

sionalità e la perizia dimostrati, contribuiva in maniera determinante a garantire una maggiore sicurezza delle popolazioni locali ed alle Forze della coalizione operanti sul territorio, dando lustro e prestigio all'Aeronautica militare e all'Italia in un contesto internazionale». Herat (Afghanistan), 20 agosto 2013.

21A03938

### Concessioni di ricompense al merito aeronautico

Con decreto ministeriale n. 30 del 3 giugno 2021, è stata concessa la medaglia d'argento al merito aeronautico al sergente Michele Ferraro, nato il 27 gennaio 1982 a Polla (SA), con la seguente motivazione: «Impiegato in Libia presso l'Aeroporto di Mitiga, a capo di una squadra di fucilieri dell'aria per la sicurezza di un velivolo da trasporto della 46<sup>a</sup> Brigata aerea, il serg. Ferraro era chiamato a garantire l'integrità del mezzo e l'incolumità dell'equipaggio e del personale trasportato esposti al fuoco accidentale derivante da un intenso scontro fra locali fazioni rivali in prossimità della zona di atterraggio. Con inaspettato ardimento e piena consapevolezza della responsabilità di comando, assumeva prontamente il controllo della situazione attuando senza indugio e con straordinaria fermezza le procedure di intervento, coordinando, altresì, mirabilmente l'azione militare dei suoi uomini con quella di una compagnia di carabinieri paracadutisti colà intervenuti. Nel perdurare della situazione di pericolo, il serg. Ferraro dominava il susseguirsi degli eventi, con ammirevole lucidità e capacità di comando dei suoi uomini, fino all'esaurimento della minaccia, consentendo così lo stabilirsi della necessaria cornice di sicurezza che permetteva il reimbarco dell'equipaggio e il trasferimento dei numerosi passeggeri, molti dei quali civili ed in stato di evidente concitazione, verso il velivolo che poco dopo poteva decollare per la Madrepatria. Per il grande equilibrio palesato nella circostanza, la lucidità e la sicura e risolutrice azione di comando, contribuiva in maniera determinante al successo dell'operazione, dando lustro e prestigio all'Aeronautica militare e all'Italia in un contesto internazionale». Aeroporto di Mitiga (Libia), 17 ottobre 2017.

21A03939

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Freisa d'Asti».

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° settembre 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 311 del 30 novembre 1972 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Freisa d'Asti» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Freisa d'Asti»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato da, ultimo, aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Freisa d'Asti»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato con sede in piazza Vittorio Emanuele II n. 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Freisa d'Asti» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito del quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Freisa d'Asti».

Considerato altresì che ai sensi del citato reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Freisa d'Asti»;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, 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, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Ufficio PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

### PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «FREISA D'ASTI».

#### Art. 1. Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie o menzioni:

«Freisa d'Asti»;

«Freisa d'Asti» superiore;



«Freisa d'Asti» spumante;

«Freisa d'Asti» frizzante.

#### Art. 2.

##### Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: vitigno Freisa per almeno il 90%; possono concorrere, per un massimo del 10% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

#### Art. 3.

##### Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente il territorio collinare della Provincia di Asti, esclusi i territori comunali di Cellarengo d'Asti e di Villanova d'Asti.

#### Art. 4.

##### Norme per la viticoltura

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

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

giacitura: esclusivamente collinare;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

densità di impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente, sistemi di potatura: i guyot tradizionale e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

è vietata ogni pratica di forzatura;

È consentita l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	Resa uva tonnellate per ettaro	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale
«Freisa d'Asti»	8	11% vol.
«Freisa d'Asti» frizzante	8	11% vol.
«Freisa d'Asti» superiore	8	12% vol.
«Freisa d'Asti» spumante	8	10,5% vol.

Nelle annate particolarmente abbondanti, i quantitativi di uve da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono venire effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi il valore della percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

3. Il vino «Freisa d'Asti» nella tipologia superiore, deve essere invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia e per un periodo non inferiore a sei mesi in recipienti di legno.

4. La produzione dei vini spumanti e frizzanti di cui al presente disciplinare deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia.

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Freisa d'Asti»

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, armonico, talvolta vivace, leggermente tannico; per il prodotto qualificato con la menzione «vigna», sapore: secco, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; con menzione «vigna» 12% vol;

acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

«Freisa d'Asti» superiore

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: secco, armonico; leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con menzione «vigna» 12,5% vol.;

acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

«Freisa d'Asti» spumante

spuma: fine, persistente;

colore: rosso rubino eventualmente tendente al granato più o meno intenso, o rosato;

odore: caratteristico delicato di lampone e di rosa;

sapore: da extra brut a dolce, fresco, fruttato con sottofondo assai gradevole di lampone;

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

con menzione «vigna» 12% vol.;

acidità totale minima complessiva: 5,5 g/l;

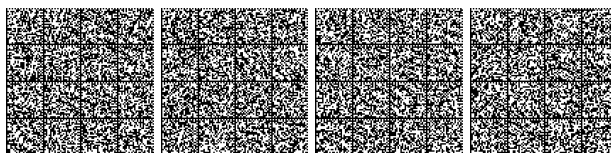
estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

«Freisa d'Asti» frizzante

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: fruttato e caratteristico;



sapore: da secco ad amabile, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone; per il prodotto qualificato con la menzione «vigna» sapore: secco, fresco, con sottofondo assai gradevole di lampone;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; con menzione «vigna» 12% vol.;

acidità totale minima complessiva: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

#### Art. 7.

##### *Designazione e presentazione*

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «naturale», «scelto», «selezionato», «riserva», e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, e non traggano in inganno il consumatore.

3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Freisa d'Asti» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve con l'esclusione delle tipologie spumante non millesimato e frizzante.

4. La menzione Vigna seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

5. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia «Piemonte», ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge n. 238/2016.

#### Art. 8.

##### *Confezionamento*

1. Il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 deve avvenire in recipienti di vetro delle capacità nominali previste dalla vigente normativa, fino a 60 litri, con esclusione dei contenitori della capacità da 200 cl.

2. Inoltre per gli stessi vini, ad esclusione delle tipologie qualificate con la menzione «vigna» e con la menzione «superiore», è consentito l'uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, ad esclusione dei contenitori in PET, delle capacità nominali previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale, fino a 60 litri.

3. Per le tipologie della DOC Freisa d'Asti previste all'art. 1 sono ammessi tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla vigente normativa, ad esclusione del tappo a corona e dei tappi in plastica per la tipologia spumante.

#### Art. 9.

##### *Legame con l'ambiente geografico*

##### *A) Informazioni sulla zona geografica.*

Il nucleo originale di diffusione del vitigno Freisa sembra essere l'area nord occidentale del Monferrato, ai confini tra il bacino terziario piemontese la collina morenica torinese e, amministrativamente, tra le Province di Asti e Torino.

Lo attestano citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Il vitigno Freisa si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.

La sua diffusione è dovuta alle qualità enologiche specifiche, alla sua ottima vocazione come uva da taglio per i freschi aromi fruttati e la tannicità robusta. Il patrimonio ampelografico piemontese vanta una forte biodiversità ed è caratterizzato dalla presenza assolutamente prevalente di vitigni autoctoni. La vinificazione delle uve provenienti dai vigneti la cui composizione varietale dominante è basata sul vitigno freisa, è tradizionale nelle versioni vivace, frizzante, spumante, secca oppure amabile che quella ferma.

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

Essendo piuttosto resistente alle crittogame, ma poco alla siccità, nell'astigiano viene coltivato di norma nei versanti di media collina non eccessivamente assolati.

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

Antico vitigno piemontese, diffuso in tutto il Monferrato Astigiano, trova la sua area di elezione nel territorio a nord della Provincia di Asti. Il Vino Freisa d'Asti può essere prodotto in varie versioni e nella tradizione contadina del territorio viene prodotto anche come vino dolce.

#### Art. 10.

##### *Riferimenti alla struttura di controllo*

Nome e indirizzo: Valoritalia S.r.l., via Venti Settembre n. 98g - 00185 Roma - sede operativa per l'attività regolamentata, via Valtiglio n. 73 - 14057 Isola d'Asti (AT).

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018).

21A04006

## MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

### **Avvio del procedimento di scioglimento per atto dell'autorità, senza nomina del commissario liquidatore, di ottantotto società cooperative aventi sede nelle Regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lazio, Marche, Piemonte, Sardegna e Veneto.**

La scrivente amministrazione, in relazione agli atti di propria competenza, comunica, ai sensi e per gli effetti degli articoli 7 e ss. della legge n. 241/90, che è avviato il procedimento per lo scioglimento per atto dell'autorità senza nomina di commissario liquidatore delle società cooperative di cui all'allegato elenco, in quanto, dagli accertamenti effettuati, le stesse risultano trovarsi in una delle condizioni previste dall'art. 2545-septiesdecies del codice civile.

I soggetti legittimati di cui al citato art. 7 della legge n. 241/90, potranno chiedere informazioni telefonicamente allo 06/47055019 - 5004 oppure far pervenire memorie e documenti, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso, a mezzo pec all'indirizzo [dgv.div06@pec.mise.gov.it](mailto:dgv.div06@pec.mise.gov.it) - oppure a mezzo fax (06/47055020) oppure all'indirizzo: Ministero dello sviluppo economico, direzione generale per la vigilanza sugli enti, il sistema cooperativo e le gestioni commissariali, divisione VI, viale Boston n. 25 - 00144 Roma.

