazione la *" fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*", si ritiene utile riportare quanto già definito in merito nelle Linee Guida applicative del Regolamento 853/2004, che analogamente all'art. 1.paragrafo 3, lett. C, esclude dal campo di applicazione la "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale*".
Pertanto:
E' necessario definire cosa si intenda per:

- "fornitura diretta"
- "commercio al dettaglio"
- "livello locale"
- "piccolo quantitativo".

Per quanto riguarda la fornitura diretta, nel testo italiano dei Regolamenti n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di "... *fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*" (Art. 1, comma 2, lettera c)). Il regolamento n. 853 invece, riporta: " *fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale*" (Art. 1, comma 2, lettera c).

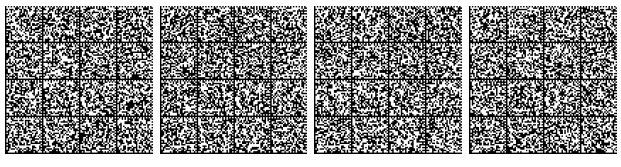
Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione "*esercizi commerciali al dettaglio*" .

Per quanto sopra, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Per quanto riguarda la definizione di "commercio al dettaglio " si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/2002CE , art.3, punto 7.: "*la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso*".

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento).
E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo essere inteso come "ambito nazionale ".
Pertanto, il "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.
Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle



regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.
In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art.2 del DLgs n.193/2007), insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio".

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

2. REGISTRAZIONE/DIA

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione/DIA, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti 852 e 853/2004.

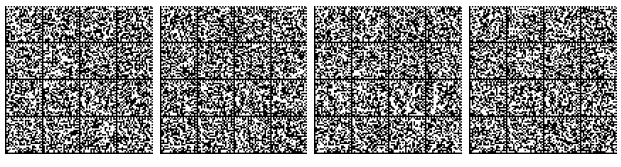
Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare all'autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (art. 3 del Reg. 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi dei Regolamenti 852 e 853/2004, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento 852/2004 non prevede ai fini della registrazione delle imprse alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla osta sanitario o di una Registrazione/DIA ai sensi di specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione/DIA prevista dal Reg. 852/2004.

Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle ASL.

Il titolare dell'industria alimentare effettua presso l'ASL in cui ha sede l'attività o in cui è residente (nel caso si tratti di attività prive di stabilimento, quali, ad esempio, il trasporto per conto terzi, o la vendita su aree pubbliche in assenza di laboratorio o deposito correlati), la notifica dell'apertura, della variazione di titolarità o di tipologia di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione/DIA. L'ASL (i Servizi del Dipartimento di Prevenzione) effettua la registrazione secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui all'Allegato A, punti da 1 a 5.



Ogni Regione provvederà, con specifico provvedimento, ad approvare apposita modulistica al fine di disporre di una dichiarazione circostanziata, non equivocabile e omogenea sul proprio territorio.

Per motivi organizzativi locali, è fatta salva la possibilità che le Regioni si avvalgano, con apposita regolamentazione, dei Comuni per il ricevimento delle notifiche presentate dagli operatori del settore alimentare.

Modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia) di attività esistenti

La registrazione viene effettuata a seguito di una semplice notifica, con le modalità stabilite dalle singole Regioni o Province Autonome .

L'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività successivamente all'avvenuta notifica.

Presupposto della notifica è che al momento della presentazione il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Regolamento CE/852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta (scarichi, ecc..).

L'operatore del settore alimentare deve presentare la notifica accompagnata almeno da una relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella notifica e, nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

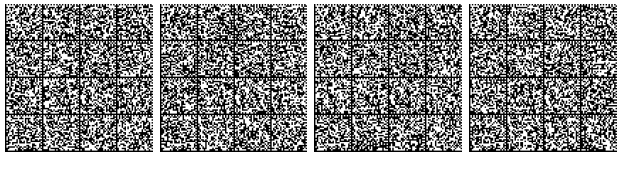
Entro il 31 dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti soggette all'obbligo di notifica ai sensi del Reg. CE/852/2004.

La registrazione si deve basare su di un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale, nell'allegato A vengono elencati i dati minimi da registrare.

Ai fini della registrazione/DIA è facoltà delle Regioni e delle Province Autonome di avvalersi di sistemi informativi, purché accessibili e consultabili da parte delle Autorità competenti e che consentano alle medesime la conoscenza delle informazioni minime necessarie alla programmazione delle attività di controllo ufficiale.

Comunicazione relativa ai mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano stabiliscono gli ambiti e le modalità ai fini delle notifiche o delle comunicazioni dei mezzi di trasporto dei prodotti alimentari, a condizione che si raggiungano comunque gli obiettivi del presente Accordo.



3. RICONOSCIMENTO

Le attività di produzione , commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari e degli aromi sono soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Ai sensi dell'articolo 6 comma 3 lettera a di tale regolamento è infatti nella facoltà degli Stati membri di prescrivere, a norma della legislazione nazionale, il riconoscimento degli stabilimenti.

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i pretti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (CD. Pacchetto F.I.A.P.: Food Improvement Agents Package), che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento dio autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n.514, è da intendersi pertanto quale riconoscimento.

In tal senso i requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e degli aromi, già disciplinati dal D.M. 5 febbraio 1999, devono intendersi quelli previsti dall'Allegato II del Regolamento CE n.852/2004.

Per ciò che concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione, continuano a valere le disposizioni di cui al D.P.R. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, ed in particolare gli articoli 1 e 2 del D.P.R. sopra citato.

Tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al regolamento CE 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

4. DEROGHE

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, sono decadute le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004,

riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II dello stesso regolamento 852.

E' opportuno sottolineare che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i Regolamenti e ne facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessario. Alla luce di quanto detto, il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la "nuova filosofia " dei regolamenti.

A tale proposito, si rappresenta che con l'articolo 7 del Regolamento n. 2074/2005/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 vengono forniti ulteriori chiarimenti e disposizioni in merito alle deroghe in esame.

Innanzitutto, viene chiarito che con "alimenti con caratteristiche tradizionali" vengono identificati quei prodotti alimentari che in ciascun Stato Membro vengono "prodotti tradizionalmente" per:

1) ragioni storiche che lo rendono "tradizionale"

2) un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato, codificato o registrato; oppure

3) oggetto di salvaguardia come "alimento tradizionale" in base a norme Comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Possono quindi essere concesse deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti di cui al:

a) Capitolo II, paragrafo 1 dell'Allegato II , relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.

b) Capitolo II, paragrafo 1, lettera f e Capitolo V, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti.

La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

Gli utensili devono essere mantenuti sempre in condizioni igieniche appropriate e devono essere regolarmente puliti e disinfettati.

Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite delle Regioni e Province Autonome che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati; e
- qualsiasi altra informazione utile.

5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

Le tabaccherie, oltre alla vendita dei generi di monopolio, possono effettuare, dietro presentazione di apposita istanza da parte del titolare della rivendita, la vendita di prodotti che rientrano nella tabella speciale per tabaccai ai sensi dell'art. 7 del D.lgs 114/98, tra cui sono compresi i pastigliaggi vari. Ai sensi dei Regolamenti 178/2002 e 852/2004 CE, il tabaccaio risulta a tutti gli effetti operatore del settore alimentare e responsabile degli obblighi che ne corrispondono.
Al fine di facilitare l'esercizio legittimo delle proprie attività, si ritiene necessario che le tabaccherie e le altre attività non ancora registrate ai sensi del Reg CE 852/2004 (esercizi annessi a distributori carburanti,cinema, teatri, ecc..), che effettuano la distribuzione di alimenti non deperibili che non necessitano di particolari condizione di conservazione, adempiano alle seguenti indicazioni operative gestionali ed igienico sanitarie:
- obbligo di Registrazione secondo le modalità definite da ciascuna Regione e P.A. in base alle indicazioni delle presenti linee-guida;
- conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base;
- mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato ("linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica "volto a favorire l'attuazione del regolamento n. 178/2002).

Le farmacie, essendo in possesso, dal momento dell'inizio della loro attività, dell'autorizzazione sanitaria di cui al punto 2) delle presenti linee guida, sono esentate da ulteriore notifica ai fini della Registrazione/DIA.
Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai Regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASL, dei dati relativi alle singole farmacie, dal Servizio Farmaceutico ai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione

Distributori automatici
Premesso che:
- per "stabilimento si intende ogni unità di un'impresa alimentare, a sua volta definita come ogni soggetto pubblico o privato... che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti " (art. 3 Reg.CE n.178/2002)
- il distributore automatico non è che semplicemente un bene strumentale (cespite) in capo all'unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro;
è necessario.
- Prevedere la sola registrazione a mezzo comunicazione inizio attività (DIA) effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici alla ASL dove l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzo) dove i distributori sono collocati;
- nei casi di installazioni dei distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo, che seguono specifica normativa) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché nei casi di successive variazioni, questa non dovrà effettuare una DIA

ma una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori automatici sono installati.

6. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Il Regolamento (CE) n.852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione da parte degli operatori alimentari delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

I manuali sono redatti dalle Associazioni di categoria o da altri enti che siano interessati alla loro utilizzazione. Nella loro elaborazione può essere prevista anche la collaborazione di settori della pubblica amministrazione deputati al controllo ufficiale.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n.852/2004 CE prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il manuale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

Contestualmente il Ministero della Salute trasmette il manuale alle Associazioni di categoria ed alle Associazioni di consumatori, di cui all'art.5 della legge 30 luglio 1998 n.281, interessate alla materia oggetto dello stesso che hanno chiesto di partecipare al processo di valutazione dei manuali.

A tal fine le Associazioni sopra citate, che desiderano partecipare al processo di valutazione dei manuali, sono tenute a informare il Ministero della Salute entro sessanta giorni dalla pubblicazione del presente Accordo sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Le stesse Associazioni che successivamente a tale data intendano partecipare al processo di valutazione dei manuali sono tenute ad informarne il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Associazioni di cui sopra possono far pervenire al Ministero della Salute eventuali osservazioni entro 60 giorni dalla data di ricevimento dei manuali.

Il Ministero della salute comunica le eventuali modifiche da apportare al manuale al proponente, che provvederà a modificarlo ed inviarlo allo stesso Ministero.

I manuali conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n.852/2004 vengono trasmessi alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute, il quale nel contempo ne informa l'Associazione di categoria proponente.

Il Ministero della Salute provvede alla pubblicazione di apposito avviso della conformità del manuale sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di categoria che lo ha elaborato con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento (CE) n.852/2004".

Una copia del manuale è depositata presso il Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, che pubblicherà sul proprio sito un elenco dei manuali conformi.
Tale elenco può contenere manuali consultabili previo espressa autorizzazione della Associazione proponente.

I manuali di corretta prassi conformi in base alla normativa previgente devono essere nuovamente validati

7. FORMAZIONE

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

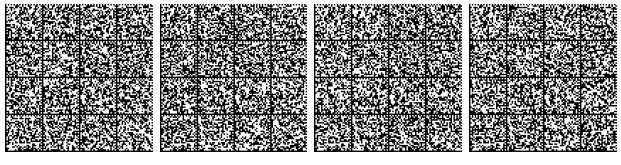
il personale deve, inoltre, essere informato sui:
- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
- misure correttive
- misure di prevenzione
- documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica e per l'applicazione dei principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

L'Autorità competente nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

A tale proposito, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento per il personale che opera nei diversi impianti e settori.



ALLEGATO *A*

1) Identificazione dello stabilimento
- Denominazione
- Ragione Sociale
- Codice fiscale/Partita IVA
- Sede operativa e sede legale

2) Numero di registrazione (Comune-attività-numero)*
3) Tipo di attività (come riferimento, possono essere utilizzati i Codici ATECO)
4) Inizio attività
5) Fine attività

6) Ispezioni
- Data effettuazione
- Esito

**facoltativo*

10A06350

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del 13 maggio 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 13 maggio 2010

Dollaro USA	1,2587
Yen	116,99
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,416
Corona danese	7,4388
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,85300
Fiorino ungherese	272,45
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7075
Zloty polacco	3,9538
Nuovo leu romeno	4,1805
Corona svedese	9,5306
Franco svizzero	1,4011
Corona islandese	*
Corona norvegese	7,7475
Kuna croata	7,2536
Rublo russo	37,7200
Lira turca	1,9110
Dollaro australiano	1,4006
Real brasiliano	2,2256
Dollaro canadese	1,2780
Yuan cinese	8,5943
Dollaro di Hong Kong	9,7950
Rupia indonesiana	11459,10
Rupia indiana	56,7315
Won sudcoreano	1419,83
Peso messicano	15,5324
Ringgit malese	4,0134
Dollaro neozelandese	1,7540
Peso filippino	56,389
Dollaro di Singapore	1,7379

Baht tailandese	40,687
Rand sudafricano	9,4324

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A06354

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del 14 maggio 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 14 maggio 2010

Dollaro USA	1,2492
Yen	115,55
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,465
Corona danese	7,4391
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,85710
Fiorino ungherese	276,13
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7075
Zloty polacco	3,9858
Nuovo leu romeno	4,1845
Corona svedese	9,5745
Franco svizzero	1,4020
Corona islandese	*
Corona norvegese	7,7260
Kuna croata	7,2550
Rublo russo	37,7325
Lira turca	1,9143
Dollaro australiano	1,4015
Real brasiliano	2,2290
Dollaro canadese	1,2832
Yuan cinese	8,5280
Dollaro di Hong Kong	9,7224
Rupia indonesiana	11403,86
Rupia indiana	56,4830
Won sudcoreano	1412,85
Peso messicano	15,5780
Ringgit malese	3,9881
Dollaro neozelandese	1,7572
Peso filippino	55,924
Dollaro di Singapore	1,7273
Baht tailandese	40,455
Rand sudafricano	9,4055

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A06355

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del 17 maggio 2010

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Cambi del giorno 17 maggio 2010

Dollaro USA	1,2349
Yen	114,17
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,560
Corona danese	7,4405
Corona estone	15,6466
Lira Sterlina	0,85540
Fiorino ungherese	277,82
Litas lituano	3,4528
Lat lettone	0,7074
Zloty polacco	4,0195
Nuovo leu romeno	4,1926
Corona svedese	9,6035
Franco svizzero	1,4014
Corona islandese	*
Corona norvegese	7,7220
Kuna croata	7,2530
Rublo russo	37,6260
Lira turca	1,9039
Dollaro australiano	1,4043
Real brasiliano	2,2313
Dollaro canadese	1,2792
Yuan cinese	8,4315
Dollaro di Hong Kong	9,6324
Rupia indonesiana	11273,27
Rupia indiana	56,3360
Won sudcoreano	1424,88
Peso messicano	15,6557
Ringgit malese	3,9856
Dollaro neozelandese	1,7619

Peso filippino	55,814
Dollaro di Singapore	1,7162
Baht tailandese	40,055
Rand sudafricano	9,3232

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

* dal 2 novembre 2009 la Banca d'Italia pubblica sul proprio sito web il cambio indicativo della corona islandese.

10A06356

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Sostituzione del commissario liquidatore delle società del gruppo Mandelli e commissario straordinario delle società Lares Cozzi e Cartificio Ermolli in amministrazione straordinaria.

Con decreto ministeriale 27 aprile 2010, il dott. Renzo Bellora è stato nominato commissario liquidatore delle società del gruppo Mandelli e commissario straordinario delle società Lares Cozzi e Cartificio Ermolli in amministrazione straordinaria in sostituzione dell'avv. Salvatore Castellano per un periodo di mesi dodici.

10A06024

Variazione della ragione sociale dell'organismo «Control di Chiara Summa e C. S.a.s.», in «Control S.r.l. Unipersonale».

L'organismo Control di Chiara Summa e C. S.a.s. con sede in Mesagne (Brindisi), via Tenuta Ugo Granafei n. 53, abilitato ad effettuare le verifiche periodiche e straordinarie ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 462/2001, con lettera del 25 marzo 2010, prot. MiSE n. 46544 del 25 marzo 2010, ha comunicato che con atto redatto dal notaio dott.ssa Lavinia Vacca, repertorio n. 20323, raccolta n. 8172, registrato in data 5 marzo 2010 al n. 1857 ha variato la ragione sociale in Control S.r.l. unipersonale.

Conseguentemente, considerato che, la struttura è rimasta invariata, l'abilitazione a svolgere quale organismo abilitato le verifiche di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 462/2001, dell'organismo Control di Chiara Summa e C. S.a.s. con sede in Mesagne (Brindisi), via Tenente Ugo Granafei, n. 53 sono svolte da Control S.r.l. unipersonale.

10A06351

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Iscrizione nell'elenco delle istituzioni scolastiche idonee a rilasciare il diploma di baccellierato internazionale dell'istituzione scolastica «The British International School - Budapest-Ungheria».

Con decreto del direttore generale 3 maggio 2010 è stata iscritta nell'elenco previsto dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 18 aprile 1994, n. 777, la seguente istituzione scolastica:

«The British International School - Budapest-Ungheria».

Il riconoscimento dei diplomi di baccellierato internazionale rilasciati dalla citata istituzione scolastica è subordinato allo svolgimento da parte dei diplomati, dei programmi relativi alle discipline elencate nel piano di studio di cui all'allegato *A* di detto decreto che ne costituisce parte integrante.

10A06033

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Domanda di registrazione della denominazione «Montoro-Adamuz»

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie C n. 125 del 13 maggio 2010, a norma dell'art. 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale denominazione di origine protetta, presentata dalla Spagna, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.) - «Montoro-Adamuz».

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, Direzione generale dello Sviluppo agroalimentare e della qualità - SAQ VII, via XX Settembre n. 20 - Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A06237

Parere relativo alla richiesta di modifica della denominazione di origine controllata del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca «Kaltererseee» o «Kalterer») e proposta del relativo disciplinare di produzione.

Il comitato nazionale per la tutela e le valorizzazioni delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio vini Alto Adige per il tramite della Provincia autonoma di Bolzano intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee» o «Kalterer»);

Visti i pareri formulati dalla Provincia autonoma di Bolzano e dalla Provincia autonoma di Trento in merito alla modifica proposta dal predetto Consorzio di tutela al disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca «Kalterersee» o «Kalterer») la cui zona di produzione delle uve comprende per ciascuna di dette province, i territori delimitati all'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine predetta;

Ha espresso, nella riunione del giorno 10 marzo 2010, presente il funzionario della Provincia autonoma di Bolzano, parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «LAGO DI CALDARO» O «CALDARO» (IN LINGUA TEDESCA «KALTERERSEE» O «KALTERER»).

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» (in lingua tedesca rispettivamente «Kalterersee» o «Kalterer»), è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni e specificazioni aggiuntive:

«Lago di Caldaro» o «Caldaro»

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» scelto (in lingua tedesca Auslese)

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» classico

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» classico superiore

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» scelto classico

«Lago di Caldaro» o «Caldaro» scelto classico superiore

Art. 2.

Base ampelografica

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» deve essere ottenuto da uve provenienti in ambito aziendale dai vitigni Schiava grossa e/o Schiava gentile e Schiava grigia. Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 15% altri vitigni a frutto di colore analogo idonei alla coltivazione nelle province autonome di Bolzano e di Trento.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è costituita dai territori di produzione delimitati con decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 290 del 17 dicembre 1931, nonché dai territori ad essi vicini.

Tale zona - che comprende in parte i territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Nalles, Andriano, Magrè all'Adige, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo in provincia di Bolzano ed in parte i territori dei comuni di Roverè della Luna, Mezzocorona, Faedo, San Michele all'Adige, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra in provincia di Trento - è delimitata, per ciascuna di dette province, come appresso:

Provincia di Bolzano.

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:

Zona A. - Per tale zona - cui appartengono i comuni di Caldaro, Appiano, Cortaccia, Magrè all'Adige, Termeno e Vadena - la delimitazione inizia a sud di Magrè all'Adige, in corrispondenza del bivio formato, a quota 215, dalla strada del vino con la comunale che porta al centro abitato. Da tale punto il limite ovest della zona, in direzione nord, è dato dal bosco raggiungendo solo per brevi tratti e cioè in corrispondenza del Maso Hofstaatt nel comune di Cortaccia, delle località Sant'Antonio e San Nicolò nel comune di Caldaro, del Maso San Valentino, nonché della località Sasso della Croce nel comune di Appiano, il limite altimetrico di m 600.

In particolare, tale limite ovest, rimane così delimitato: dal bivio suddetto a quota 215 la linea di confine coincide con la strada comunale fino all'inizio dell'abitato di Magrè all'Adige, quindi passa in prossimità della quota 330 in corrispondenza di C. Mayer e per la quota 304. In prossimità del Castello di Niclara il limite piega verso sud-ovest passando per quota 518 da dove ripiega verso nord, interseca la strada che porta a Niclara all'altezza della quota 518, prosegue verso nord passando in prossimità delle località Rain di Sopra fino a giungere a Maso Hofstatt. Da Maso Hofstatt il limite piega verso nord-est fino a C. Weger da cui corre in maniera pressocché parallela alla strada Cortaccia-Termeno passando per le quote 415-457 per Maso Erivert fino a Kastellaz. Da questo punto il confme - del lato ovest della zona, sempre verso nord - tocca la quota 350, il Molino Mayer, Valcovara, Maso Disertori fino a giungere a Maso Undstein, qui volge a sud-est, passa per Platterhof da dove aggira alla base il Monte di Sella e risale verso nord passando per Unterstein e lungo il sentiero che costeggia Aussester Riegel fino all'inserimento con la provinciale n. 14 (q. 220). Il limite di zona prosegue quindi verso nord, passando per le quote 263, 281, costeggia il Betulletto e Unterplaniminietschi, aggira la località Moslen, costeggia la Pineta al termine della quale riprende verso nord, passa per Sant'Antonio, dove la linea di confine coincide con l'acquedotto sotterraneo, e all'esterno dei centri abitati di San Rocco e San Nicolò. A nord di San Nicolò, il confme segue verso nord-est la carrareccia che si inserisce sulla strada per Pianizza di Sopra e costeggia, verso destra, detta strada finché a nord dell'abitato di Pianizza, il limite volge verso est, aggira escludendole le cosiddette Buche di Ghiaccio. Risale, quindi, verso nord e in corrispondenza di Maso *Nova* segue la curva di livello di 600 metri sino al bosco Gfill. Costeggia bosco Gfill, attraverso Rio dei Prati, passa per Caste] Corba (quota 444) prosegue sempre verso nord e tocca le quote 464, 449, il Castello di Appiano fino a intersecare la strada Andriano-Riva di Sotto.

Il limite della zona, lasciato il versante ovest, corre in direzione sud-est, segue la strada che congiunge Riva di Sotto con la strada statale n. 42 lasciandola prima del bivio a quota 250 per proseguire in direzione est parallelamente alla strada statale n. 42 fino al km 240 della strada stessa nella frazione di Frangarto. Facendo quindi angolo in direzione sud, segue il confme comunale di Appiano fino alla Casa sull'Adige (Haus an de Etsch).

Costeggia il bosco comprendendo la località Bellavista nonché la frazione di Colterenzio. Raggiunge Sant'Antonio di Monticolo poi il Lido di Monticolo, si dirige quindi verso sud, passa per l'Albergo Moser e arrivato a quota 469 prende la carrareccia che passa per la Valle Fuscalai congiungendosi, così, con il Maso Kreit nel comune di Vadena. Ritornando in direzione est e quindi verso nord si identifica con il confine comunale di Vadena seguendolo fino all'altezza del Maso Rosi. Si dirige nuovamente verso sud seguendo la fossa di Vadena che corre lungo il piede del monte fino a comprendere il Maso Stadio nel comune di Vadena. All'altezza del Maso Stadio si volge quindi verso ovest comprendendo la località Novale al Varco dello stesso comune, raggiungendo la quota 227 sulla sponda est del Lago di Caldaro.

Costeggiando il lago predetto in direzione nord-ovest e aggirando - escludendoli - i cosiddetti Prati dei Cavalli, raggiunge sulla sponda ovest del Lago di Caldaro la località San Giuseppe al Lago, comprendendola. Toccando al km 10,5 la strada del vino, segue il confine fra il comune di Caldaro e quello di Termeno fino alla quota 218, raggiunge, escludendolo, il Campo sportivo (quota 229), passa al di sopra del Maso Moser (quota 225) e del Maso Staffler (quota 215) pure esclusi. Dal Maso Staffler il confine tocca, sempre in direzione sud-ovest, le quote 213 in corrispondenza del centro abitato di Cortaccia, 214 nella località Rio Largo, 221 all'altezza della località Niclara, seguendo, dopo aver intersecato il confine comunale tra Cortaccia e Magrè all'Adige, la carrareccia che a quota 215 circa taglia la strada provinciale che porta da Magrè alla stazione ferroviaria di Magrè-Cortaccia. Prosegue poi sempre lungo la carrareccia fino a incontrare a quota 215 il punto di partenza della descrizione. Vanno inclusi nella zona precedentemente descritta i vigneti situati nella località Piccolungo del comune di Vadena; tale zona è delimitata a sud-est dal tratto di strada compreso tra le quote 229 e 223 e anteriormente dalla curva di livello di 300 metri.

Zona B. - Tale zona cui appartiene il comune di Andriano è circoscritta come segue: il limite, partendo a sud della Cava di Pietra in corrispondenza della quota 251, segue in direzione nord-ovest la rotabile e costeggia il monte fmo al ponte sul rio Gaido, sotto il Castello Tordilupo, continua lungo la linea altimetrica di m 400 a piè del monte sino a raggiungere il confine comunale che segue fino a quota 250. Ritorna verso sud-est lungo la rotabile Güsshübel per immettersi in corrispondenza del ponte sul Gaido (quota 254) sulla vecchia strada Terlano-Andriano. Segue quest'ultima fino all'imbocco della stessa nella nuova strada provinciale Terlano-Andriano tagliandola per seguire volgendo verso sud la curva di livello quota 250 fino al punto di partenza della descrizione.

Zona C. - Per tale zona cui appartiene il comune di Nalles, la delimitazione ha inizio a sud del comune stesso, in corrispondenza del bivio (quota 256) della strada Andriano-Nalles. Da questo punto il limite ovest corre in direzione nord-ovest lungo il rio del Bavaro fmo a raggiungere il Castel del Cigno (quota 357), passa per le quote 385 e 429 fmo a incontrare la linea di confme con il comune di Tesino e lo segue verso nord fino in corrispondenza della quota 280, lascia quindi la linea di confine e piega verso sud passando per quota 280, interseca la provinciale Nalles-Vilpiano a quota 276 e la provinciale Nalles-terlano a quota 263 e prosegue quindi in direzione sud lungo la carrabile che passando per le quote 265 e 261 chiude la zona al punto di partenza della descrizione.

Zona D. - Per tale zona, cui appartengono i comuni di Ora, Montagna ed Egna la linea di delimitazione ha inizio a sud di Egna dal km 413,500 della nuova strada statale n. 12 (circonvallazione), segue quest'ultima in direzione nord fmo all'incrocio nord con la vecchia strada statale n. 12.

Piega verso nord-est e raggiunge la strada statale n. 48 nei pressi della quota 416; prosegue verso nord per raggiungere nuovamente la strada statale n. 48 a quota 286.

Segue detta statale per breve tratto fino al ponte sul rio Nero; discende in direzione ovest lungo il rio Nero fmo alla confluenza con il fiume Adige.

La delimitazione segue, in direzione nord, prima il corso dell'Adige e poi la Fossa di Bronzolo fino a quota 226 nei pressi della stazione ferroviaria di Ora. Piega verso est e passando per quota 228 raggiunge la strada statale n. 12 al km 420,500. Da questo punto essa costeggia la roccia fino al cimitero di Montagna, continua lungo la strada statale n. 48 fino alla tenuta Tenz comprendendola.

Prosegue verso sud passando per quote 570, 591, 496 raggiungendo la linea ferroviaria nei pressi della quota 622. Continua lungo detta linea ferroviaria fino a quota 603 per poi deviare verso ovest e raggiungere il rio Trodena passando per Maso Claus e Gleno Inferiore. La delimitazione segue la sponda destra del rio Trodena fino al ponte Villa Alta per costeggiare di seguito il bosco fino al punto di partenza in corrispondenza del km 413,500 della strada statale n. 12.

Zona E. - Per tale zona, cui appartiene il comune di Bronzolo, la delimitazione ha inizio a sud di Bronzolo dalla quota 229, traversa in linea retta, in direzione nord, il centro abitato, per raggiungere la fossa di Uhl nei pressi della stazione ferroviaria.

Segue detta fossa fino alla strada provinciale (quota 228) per raggiungere, in direzione nord est, il cimitero di Bronzolo, ritorna quindi verso sud costeggiando il bosco cedulo cosiddetto Judenberg e passando a sud di San Leonardo (quota 290) si riallaccia al punto di partenza (quota 229).

Provincia di Trento.

Il territorio di produzione è costituito dalle seguenti sottozone:

Zona A. - Per tale zona, cui appartengono in parte i comuni di Roverè della Luna e di Mezzocorona, la linea di delimitazione ha inizio da quota 324 allo sbocco della Valle dei Molini, segue le pendici del monte Craun fino a raggiungere il limite comunale. Attraversa tale confine per proseguire, sempre in direzione sud-ovest, lungo le pendici del Tovo Lungo, del Laibatol, del Tovo del Parol e attraversata la Valle del Piaget costeggia, in direzione ovest, le pendici a sud del Monte e successivamente quelle del Las in direzione nord-ovest per proseguire verso ovest lungo quelle a sud dei monti Faltari sino a incontrare il confine occidentale di Mezzocorona. Segue quindi tale confine verso sud-ovest e poi in direzione sud-est lungo il T. Noce fino a incontrare la strada Mezzolombardo-Mezzocorona a quota 228, prosegue lungo questa verso Mezzocorona e giunta a quota 224 prende la strada per S. Gottardo per attraversare il centro abitato del comune toccando le quote 223, 222, 219 e 212. Da quota 212, in direzione est, la linea di delimitazione segue la strada per Sottomonte e giunta in prossimità della ferrovia prosegue in direzione nord lungo il sentiero che attraversa la località Sottomonte e raggiunge la strada Mezzocorona-Roverè della Luna, la segue in direzione del centro abitato e superata sorgente Boioni prosegue per la strada carrareccia e quindi il sentiero che costeggia F.so Boioni fino a incrociare nuovamente la strada per Roverè della Luna a quota 213. Segue quest'ultima in direzione del centro abitato e al punto di attraversamento con il confine comunale, poco prima di quota 216, prosegue in direzione est e poi nord-est lungo il sentiero che si immette sulla strada in uscita est del centro abitato, fino a raggiungere, in direzione nord-est, la quota 213 da dove prosegue verso nord fino a incontrare la quota 212 (località Dosseni) da dove costeggiando in direzione ovest il costone roccioso raggiunge quota 324 da dove è iniziata la delimitazione.

Zona B. - Per tale zona cui appartengono in parte i comuni di S. Michele all'Adige, Faedo, Lavis, Giovo, Lisignago e Cembra la delimitazione inizia dal km 398,150 (quota 213) della strada statale n. 12, prosegue in direzione sud su tale strada per seguire poi il limite di confine di S. Michele all'Adige al momento che lo incrocia, superata la località Masetto. Proseguendo lungo il confine, incrocia nuovamente la strada statale n. 12 in prossimità del km 395,700 circa, segue quest'ultima in direzione sud fino a raggiungere il km 389,150 (quota 213) da dove segue per breve tratto la strada per Pressano e quindi il sentiero che, in direzione sud-est, raggiunge la quota 225 sulla strada per Lavis, lungo la strada che costeggia l'acquedotto attraversa il centro abitato di Lavis e raggiunge il ponte per S. Lazzaro sul T. Avisio. Segue il T. Avisio in direzione nord e quindi nord-est e in località Pizzanga prosegue verso nord-ovest lungo il Rivo Mercor fino a incontrare la strada Cembra-Faver (quota 680) al km 15.150 circa. Segue tale strada in direzione del centro abitato di Cembra per costeggiarlo a sud sulla strada che passa per le quote 670, 664, 660 (S. Rocco), 654 (S. Carlo) e 665 dove riprende la strada Cembra-Lisignago, la segue in direzione sud-ovest, attraversa il centro abitato di Lisignago e prosegue per Verla fino a raggiungere il km 6,800 circa da dove prosegue, in direzione nord, per la strada che conduce alle Ville di Giovo fino a raggiungere quota 642 in località Pigiorin. Da quota 612 segue un sentiero in direzione ovest fino a incrociare quello che costeggiando la località Chiaradone raggiunge Ville di Giovo. Dall'incrocio segue una linea retta in direzione ovest sino alla quota 574 sulla carrareccia per Palù, prosegue per tale strada sino al centro abitato di Palù e quindi la strada che in direzione ovest e sud-ovest costeggia per un breve tratta l'acquedotto e poi quella Mosana-Lavis nella quale va poi a confluire con un sentiero in prossimità del km 3 circa dopo aver toccato le quote 492 e 469. Dal km 3 prosegue per breve tratto verso Lavis e quindi sulla strada che in direzione ovest raggiunge il confine comunale di Lavis all'altezza del M.so Clinga, prosegue verso nord lungo il confine fino a M.so Giaz da dove segue una retta in direzione est, raggiungendo la strada che attraversa le località Fovi e Vie Rosse, prosegue per tale strada verso nord e poco prima del M.so Sette Fontane prende il sentiero che lo costeggia a est, supera quota 502 e all'altezza di M.so S. Valentino, prosegue per una retta in direzione nord-ovest fino a quota 471 e poi, verso ovest, l'impluvio incrociando il confine di S. Michele all'Adige. Segue tale confine, lo segue in direzione nord e poi est incrociando il sentiero che costeggia a ovest la località Fartoni e lungo questi verso nord-est raggiunge la strada per Faedo, la segue verso ovest e a quota 513 raggiunge i Molini seguendo la carrareccia per proseguire poi discendendo il corso d'acqua che dà origine al Rivo di Faedo fino in località Dossi, da dove prosegue verso nord per il sentiero che attraversa il corso d'acqua e passa per le quote 424 e 436 raggiungendo il fosso sul lato nord-est del Castello. Segue tale fosso in direzione nord-ovest e raggiunge la carrareccia che segue poi verso nord fino alla strada statale n. 12 (quota 213) da dove è iniziata la delimitazione.

Nel comune di Cembra la zona di produzione comprende le porzioni vitate ubicate tra il torrente Avisio e la provinciale della Val di Cembra denominate: Valvallè, Casella, Saosent, Vedron, Lovergan, Crosana, Camin, Mosinago, Fontane e Ischia.

La zona comprende anche la porzione denominata «Nasci» in comune di Faedo, sita sulla sinistra della strada n. 12 tra il km 400 e 401 delimitata a nord dal tratto di strada anzidetto e negli altri punti dalle pendici dei monti antistanti (Dosson, M. Basso, Gaier Normale).

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti della denominazione di origine in questione soltanto i vigneti ben esposti ubicati a quote non superiori a m 600 e con esclusione di quelli siti nel fondo valle. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

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

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a t 14 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

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

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento il limite medesimo.

Le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo con deliberazioni delle rispettive giunte provinciali annualmente, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, possono fissare produzioni massime per ettaro aventi diritto alla D.O.C. inferiori a quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alle camere di commercio competenti per territorio.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00%vol e dell'11,00%vol per la tipologia con la qualifica «scelto» (in lingua tedesca Auslese).

In annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole le province autonome di Trento e Bolzano, di comune accordo, con deliberazioni delle rispettive giunte provinciali, possono ridurre, con esclusione della tipologia «Lago di Caldano» classico superiore, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo nella misura massima dello 0,50%vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione delimitate nel precedente art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province autonome di Bolzano e Trento.

La resa massima dell'uva in vino non deve superare il 70%. Qualora la resa superi i limiti suddetti, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Caldaro» o «Lago di Caldaro», ma può essere presa in carico, se ne ha i requisiti, come vino. Oltre questi ultimi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

E ammesso l'arricchimento alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, leggermente di mandorla;

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

acidità totale minima: 4 g/1;

estratto non riduttore minimo: 18 g/1;

Il vino «Lago di Caldaro» scelto in lingua tedesca «Kalterersee Auslese», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, da chiaro a medio;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, gradevole, leggermente di mandorla;

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

acidità totale minima: 4 g/1;

estratto non riduttore minimo: 18 g/1

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

L'uso della specificazione «classico», in lingua tedesca «klassisches Ursprungsgebiet» o «klassisch», in aggiunta alla denominazione di origine controllata «Lago di Caldaro» o «Caldaro» è consentito per il vino ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori dei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, già delimitati nel precedente art. 3.

La vinificazione del vino designabile con la menzione aggiuntiva di cui al comma precedente deve essere effettuata all'interno della relativa zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto di situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni di vinificazione possono essere effettuate fuori dai territori suddetti purché ricadenti nella provincia di Bolzano.

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» che ha diritto alla qualifica di classico, ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50%vol e che sia stato sottoposto ad adeguate operazioni di affinamento, può portare la qualifica di «classico superiore».

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» ottenuto da uve selezionate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,00%vol ed immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore all'11,50% vol può portare la qualificazione aggiuntiva «scelto» (in lingua tedesca Auslese).

In caso di annate con andamento climatico particolarmente sfavorevole, le province autonome di Trento e Bolzano, di concerto, possono ridurre il predetto titolo alcolometrico volumico naturale minimo dall'11,00% vol al 10,50% vol. Per il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualificato «scelto» (in lingua tedesca Auslese) non è consentito l'arricchimento. È vietato usare assieme alla denominazione «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi riserva, vecchio e similari non ammessi dal presente disciplinare di produzione.

Sulle bottiglie od altri recipienti contenenti il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» di cui al presente disciplinare, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» («Kalterersee» o «Kalterer») con la specificazione classico o classico superiore, ottenuto da uve prodotte nei comuni di Caldaro, Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo come previsto dal precedente art. 7 può essere designato con la specificazione aggiuntiva «Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtirol») in conformità all'art. 118-*septvicies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e dell'art. 67 del Regolamento (CE) n. 607/2009.

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

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

Art. 8.

Confezionamento

Il vino «Lago di Caldaro» o «Caldaro» qualificato «scelto» (o Auslese) deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di volume nominale da 0,375 litri e da 0,750 litri e rispettivi multipli.

10A06019

Parere inerente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Umbria».

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Confederazione italiana agricoltori dell'Umbria, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Umbria»;

Visto il parere favorevole della Regione Umbria sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 20 e 21 aprile 2010, presente il rappresentante della Regione Umbria, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini -, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI "UMBRIA"

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Umbria", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

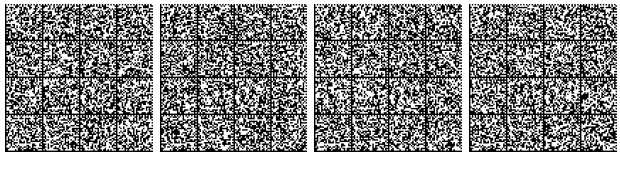
L'indicazione geografica tipica "Umbria" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello, rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello, rosati, anche nelle tipologie frizzante e novello.
I vini a indicazione geografica tipica "Umbria" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria.
L'indicazione geografica tipica "Umbria" con la specificazione di uno o due dei vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino a un massimo del 15%.
I vini a indicazione geografica tipica "Umbria", con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Umbria" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Perugia e di Terni della Regione Umbria.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva dell'aumento previsto dal D.M. 2 agosto 1996, non deve essere superiore:
per i vini a indicazione geografica tipica "Umbria" a tonnellate 18 per la tipologia bianco, con la specificazione del vitigno a tonnellate 16;
per i vini a indicazione geografica tipica "Umbria" rossi e rosati a tonnellate 17, con la specificazione del vitigno a tonnellate 14.
Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Umbria", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno/i, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol. per tutte le tipologie.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.



Articolo 5

Le operazioni vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Umbria" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve come delimitata dall'art. 3.
Tuttavia è consentito che tali operazioni vengano effettuate anche nel territorio del comune di Montepulciano, in Provincia di Siena, confinante con la Regione Umbria.
E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino e al 45% per la tipologia passito.
Per le uve aromatiche destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica "Umbria" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Articolo 6

I vini a indicazione geografica tipica "Umbria", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:
"Umbria" bianco 10,5% ;
"Umbria" rosso 11,0% ;
"Umbria" rosato 11,0% ;
"Umbria" passito, secondo la normativa vigente ;
"Umbria" novello 11%.

Articolo 7

All'indicazione geografica tipica "Umbria" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
L'Indicazione Geografica Tipica "Umbria" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine la cui vinificazione può avvenire anche ai sensi del precedente art. 5, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

10A06087