



PROTOCOLLAZIONE AUTOMATICA PEC IN ARRIVO

Data spedizione 09/07/2024 10:01:38

Data ricezione 09/07/2024 10:01:39

Inserimento nel
documentale 09/07/2024 10.07.41

Mittente consorzio-viniabruzzo@pec.it
Per conto di: consorzio-viniabruzzo@pec.it posta-certificata@pec.aruba.it

Destinatari dpd019@pec.regione.abruzzo.it
vicepresidenza@regione.abruzzo.it
' : Alessandro Nicodemi' (alessandro.nicodemi@gmail.com)
dragani.nicola@gmail.com

Oggetto **Gestione delle produzioni di cui all'art. 39, L. 238/2016 e s.m.i.. Richiesta applicazione misure di intervento per la campagna vendemmiale 2024.**

Corpo PEC --Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 09/07/2024 alle ore 10:01:39 (+0200) il messaggio con Oggetto "Gestione delle produzioni di cui all'art. 39, L. 238/2016 e s.m.i.. Richiesta applicazione misure di intervento per la campagna vendemmiale 2024. " è stato inviato dal mittente "consorzio-viniabruzzo@pec.it"

e indirizzato a:

alessandro.nicodemi@gmail.com

dragani.nicola@gmail.com

dpd019@pec.regione.abruzzo.it

vicepresidenza@regione.abruzzo.it

Il messaggio originale è incluso in allegato, per aprirlo cliccare sul file "postacert.eml" (nella webmail o in alcuni client di posta l'allegato potrebbe avere come nome l'oggetto del messaggio originale).

L'allegato daticert.xml contiene informazioni di servizio sulla trasmissione

L'identificativo univoco di questo messaggio è:

opec210310.20240709100139.00030.628.1.56@pec.aruba.it

Corpo EMAIL Ad integrazione, così come richiesto da Vostra nota protocollo nr 0280460/24 del 05/04/2024 si invia verbale assemblea dei soci del 02/07/2024 a corredo della richiesta di applicazione dell'art. 39 anno 2024.

Distinti saluti.

Segreteria CTVAbruzzo



PROTOCOLLAZIONE AUTOMATICA PEC IN ARRIVO

T 0859059679

Da: consorzio-viniabruzzo@pec.it
Inviato: giovedì 4 luglio 2024 16:25
A: 'dpd019@pec.regione.abruzzo.it'
Cc: 'vicepresidenza@regione.abruzzo.it' ;
'alessandro.nicodemi@gmail.com' ;
'dragani.nicola@gmail.com'
Oggetto: Gestione delle produzioni di cui all'art. 39, L. 238/2016 e s.m.i..
Richiesta applicazione misure di intervento per la campagna vendemmiale 2024.

Si prega di prendere visione della nota nostro prot. Nr 128 del 04.07.2024

Segreteria CTVAbruzzo

T. 0859059679

Ad integrazione, così come richiesto da Vostra nota protocollo nr 0280460/24 del 05/04/2024 si invia verbale assemblea dei soci del 02/07/2024 a corredo della richiesta di applicazione dell'art. 39 anno 2024.

Distinti saluti.

Segreteria CTVAbruzzo

T 0859059679

Da: consorzio-viniabruzzo@pec.it <consorzio-viniabruzzo@pec.it>
Inviato: giovedì 4 luglio 2024 16:25
A: 'dpd019@pec.regione.abruzzo.it' <dpd019@pec.regione.abruzzo.it>
Cc: 'vicepresidenza@regione.abruzzo.it' <vicepresidenza@regione.abruzzo.it>;
'alessandro.nicodemi@gmail.com' <alessandro.nicodemi@gmail.com>; 'dragani.nicola@gmail.com'
<dragani.nicola@gmail.com>
Oggetto: Gestione delle produzioni di cui all'art. 39, L. 238/2016 e s.m.i.. Richiesta applicazione misure di intervento per la campagna vendemmiale 2024.



PROTOCOLLAZIONE AUTOMATICA PEC IN ARRIVO

Si prega di prendere visione della nota nostro prot. Nr 128 del 04.07.2024

Segreteria CTVAbruzzo

T. 0859059679

Allegati:

1. Nome allegato: 128 Lettera invio richiesta Regione Abruzzo x Art. 39_2024.pdf
 - (Impronta: 7E167B3C7C881B3C0D558FC6E2B31FD01C5A0040CE995F8E70F609EBDFAA7973)
2. Nome allegato: All. A - Art.39 Vend.2024 - Proposta approvata dall'Assemblea del 02 luglio 2024.doc
 - (Impronta: 3E0FC46D0E1934676A3E2F1EFE69A7EEDE9604F730ADAD44A7693218FC0CE6CF)
3. Nome allegato: All. A - Art.39 Vend.2024 - Proposta approvata dall'Assemblea del 02 luglio 2024.pdf
 - (Impronta: 72740C5A07AD3A056C07FD1C530A0F3BCF675F1604CA0297A3039A79FEA0B11B)
4. Nome allegato: Verbale assemblea del 02.07.2024.pdf
 - (Impronta: 9DA93BE94519B0F48CD7C5D6620AC879CAA0F078BB43431E96D5E453AF7FB0E2)

ASSEMBLEA ORDINARIA 02 luglio 2024 VERBALE n. 83

L'anno 2024 (Duemilaventiquattro) il giorno 02 (due) del mese di luglio alle ore 15,30 si è riunita, in seconda convocazione, presso la sala convegni dell'Hotel Villa Maria in Francavilla al Mare, l'Assemblea dei Soci del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo per deliberare e discutere sul seguente ordine del giorno:

1. Osservatorio Vini d'Abruzzo: Art. 39 Legge 238/Gestione delle Produzioni campagna vendemmiale 2024: valutazioni e determinazione.
2. Approvazione richiesta modifica temporanea dell'Art. 5 dei disciplinari di produzione delle DOC Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo nonché della tipologia Superiore per le relative sottozone, limitatamente all'anticipo dell'immissione al consumo dei vini della vendemmia 2024: valutazioni e determinazioni.
3. Applicazione Modello Abruzzo: valutazioni e determinazioni.
4. Comunicazioni del Presidente.

Sono presenti in proprio e per delega i soci:

Cantina Roxan, Cantina Miglianico, Cantina Sociale Madonna dei Miracoli soc. coop, Citra Vini, Cantina Tollo Soc. Coop Agr, Novaripa- Cantina Ripa Teatina, Az. Agr. Chiusa Grande, Cantina Sociale di Ari, Cantina Sociale di Paglieta, Cantina Frentana, Contesa di Rocco Pasetti, Cantina Sociale Rinascita Lancianese, Casal Thaulero, Cantina Sociale Sannitica, Cantine Talamonti, Sincarpa Soc. Coop. Agr., Soc. Coop. Agr. Progresso agricolo, Tenuta I Fauri, Az. Agr. Rapino, Caviro, Soc. Coop. Madonna Di Loreto, Soc. Agr. Rocco Perrucci di Carla e Annarita Perrucci, Soc. Agr. Pasetti, Cantina Dora Sarchese srl, Marchesi de' Cordano, Jasci & Marchesani, Fattoria Nicodemi, Az. Enzo Galasso, Az. Agr. D'Onofrio Francesco, Soc. Coop. Agr. San Nicola, La. Di. Snc "La Quercia", Az. Agr. Mazzarosa de Vincenzi, Cantina Cerretano, Fosso Corno, Az. Agr. Luciani Giuseppe, Micace srls, Aziende Agr. Cirulli soc. agr. A.r.l.

Revisori Giuseppe De Palma e il Presidente del Collegio Laura Labbrozzi.

Alle ore 16.00, il Presidente del Consiglio di Amministrazione Dott. Alessandro Nicodemi, constatato che l'assemblea è regolarmente costituita, chiama a fungere da Segretario, per la stesura del presente verbale, la dipendente del Consorzio Monica D'Anniballe, che accetta. Il Presidente ringrazia e chiede ai presenti di invertire l'ordine del giorno con la discussione del secondo punto. L'Assemblea all'unanimità delibera favorevolmente.

Il Presidente riferisce che a seguito della scarsa vendemmia 2023, dovuta agli ormai noti attacchi di peronospora che hanno determinato una significativa riduzione delle produzioni sia di vini rossi che di vini bianchi, il Consiglio di Amministrazione del Consorzio ha ritenuto opportuno presentare all'Assemblea la proposta di modifica temporanea dei disciplinari di produzione, di cui all'Art. 14

del DM 6 dicembre 2021, relativi alle DOC: Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Abruzzo, limitatamente per la vendemmia 2024. Le modifiche riguardano l'Art. 5 dei relativi disciplinari, articoli che regolano le date di immissioni al consumo e l'invecchiamento/Affinamento delle relative sottozone. Tale richiesta è supportata sia dalla relazione tecnico-economica predisposta dal Consorzio sia anche dalle relazioni redatte dagli Uffici regionali (Centro Agrometeorologico Regionale – DPD023) per il periodo aprile-giugno 2023 e aprile-giugno 2024 dalle quali si evince che le aree vitate della regione Abruzzo sono state interessate nella primavera del 2023 dai già citati attacchi di peronospora e in quella del 2024 da un andamento meteorologico caratterizzato da giornate molto calde, con valori termici medi superiori ai dati storici, che hanno determinato un anticipo delle fasi fenologiche della vite di oltre 15 giorni.

Il Consiglio di amministrazione, come deliberato a maggioranza dei presenti, propone all'Assemblea un anticipo di 1 (uno) mese. Sul tema si apre un breve dibattito dal quale si evince che la volontà unanime dell'Assemblea è quella approvare la richiesta di anticipare di 1 (uno) mese la data di immissione al consumo dei vini summenzionati. Pertanto si avanzano le seguenti richieste di modifica temporanea:

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC e relative Sottozone Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi e Colline Teramane, riconosciute con D.M. 19/01/2023, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 30 del 06/02/2023, Art. 5 dei rispettivi disciplinari di produzione, limitatamente alle date di immissione al consumo dei vini ottenuti nella vendemmia 2024 e l'invecchiamento/Affinamento delle relative sottozone.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	
TESTO VIGENTE (DM 19 GENNAIO 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Immissione al consumo.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 15 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Immissione al consumo.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo", limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p>

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA TERRE DI CHIETI	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 3° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA TERRE AQUILANE O TERRE DE L'AQUILA	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebbiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di</p>

<p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>
--	---

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA COLLINE PESCARESI	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 - Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d' Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 - Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d' Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA COLLINE TERAMANE	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 - Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d' Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 - Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d' Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il vino a DOC "Trebiano d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a dodici mesi.</p> <p>Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC e relative sottozone Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi e Colline Teramane, riconosciute con D.M. 19/01/2023, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 30 del 06/02/2023, Art. 5 dei rispettivi disciplinari di produzione, limitatamente alla data di immissione al consumo dei vini ottenuti nella vendemmia 2024 e l'invecchiamento/Affinamento delle relative sottozone:

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 - Immissione al consumo.</p> <p>Per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve</p>	<p>Articolo 5 - Immissione al consumo.</p> <p>Per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" limitatamente alla vendemmia 2024, l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p>

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA TERRE DI CHIETI	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA TERRE AQUILANE O TERRE DE L'AQUILA	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA COLLINE PESCARESI	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC -SOTTOZONA COLLINE TERAMANE	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a cinque mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile, successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5</p> <p>- Invecchiamento/Affinamento.</p> <p>Il vino a DOC Cerasuolo d'Abruzzo sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore, limitatamente alla vendemmia 2024, deve essere sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a quattro mesi.</p> <p>Il vino a DOC "Cerasuolo d'Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" seguito dalla menzione superiore limitatamente alla vendemmia 2024, non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo, successivo all'annata di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

ABRUZZO DOC e relative sottozone Terre di Chieti, Terre Aquilane/Terre de L'Aquila, Colline Pescaresi e Colline Teramane, riconosciute con D.M. 19/01/2023, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 30 del 06/02/2023, Art. 5 dei rispettivi disciplinari di produzione, limitatamente alle date di immissione al consumo di alcune tipologie di vino ottenuti nella vendemmia 2024 e l'invecchiamento/Affinamento delle relative sottozone:

ABRUZZO DOC	
TESTO VIGENTE (DM 19 GENNAIO 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> <i>Omissis</i> <i>Affinamento.</i></p> <p>I vini spumanti bianco e rosè metodo classico a denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno diciotto mesi in bottiglia, di cui almeno quindici di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento).</p> <p>Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ventiquattro mesi, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento).</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Vino bianco: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino rosso: dal 1° di gennaio successivo all'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino rosato: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vini con indicazione di uno o due vitigni: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino spumante bianco e rosato con metodo italiano o charmat anche con specificazione di vitigno: dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino Passito bianco e Passito rosso: dal 1° marzo successivo all'anno di raccolta delle uve.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione</i> <i>Omissis</i></p> <p><i>Affinamento.</i></p> <p>I vini spumanti bianco e rosè metodo classico a denominazione di origine controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno diciotto mesi in bottiglia, di cui almeno quindici di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento).</p> <p>Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno ventiquattro mesi, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di fermentazione. Tale periodo decorre a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento).</p> <p>Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo", limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Vino bianco: dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Vino rosso: dal 1° di gennaio successivo all'anno di raccolta delle uve;</p> <p>Vino rosato: dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Vini con indicazione di uno o due vitigni: dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Vino spumante bianco e rosato con metodo italiano o charmat anche con specificazione di vitigno: dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p> <p>Vino Passito bianco e Passito rosso: dal 1° marzo successivo all'anno di raccolta delle uve.</p>

ABRUZZO DOC -SOTTOZONA TERRE DI CHIETI	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" di cui all'articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre di Chieti" di cui all'articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le</p>

<p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p>	<p>caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p>
--	--

ABRUZZO DOC -TERRE AQUILANE – o TERRE DE L'AQUILA	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all'articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Terre Aquilane" o "Terre de L'Aquila" di cui all'articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p>

ABRUZZO DOC -SOTTOZONA COLLINE PESCARESI	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" di cui all'articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Pescaraesi" di cui all'articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p>

<p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p>	<p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p>
--	--

ABRUZZO DOC -SOTTOZONA COLLINE TERAMANE	
TESTO VIGENTE (DM 19 gennaio 2023)	PROPOSTA DI MODIFICA TEMPORANEA VENDEMMIA 2024
<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" di cui all'articolo 1 le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.</p>	<p>Articolo 5 <i>Norme per la vinificazione e l'imbottigliamento</i> <i>-Zona di vinificazione e imbottigliamento</i></p> <p>1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" di cui all'art. 1 e di invecchiamento, affinamento e imbottigliamento dei vini devono aver luogo nel territorio amministrativo della Regione Abruzzo.</p> <p>2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" bianco riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di quindici mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.</p> <p>Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sottozona "Colline Teramane" di cui all'articolo 1, limitatamente alla vendemmia 2024, le date di immissione al consumo sono le seguenti:</p> <p>Tipologia con indicazione di vitigno con qualifica superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione;</p> <p>Tipologia bianco riserva: dal 1° febbraio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosso riserva: dal 1° novembre del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;</p> <p>Tipologia rosato superiore: dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, a condizione che il vino abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche minime previste all'articolo 6 del disciplinare di produzione.</p>

Il Presidente pone ai voti la proposta, per ciascun disciplinare; si astiene il socio Domenico Pasetti delegato dell'Azienda Pasetti il quale chiede di mettere a verbale che i disciplinari di produzione oltre che avere il compito di regolamentare la produzione e le pratiche enologiche sono spesso attenzionati dal mercato e modificarli potrebbe rappresentare un elemento di scarsa coerenza.

Unità di voto validi: 52.780,76

Unità di voto favorevoli: 52.229,17

Unità di voto Astenuti: 551,59

Unità di voto Contrari: 0

A maggioranza dei presenti si approvano le proposte di modifiche temporanee e si dà mandato al Presidente di porre in essere tutti gli adempimenti del caso.

Il Presidente Dott. Nicodemi torna sul primo punto posto all'ordine del giorno invitando l'Assemblea a fare un'attenta riflessione partendo dal fatto che l'Abruzzo vitivinicolo produce più di quello che riesce a commercializzare e proprio per questo motivo, anche quest'anno, il Consiglio di Amministrazione ha ritenuto necessario riproporre l'applicazione dell'Art. 39, con la differenza di permettere lo sblocco per ogni singola cantina e confermando le deroghe dell'anno scorso. Invita il presidente del Comitato tecnico enologo Nicola Dragani a presentare la proposta già inviata a tutti i soci.

L'enologo Dragani evidenzia all'assemblea la difficoltà nella commercializzazione dei vini rossi e riferisce che il Consiglio aveva presentato inizialmente una proposta di riduzione delle rese massime di uva per ettaro ma, a seguito di un incontro con i sindacati, il Consiglio ha ritenuto di adeguarsi a quanto emerso durante la suddetta riunione al fine di agevolare, in fase di Tavolo Verde, una rapida applicazione della misura la quale potrebbe portare risultati non immediati ma di sicuro rappresentare una prima reale applicazione della norma, non avendo uno storico.

Prima di porre ai voti la proposta del bloccaggio di cui all'Art. 39 della L. 238/2016, il Socio Domenico Pasetti delegato dell'azienda Pasetti Vini chiede di mettere a verbale che voterà contro la proposta poiché non la condivide e ribadisce che occorre chiarire cosa si intende per zona collinare atteso che anche i nuovi disciplinari prevedono l'idoneità dei vitigni ubicati unicamente dalle zone collinari. Inoltre critica anche la scelta delle sottozone. Il Presidente Nicodemi non condivide tale posizione, nella piena convinzione che con l'impegno di tutti i viticoltori e vinificatori abruzzesi si potrà scrivere una nuova pagina della viticoltura regionale creando un prodotto gestito interamente dall'Abruzzo.

Prende la parola il socio Cirulli dell'azienda agricola Cirulli il quale, pur apprezzando lo sforzo del Consiglio, ritiene che occorra porre in essere misure non transitorie. Il Consiglio dovrebbe farsi portatore verso la Regione della necessità di porre in essere interventi strutturali come la decontribuzione dei nuovi impianti e la riconversione dei nuovi vigneti con vitigni richiesti dal mercato. L'applicazione di questa norma oggi potrebbe rappresentare un danno per quelle aziende che hanno subito una forte perdita l'anno passato a causa della peronospora.

Il rappresentante della cantina Progresso Agricolo, suggerisce di bloccare un quantitativo maggiore sia per il Montepulciano d'Abruzzo che per il Pecorino; alla luce dei dati riportati nella relazione a supporto, occorre porre in essere azioni più incisive. Posizione condivisa dal rappresentante della cantina Casal Thaulero, e dal socio Luciani. Il socio Rocco Pasetti, ricorda che la madre della rovina è stata la sanatoria dei vigneti.

Il Presidente dopo aver dato lettura integrale della proposta dell'art.39 comma 2 sul Montepulciano d'Abruzzo (allegato A) e precisamente del:

- Quadro 1 – Montepulciano d'Abruzzo,
- Quadro 2 - Mda Sottozone provinciali
- Quadro 3 – MdA Sottozona Teate
- Gestione del bloccaggio, Destino del prodotto bloccato, Non conformità rilevate dall'OdC

pone ai voti quanto in parola:

Unità di voto validi:	25.869,93
Unità di voto favorevoli:	24.850,66
Unità di voto Astenuti:	0
Unità di voto Contrari:	1.019,27

Esprimono voto contrario la Cantina Novaripa, la Cantina Pasetti, l'Azienda Cirulli e l'Azienda Dora Sarchese, i restanti esprimono voto favorevole. *Per quanto sopra la proposta viene approvata con una maggioranza dei voti validi pari al 96,06% dei votanti.*

Lascia la seduta il consigliere D'Auria rappresentante dell'Azienda Dora Sarchese e il vice Presidente Pino Candeloro rappresentante della Cantina Sincarpa.

Il Presidente ringrazia e passa la parola al Presidente del Comitato Tecnico Enologo Nicola Dragani il quale dopo breve confronto con l'Assemblea dà lettura dell'art 39 comma 2 sul Pecorino IGT (allegato A).

Il Presidente Dragani riferisce che la superficie vitata interessata dal vitigno Pecorino è passata nel giro di poco meno di un decennio da meno di mille ettari ad oltre duemila ettari e che occorre evitare che anche per questo vitigno si inizi a immettere sul mercato più prodotto rispetto alla domanda. Il Presidente pone ai voti l'applicazione della misura del bloccaggio del Pecorino IGT; esprimono voto contrario alla misura del bloccaggio del Pecorino IGT la Cantina Novaripa, l'Azienda Cirulli, l'Azienda Contesa. Si astiene il socio Pasetti. I restanti esprimono voto favorevole con le seguenti unità di conto:

Unità di voto validi:	20.043,60
Unità di voto favorevoli:	18.994,89
Unità di voto Astenuti:	231,52
Unità di voto Contrari:	817,19

Per quanto sopra la misura del bloccaggio dell'IGT Pecorino viene approvata con una maggioranza dei voti validi pari al 94,77%.

I rappresentanti di alcune aziende socie presenti in Assemblea propongono di modificare la proposta avanzata dal Consiglio di Amministrazione riducendo la quantità massima disponibile da 200 a 180 q.li/ha.

Il Presidente Nicodemi pone al voto detta proposta. Si astiene Novaripa. Oltre alle aziende Cirulli e Contesa contrari al bloccaggio dell'IGT Pecorino, esprimono voto contrario alla proposta modificata la Cantina di Paglieta, l'Azienda Chiusa Grande, la Cantina Roxan, la Cantina di Ari, la Cantina La Quercia, Micace. I restanti esprimono voto favorevole.

Unità di voto validi:	20.043,60
Unità di voto favorevoli:	18.392,52
Unità di voto Astenuti:	630,98
Unità di voto Contrari:	1.020,10

Per quanto sopra la proposta con modificata a 180 q.li/ ht viene approvata con una maggioranza dei voti validi pari al 91,76%.

Lascia la seduta il rappresentante della Cantina di Paglieta e il rappresentante dell'Azienda Enzo Galasso.

Il Presidente dà lettura della proposta **art. 39 comma 4 – Modifica DGR n. 699/2020 (allegato A)**. Il Presidente espone la proposta relativa alla tempistica connessa alla rivendicazione delle produzioni DO e IG in funzione degli impianti/reimpianti e reinnesti, valevole per il vitigno Montepulciano (codice 150) e il Pecorino (codice 184). Tale proposta sarà valida solo se applicata esclusivamente ai due summenzionati vitigni.

Unità di voto validi: 19.908,30

Unità di voto favorevoli: 19.237,46

Unità di voto Astenuti: 0

Unità di voto Contrari: 670,84

Contrari: Cantina Novaripa e Azienda Perrucci. Astenuti: nessuno. Favorevoli i restanti.

Per quanto sopra la proposta viene approvata con una maggioranza dei voti validi pari all' 96,63% dei votanti.

Il Presidente, vista l'ora tarda rinvia il terzo e quarto punto posto all'ordine del giorno, ringrazia tutti i soci per la loro presenza ed alle ore 19.00 dichiara chiusa la riunione.

Il Segretario



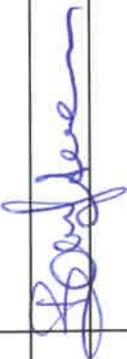
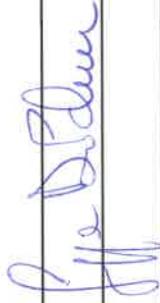
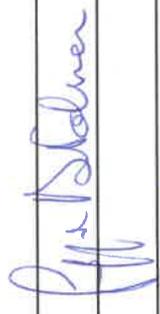
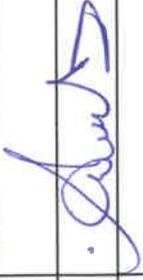
Il Presidente

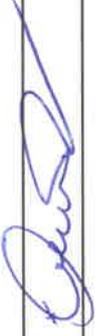


CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO
Assemblea dei soci del 02 Luglio 2024

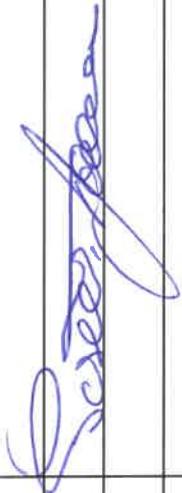


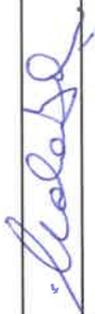
	Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
1	Cantine Dragani srl			
2	Cantina Sociale Madonna del Carmine -Eredi Legonziano			
3	Cantina Sociale Roxan	<i>[Signature]</i>		
4	Cantina Miglianico Soc. Coop. Agr.	<i>[Signature]</i>		
5	Cantina Sangro Soc. Coop. Agr.			
6	Az. Agr. Giulia Cataldi Madonna			
7	Soc. Coop. Agricola Vinicola Olearia Sanmauro			
8	Cantina San Giacomo Soc. Coop.			
9	Cantina Sociale "Madonna dei Miracoli" Soc. Coop.			<i>[Signature]</i>
10	CITRA Vini S.C.p.A.			<i>[Signature]</i>
11	Cantina Tollo Soc. Coop. Agr.			<i>[Signature]</i>
12	Novaripa- Soc. Coop. Cantina Ripateatina			<i>[Signature]</i>
13	Cantina Coltivatori Diretti Tollo Soc. Coop. Agr.			
14	Cantina Sociale di Giuliano Teatino Soc. Coop.			
15	Az. Agr. Chiusa Grande			<i>[Signature]</i>
16	Cantine Galasso di ettore Galasso			
17	Cantina Sociale di Villamagna Soc. Coop.			
18	Cantina Sociale di Ari Soc. Coop. Agr.			<i>[Signature]</i>

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
19 Cantina Sociale di Paglieta Soc. Coop.			
20 Cantina Sociale di Ortona Soc. Coop. Agr.			
21 Cantina Frentana Soc. Coop.			
22 Ditta F.lli Dragani sas			
23 Az. Vitivinicola Del Casale Sergio			
24 Eredi di Filomusi Guelfi			
25 Az. Agr. Vitivinicola San Lorenzo s.s.			
26 Contesa di Rocco Pasetti soc. agr.			
27 Az. Agr. Sarchese Dora			
28 Cantina Sociale Rinascita Lancianese			
29 Casal Thaulero srl			
30 Cantina San Zefferino Soc. Coop.			
31 Az. Agr. Olivastri Tommaso			
32 Soc. Agr. Mairramiero srl			
33 Cantina Sociale Sannitica Soc. Coop. Agr.			
34 Olearia & Vinicola Villese Soc. Coop. Agr.			
35 Euro-Ortofrutticola del Trigno Soc. Coop.			
36 Cantine Talamonti srl			
37 Az. Agr. Paolucci			
38 Peperoncino srl			
39 San Michele Arcangelo Soc. Coop. Agr.			

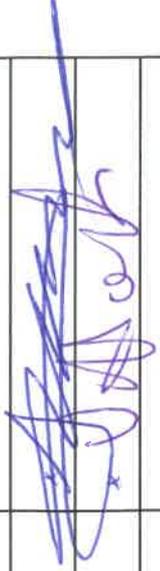
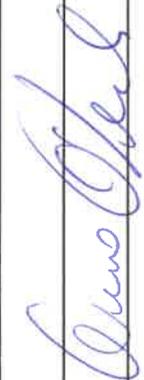
Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
40	Abruzzo nel Mondo srl		
41	Soc. Coop. Produttori Riuniti Pian di Mare		
42	Cantine Spinelli srl		
43	Cooperativa Valpeligna		
44	Az. Agr. Torre Raone		
45	Cantina Colle Moro Soc. Coop. Agr.		
46	Casa Vinicola Italo Pietrantoni		
47	Az. Agr. Di Nicola - Dunatill		
48	Gentile Vini		
49	Sincarpa Soc. Coop. Agricola		
50	Cantine Ciampoli		
51	Az. Vitivinicola Polidori		
52	Az. Agr. Valle Martello		
53	Tenuta del Priore Soc. Agr. S.s.		
54	Az. Agr. Col del Mondo s.s.		
55	Az. Agr. La Cascina del Colle		
56	Soc Coop Agricola "Progresso Agricolo"		
57	Cantina Sociale Vacri Soc. Coop.		
58	Cooperativa Cantina Valsinello		
59	Azienda Marramiero srl		
60	Abruzzo Vini		

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
61 Az. Vit. Torre Zambra - Famiglia De Cerchio srl			
62 Tenuta I Fauri di Di Camillo Luigi			
63 Terre di Poggio			
64 Az. Agr. Rapino			
65 Az. Agr. Valle Reale			
66 Az. Agr. Budano Roberto			
67 Terre Cortesi Moncaro s.c.agr.			
68 Az. Agriverde srl			
69 Fattoria La Valentina			
70 Az. Agr. Lanzetta G			
71 Az. Agr. Di Di Ubaldo Luigi - Cappa Espada-			
72 Caviro Soc. Coop. Agr.			
73 Az. Vitiv. De Angelis Corvi			
74 Anfra Soc. Agr.			
75 Az. Agr. La Torre Dè Bianchi di Nanni Elmo			
76 Az. Agr. Eredi di Lepore			
77 Az. Vit. Lepore			
78 Collefrisio s.r.l.			
79 Casa Vinicola Caldirola			
80 Soc. Coop. Madonna Di Loreto			
81 Soc. agr. Rocco Perrucci di Carla e Annarita Perrucci			

	Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
82	Az. Agr. Margiotta Carlo Mario			
83	Galasso Adriana			
84	Torre Dei Beati			
85	U.V.A. srl di Ferretti Fabio			
86	Az. Agr. Ciccio Zaccagnini srl			
87	Az. Agr. Costantini Antonio - Colline Verdi			
88	Ferliga Francesco s.r.l.			
89	Simoni Vini di Aldo Simoni			
90	Soc. Agr. Pasetti			
91	Alberto Tiberio Organic Wines s.s			
92	Italgusto Wine & Food srl			
93	Podere Castorani srl			
94	Az. Agr. Masciarelli			
95	Lampato srl			
96	Cantina del Fucino			
97	Az. Agr. Angelucci			
98	Villa Medoro di Morricone Federica			
99	Az. Agr. Lidia & Amato- Underwine			
100	Cantine Mucci			
101	Vinicola Venea di Paolucci Nicolino			
102	Duchi di Castelluccio di Tenuta Cipressi			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
103 Az. Agr. Giacomo Radica			
104 Az. Agr. Sarchese Antonino			
105 Tenuta Ulisse			
106 Az. Agr. Fontefico			
107 Cantina Dora Sarchese srl			
108 Marchesi de' Cordano			
109 Il Feuducco di S. Maria D'Ormi			
110 Az. Agr. Angelica Bottari			
111 Az. Agr. Palmitesta Carlo			
112 Az. Agr. Centofanti Piacentino			
113 Az. Cieri Camillo			
114 Az. Agr. Tiberio srl			
115 Az. Agr. Terzini			
116 Az. Tilli Pier Carmine			
117 Jasci & Marchesani			
118 Fattoria Buccicatino			
119 Tenuta Arabona di De Acetis Maria Antonietta			
120 Masseria Coste di Brenta di Tano Augusto			
121 Az. Agr. Nicola Santoleri di Giovanni Santoleri			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
122 Az. Agr. Fattoria Teatina di De Lutiis Pierluigi			
123 Cantina Blancodini di Domenico Biancolino			
124 Soc. Agr. Marramero di Paola Quattrini			
125 AgriCosimo Soc. Agr. S.r.l.			
126 Az. Agr. Dino Illuminati			
127 Brecciola srl			
128 Di Camillo Vini			
129 Platinum srl			
130 Az. Agr. Biotivinicola Pepe Stefania			
131 Az. Agr. Nicola Di Sipio			
132 Mastrangelo- Tenimenti del Grifone			
133 Soc. Agr. Rosarubra srl			
134 Fattoria Bruno Nicodemi			<i>Alexander Nicolami</i>
135 Fattoria Rabottini			
136 Az. Agr. Colle del Sole			
137 Ciavolich az. Agr.			
138 Soc. agr. Vigne nuove			
139 Paolucci Giovanni Az. Agr.			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
140	Vigne di More		
141	CVD srl Cantine Vini d'Abruzzo		
142	Az. Agr. Maligni di Tomei Fabio		
143	Az. Agr. Speranza Vini		
144	Cantina Villa Alta di Mezzanello Piercarlo		
145	Az. Enzo Galasso		
146	Az. Agr. D'Onofrio Francesco		
147	Az. Agr. Galasso Ettore		
148	Az. Agr. Vella Di Bacco		
149	Az. Fausto Zazzara		
150	Nic Tartaglia		
151	CA' D'Abruzzo		
152	Az. Agr. Francesco Cerulli Irelli		
153	Az. Agr. Gioia del Sole di Qu Hua		
154	Soc. Coop. Agr. San Nicola		
155	Az. Agr. Paride D'Angelo		
156	Soc. Coop. D'Alesio G. & M.		
157	Menicucci Vini		
158	Valori		

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
159 Vin.Co			
160 Terre D'Erce			
161 Bosco Nestore			
162 Quarantasei srl			
163 The Vinum soc. agr. srl			
164 Az. Agr. Tocco			
165 Barone di Valforte			
166 Vini della Rosa - Umberto Scelza			
167 Cerulli Irelli Spinozzi			
168 Tenuta Oderisio di Candilo Az. Agr.			
169 Az. Agr. F.lli Biagi S.S.			
170 Soc. Agr. Colle Corviano srl			
171 Fattoria Giuseppe Savini			
172 Finisterrae Vini srls			
173 Velenosi			
174 Soc. Agr. Collebello - Tenuta Terraviva			
175 Az. Agr. Centorame			
176 Abbazia di Propezano De Strasser			
177 Barone Cornacchia Soc. Agr.			
178 Podere Colle San Massimo			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
179 Inalto Az. Agr.			
180 F.lli Barba Soc. Agr.			
181 La.Di snc " La Quercia"			
182 Az. Agr. D'Onofrio Romano			
183 Guardiani Farchione			
184 Az. Agr. Monti			
185 Az. Agr. Camillo Montori			
186 Az. Vin. Petriani			
187 Cantina Colonnella			
188 Tenuta De Melis			
189 Frontenac SPA			
190 Codice Vino			
191 Inverso Vini			
192 Casa Catelli			
193 Az. Agr. Valentini			
194 Tenuta Agricola Pesolillo			
195 Az. Buzzarone			
196 Az. Agr. Emidio Pepe			
197 Az. Agr. Mazzarosa De Vincenzi			
198 Santone Vini			
199 Pinto Vini			
200 Tenuta Antonini Alessio srl			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
201 DonVittantonio Vini srl			
202 Azienda Natarelli			
203 Vigna Madre srl			
204 Tenuta Morganti			
205 Cantina Cerretano			
206 Fosso Corno			<i>P. lo S. Cerretti</i>
207 Hadrianum srl			<i>Roberto Saveri</i>
208 Az. Agr. Luciani Giuseppe			<i>Giuseppe L.</i>
209 Soc. Agr. Gennaro Pigliacampo			<i>Enza L.</i>
210 Micace srls			
211 Bove Srl			
212 Aziende Agricole Cirulli Soc. Agr. A.r.l.			<i>Maria Simona</i>
213 Azienda Agraria ILS. Di Poppa - Rozzi			
214 Vignavolando			
215 Cantine NAE S.r.l.			
216 Terre di Varano			
217 Tenuta trium			
218 Falcone Fausto			
219 Stave srl			
220 Olivia Soc. Agr. Sas			
221 Poderi D'Aurizio srls			
222 Agricola Di Giuseppe Simigliani			
223 Cantina Wilma			
224 Viticoltori dell'Adriatico Srl			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
225 D'Offizi Dante			
226 Gramenzi Anna Rosaria			
227 Colle Funaro Srl			
227 Origini			
228 Di Bonaventura Laura			
229 Faraone			
230 Fantini			
231 Strappelli Guido			
232 Di Giovanpietro Flaviano			
233 Rodea			
234 Tenuta Torretta			
235 Ciotti			
236 De Antoniis			
237 Casimirri			
238 Prosperi Felice			
239 Tenuta Micoli			
240 Ro.Ma Vini Srl			
241 Ausonia			
242 Torri Cantine			
243 Olivia Soc. Agr. S.a.s.			
244 Stave srl			
245 Poderi D'Aurizio srls			
246 Simigliani Giuseppe			
247 Viticoltori dell'Adriatico srl			
248 D'Offizi Dante			
249 Gramenzi Anna Rosaria (Casachiana)			

Denominazione	Delega - Nome Azienda -Cantina	Delega - Nome Rappresentante legale	Firma
250 Strappelli Guido			
251 Colle funaro srl (AZIENDA AGRICOLA ORLANDI CONTUCCI)			
252 Az agr. Di Bonaventura Laura			
253 Faraone			
254 Fantini			
255 Di Giovanpietro Flaviano			
256 Rodea			
257 Tenuta Torretta			
258 Agr. Torri Cantine			
259 De Antoniis Adele			
260 Casimirri			
Collegio Sindacale			Firma
1 Laura Labbrozzi			
2 Lucia Rosato			
3 Giuseppe De Palma			