

fitotossicità nei confronti delle piante e prodotti vegetali bersaglio (di cui all'Allegato III, punto 6.5 del decreto legislativo 194/1995);

osservazioni riguardanti gli effetti collaterali indesiderabili (di cui all'Allegato III, punto 6.6 del decreto legislativo 194/1995).

2. Il riconoscimento di cui al comma 1, riguarda le prove di campo di efficacia di prodotti fitosanitari nei seguenti settori di attività:

aree acquatiche;  
aree non agricole;  
colture arboree;  
colture erbacee;  
colture forestali;  
colture medicinali ed aromatiche;  
colture ornamentali;  
colture orticole;  
colture tropicali;  
concia sementi;  
conservazione post-raccolta;  
diserbo;  
entomologia;  
microbiologia agraria;  
nemetologia;  
patologia vegetale;  
produzione sementi.

#### Art. 2.

1. Il mantenimento dell'idoneità di cui all'articolo precedente è subordinato alla verifica biennale in loco del possesso dei requisiti prescritti, da parte degli ispettori iscritti nell'apposita lista nazionale di cui all'art. 4, comma 8, del citato decreto legislativo 194/1995.

2. Il Centro «Landlab S.r.l.» è tenuto a comunicare a questo Ministero l'indicazione precisa delle tipologie delle prove che andrà ad eseguire, nonché la loro localizzazione territoriale.

3. Il citato Centro è altresì tenuto a comunicare ogni eventuale variazione che interverrà rispetto a quanto dallo stesso dichiarato nell'istanza di riconoscimento, nonché a quanto previsto dal presente decreto.

#### Art. 3.

1. Il presente decreto ha la validità di mesi ventiquattro dalla data di ispezione effettuata in data 1° dicembre 2016.

2. Il Centro «Landlab S.r.l.», qualora intenda confermare o variare gli ambiti operativi di cui al presente decreto, potrà inoltrare apposita istanza, almeno sei mesi prima della data di scadenza, corredata dalla relativa documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti.

3. I costi sono a carico del Centro richiedente.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 196/2003, sarà oggetto di pubblicazione in ottemperanza agli obblighi di legge previsti dal decreto legislativo 33/2013.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 marzo 2017

*Il direttore generale: GATTO*

17A02329

DECRETO 22 marzo 2017.

**Attuazione dell'articolo 26 del regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/1991 - Disciplinare di produzione «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino».**

#### IL CAPO DEL DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE E INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE

Visto il regolamento (CE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001, e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto il regolamento (CE) n. 555/2008 della Commissione del 27 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi nazionali di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo e sue successive modifiche e integrazioni;

Visto il regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio;

Visto l'art. 26 del regolamento (UE) n. 251/2014, che prevede l'automatica protezione delle denominazioni geografiche riconosciute ai sensi del regolamento (CEE) n. 1601/1991 del Consiglio del 10 giugno 1991 e, ai fini della iscrizione nel registro elettronico delle indicazioni geografiche protette, la presentazione alla Commissione europea di un disciplinare di produzione contenente gli elementi di cui all'art. 10 del medesimo regolamento;

Visto l'allegato II del richiamato regolamento (CEE) n. 1601/1991, che individua il «Vermut di Torino» come denominazione geografica;

Vista l'istanza di registrazione dell'Indicazione geografica «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino», nel predetto registro elettronico delle indicazioni geografiche protette, presentata dalla Federazione italiana industriali produttori, esportatori ed importatori di vini, vini spumanti, aperitivi, acquaviti, liquori, sciroppi, aceti ed affini (Federvini), per il tramite della Regione Piemonte;



Vista la proposta di disciplinare allegata all'istanza della Federvini contenente gli elementi richiesti dall'art. 10 del regolamento (UE) n. 251/2014 la cui approvazione e trasmissione alla Commissione europea è necessaria ai fini della suddetta registrazione;

Considerato che la proposta di disciplinare in parola è stata esaminata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con tutte le parti interessate in specifiche riunioni, raggiungendo un'ampia condivisione nel corso della pubblica audizione tenutasi a Torino il giorno 16 dicembre 2016 presso la Regione Piemonte;

Ritenuto, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta;

Decreta:

Art. 1.

#### *Riconoscimento*

1. Ai fini della iscrizione comunitaria di cui all'art. 26 del regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, è approvato il disciplinare di produzione della indicazione geografica «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino», riportato nell'allegato A, parte integrante del presente provvedimento.

Art. 2.

#### *Deroghe per la produzione fuori zona*

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per tener conto delle situazioni tradizionali di produzione, rilascia autorizzazioni individuali, ove ne ricorrano le condizioni di cui al comma 2, per l'elaborazione, l'imbottigliamento e il confezionamento del «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino» al di fuori della zona di produzione.

2. I produttori interessati, ai fini del rilascio delle autorizzazioni, presentano, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, richiesta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea - Ufficio PIUE VII, corredata da idonea documentazione atta a provare almeno una delle seguenti condizioni:

la produzione di Vermut con l'indicazione geografica «Torino», da almeno 25 anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare;

l'attività di produzione di Vermut, all'interno della Provincia di Torino, risalente ad almeno venticinque anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare, anche se successivamente trasferita per fusione o incorporazione ad altra azienda;

il possesso di un marchio registrato, legato storicamente e geograficamente alla produzione di Vermut in Piemonte, da almeno 25 anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

Art. 3.

#### *Norme transitorie*

1. Al fine di consentire l'adeguamento alle disposizioni tecnico-produttive e qualitative è permessa, ai produttori interessati, la produzione della IG «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino» in difformità dell'allegato disciplinare, per la sola prescrizione del grado alcolico minimo, fino al 31 luglio 2019 e la relativa immissione al consumo entro il 31 dicembre 2019.

2. Le produzioni della IG «Vermut di Torino»/«Vermouth di Torino» non conformi all'allegato disciplinare, in garanzia presso gli stabilimenti produttivi e depositi commerciali alla data di pubblicazione del presente decreto, possono essere immessi al consumo fino ad esaurimento scorte.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 marzo 2017

*Il Capo del Dipartimento:* BLASI

ALLEGATO A

#### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA «VERMUT DI TORINO»/«VERMOUTH DI TORINO»

##### *a) Denominazione.*

L'indicazione geografica «Vermut di Torino» o «Vermouth di Torino» è riservata al vermut che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

##### *b) Descrizione del prodotto.*

All'atto dell'immissione al consumo il Vermut di Torino deve rispondere alle seguenti caratteristiche organolettiche e analitiche:

colore: bianco (da bianco a giallo paglierino fino a giallo ambrato) e rosso (in tutte tipologie e tonalità); le singole caratteristiche sono legate agli apporti cromatici determinati dai vini e/o dalle sostanze aromatizzanti e dall'eventuale impiego di caramello;

odore: intenso e complesso, aromatico, balsamico, armonico talvolta floreale o speziato;

sapore: morbido, equilibrato tra le componenti amara, indotta dalla caratteristica aromatica dell'Artemisia, e dolce, che varia a seconda delle diverse tipologie zuccherine;

tito alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 16 % vol. e inferiore a 22 % vol.

All'atto dell'immissione in consumo il prodotto non deve presentare sovrappressione dovuta ad anidride carbonica in soluzione.

##### *c) I particolari processi produttivi e le relative specifiche.*

Il Vermut di Torino è il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcole, aromatizzato prioritariamente da Artemisia spp. unitamente ad altre erbe, spezie ed eventuali sostanze aromatizzanti ammesse dalla normativa vigente.

I principi aromatici possono essere estratti mediante le tecnologie disponibili, utilizzando come supporto, singolarmente o congiuntamente, acqua, soluzioni idroalcoliche, vino, alcole.

Per l'edulcorazione possono essere utilizzati esclusivamente:

zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero bianco raffinato, zucchero liquido, zucchero liquido invertito, sciroppo di zucchero invertito, quali definiti dalla direttiva 2001/111/CE;

mosto di uve, mosto di uve concentrato e mosto di uve concentrato rettificato, quali definiti dall'allegato VII, parte II, punti 10, 13 e 14, del regolamento (UE) n. 1308/2013;



zucchero caramellato, vale a dire il prodotto ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;

miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio.

Il Vermut di Torino può essere colorato esclusivamente con il caramello (E 150).

Il Vermut di Torino deve essere immesso in consumo in bottiglie di vetro nelle seguenti capacità: 50 ml - 375 ml - 500 ml - 750 ml - 1.000 ml - 1.500 ml - 3.000 ml, salvo capienze diverse previste dalle normative dei paesi importatori.

Per la chiusura delle bottiglie è vietato l'impiego del tappo a corona.

Nella designazione, presentazione ed etichettatura è vietato l'uso di nomi di luoghi geografici che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone, comprese nella zona di produzione.

È consentito, nella designazione e presentazione del Vermut di Torino, impiegare il termine «Superiore» a condizione che il prodotto abbia un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 17 % vol., sia composto di vino prodotto nella Regione Piemonte, pari ad almeno il 50 % in volume del prodotto finito, e sia aromatizzato con l'utilizzo, non esclusivo, di erbe aromatiche - diverse dall'Assenzio - coltivate e/o raccolte nella regione Piemonte o di sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche da esse derivate.

Nella lista degli ingredienti, eventualmente presente, è possibile indicare il riferimento al vino o ai vini di base impiegati, fornendo le specificazioni delle denominazioni d'origine e/o delle indicazioni geografiche, qualora esse rappresentino almeno il 20% in volume del prodotto finito.

Nell'ambito delle informazioni volontarie al consumatore, previste all'art. 36 del regolamento (UE) n. 1169/2011, e con le caratteristiche grafiche consentite, può essere riportato l'impiego di vini a DOC e DOCG, prodotti nella Regione Piemonte, a condizione che la percentuale minima di ciascun vino citato sia pari ad almeno il 20 % in volume del prodotto finito.

La denominazione di vendita può essere integrata con una delle seguenti diciture riguardanti il tenore di zuccheri:

«extra secco» o «extra dry»: per i prodotti il cui tenore è inferiore a 30 grammi per litro;

«secco» o «dry»: per i prodotti il cui tenore è inferiore a 50 grammi per litro;

«dolce»: per i prodotti il cui tenore è pari o superiore a 130 grammi per litro.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non traggano in inganno il consumatore.

Per ogni altro aspetto legato alla produzione valgono le regole in materia di vini aromatizzati fissate dalla normativa vigente e dalle risoluzioni adottate dall'OIV.

d) *La delimitazione della zona geografica interessata.*

La zona di produzione e di confezionamento comprende l'intero territorio della Regione Piemonte.

e) *Gli elementi che giustificano il legame di cui all'art. 2, punto 3 del regolamento (UE) n. 251/2014.*

La richiesta di riconoscimento trova la sua giustificazione nella reputazione e nell'origine del prodotto.

Il Vermut di Torino, infatti, è conosciuto nel mondo per la tradizione e la storicità della produzione che si avvia in Piemonte a partire dalla fine del XVIII secolo. Nonostante il nome Vermut possa trarre in inganno, si tratta di prodotto tradizionale italiano sia per invenzione che per produzione. Le varianti della denominazione più frequenti sono Vermouth e Vermut; si cita anche l'uso di Vermuth, mentre non risulta utilizzato il termine Vermout. La sua origine è piemontese, e precisamente torinese.

Molte delle erbe aromatiche, utilizzate storicamente nella produzione del Vermut di Torino, sono di ampia diffusione sul territorio piemontese come pure lo è l'ingrediente caratterizzante: l'*Artemisia absinthium* e/o *pontica*.

Ma l'assenzio non è che l'attore principale di un folto gruppo di erbe aromatiche di antica raccolta e coltivazione in Piemonte tra cui achillea, camomilla, issopo, santoreggia, maggiorana, salvia sclarea, sambuco, timo, e di spezie quali cannella, cardamomo, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, vaniglia, zafferano, e molte altre ancora, che conferiscono i profumi e i sapori inimitabili del Vermut di Torino.

Tradizionalmente i vini base per la preparazione del Vermut di Torino erano prioritariamente piemontesi e, tra questi, il Moscato di Cannelli era particolarmente richiesto per il suo apporto aromatico e per la componente dolce del prodotto. Analogamente erano utilizzati i vini bianchi di altre zone del Piemonte prodotti nell'area alessandrina di Gavi e del Tortonese (vitigno Cortese), i vini bianchi romagnoli, i vini bianchi di Puglia, di Sicilia e di Sardegna.

La fama del Vermut è indissolubilmente legata al Piemonte ed a Torino in particolare, dove, alla fine del 1700, la preparazione di questo vino aromatizzato era una vera e propria arte.

Nel secolo XVIII, in Torino ed in altre località limitrofe, si sviluppò una vera e propria aristocrazia di vermuttieri grazie ai quali, in misura e modi diversi, la diffusione del Vermut di Torino divenne internazionale raggiungendo in tutto il mondo grande rinomanza.

Torino divenne la città più rinomata, a livello mondiale, per l'elaborazione del Vermut di Torino e dei vini aromatizzati in generale.

Tra il 1700 ed il 1800 infatti, il Piemonte, appartenente agli Stati ereditari della Casata di Savoia, rappresentava un territorio di eccellenza gastronomica.

Fu grazie ai primi coraggiosi imprenditori piemontesi che il Vermut di Torino venne addirittura esportato oltre confine a partire dalla prima metà dell'Ottocento. In Francia il nome diventò «Vermouth» e, con questa denominazione, acquistò rinomanza nel Regno sabauda.

La fama di questo prodotto divenne così indissolubilmente legata al Piemonte ed a Torino dove l'attività commerciale dei maestri artigiani vermuttieri si sviluppò, proliferò ed assunse, con il tempo, notevoli dimensioni produttive a testimonianza dell'importante ruolo economico ormai assunto da questo prodotto tipico.

La combinazione degli ingredienti e la tecnica di produzione sono state nel tempo tramandate da una generazione all'altra, con gusti e valenze peculiari che si ritrovano nelle ricette che ogni azienda conserva gelosamente. Si è assistito all'evoluzione delle tecniche di lavorazione, le nuove hanno affiancato le più antiche e la loro coesistenza continua ancora oggi a preservare e a valorizzare la tradizionale produzione.

g) *L'indicazione della materia prima principale da cui si ricava il Vermut di Torino.*

Le materie prime caratterizzanti l'indicazione geografica sono:

A) Le piante appartenenti alle diverse specie di *Artemisia* utilizzate per l'aromatizzazione del Vermut di Torino, o per la produzione di sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche da utilizzarsi per l'aromatizzazione del Vermut di Torino, devono essere coltivate e/o raccolte nell'intero territorio della Regione Piemonte.

Tra i diversi generi di *Artemisia* utilizzabili è obbligatoria la presenza delle specie *absinthium* e/o *pontica*. La quantità minima di *Artemisia* utilizzata è 0,5 g di pianta essiccata (sommità fiorite)/litro di prodotto finito.

B) I prodotti vitivinicoli italiani, definiti all'allegato II, parte IV, punto 5, nonché all'allegato VII, parte II, punti 1 e 3 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

h) *Il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione.*

Da individuare.

17A02417

