

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Marino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Marino - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.03.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Marino (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Marino”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

“Marino” superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;

sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

“Marino” frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole delicato con sentore di fruttato;

sapore: frizzante, vinoso, morbido talvolta abboccato o amabile;

spuma: vivace evanescente.

“Marino” spumante

Caratteristiche analitiche:

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

acidità totale minima: 6,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino intenso;

odore: gradevole delicato caratteristico;

sapore: sapido, vivace e armonico;

spuma: vivace, fine persistente.

“Marino” vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: gradevole, delicato caratteristico;
sapore: amabile o dolce, armonioso.

“Marino” passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui svolto almeno 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: ambrato con riflessi dorati;
odore: vinoso, gradevole, delicato caratteristico;
sapore: amabile dolce, talvolta vellutato, armonico.

“Marino” Malvasia del Lazio

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: vinoso, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico.

“Marino” Trebbiano verde

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: intenso, aroma di mandorla amara;
sapore: secco, di buona acidità, di medio corpo.

“Marino” Greco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo dorato; odore: gradevole, profumo intenso, caratteristico; sapore: secco o abboccato, vellutato, di medio corpo.

“Marino” Bellone

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo intenso; odore: profumo vinoso, intenso, persistente, tipico; sapore: secco o abboccato, armonico, leggermente amarognolo.

“Marino” Bombino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: profumo delicato, di buona persistenza, tipico; sapore: secco o abboccato, vellutato, armonico.

“Marino” classico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

“Marino” classico superiore

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

“Marino” classico vendemmia tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: ampio, fine caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno armonico.

“Marino” classico passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 15,00% vol di cui svolto almeno il 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: dorato con riflessi dorati;

odore: vinoso, gradevole, ampio, caratteristico;
--

sapore: amabile e talvolta dolce, vellutato armonico.

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Superiore

Passito

Classico

Vendemmia Tardiva

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

"Marino", anche nella tipologia superiore, frizzante, spumante

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha: 15 t/ha;

resa vino: 105 hl/ha

"Marino" passito

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ha: 15 t/ha;

resa vino: 67,5 hl/ha

"Marino" vendemmia tardiva

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha: 13 t/ha; resa vino: 65 hl/ha

"Marino" classico, anche nella tipologia superiore

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha: 14 t/ha; resa vino: 98 hl/ha

"Marino" classico passito

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha: 14 t/ha; resa vino: 63 hl/ha

"Marino" classico vendemmia tardiva

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha: 13 t/ha; resa vino: 65 hl/ha

"Marino" con la specifica del vitigno "Malvasia del Lazio, Trebbiano verde, Greco, Bellone"

<i>Resa massima:</i>
resa uva/ha: 15 t/ha; resa vino: 105 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine "Marino" comprende l'intero territorio del comune di Marino, di Ciampino e in parte, il territorio dei comuni di Roma e Castelgandolfo.
La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione

inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITE43	Roma
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GRECHETTO B.

FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nero Buono N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B

Forastera B
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Moscato di Terracina B
Calabrese N
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Tannat N
Guarnaccia B

c. Altre varietà

Capolongo B.
Lecinaro N.
Pampanaro B.
Maturano B.
Petit manseng B.
Rosciola Rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Marino"

Informazioni sulla zona geografica:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Marino" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma. Tale zona comprende i versanti nord-occidentali dei Colli albanì e la parte meridionale dell'Agro romano posta alle pendici del Vulcano laziale con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud. I terreni, prevalentemente di origine vulcanica sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi sovrapposti a tufi litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle ceneri e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), con

presenza anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre costituite da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 960 mm), con scarse piogge estive (100 mm) ed aridità estiva non molto pronunciata nei mesi estivi e da una buona temperatura media annuale;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono la Malvasia di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano verde, il Bellone e il Bombino; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro per le tipologie Marino e 3.500 ceppi per ettaro per le tipologie Marino Classico e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le non elevate rese produttive, 105 hl/ha per le tipologie Marino (base, superiore, frizzante, spumante e monovitigno), 98 hl/ha per le tipologie Marino Classico (base e Superiore), 67,5 hl/ha per la tipologia Marino passito, 65 hl/ha per le tipologie Marino vendemmia tardiva e Marino Classico vendemmia tardiva e 63 hl/ha per la tipologia Marino Classico passito, contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Marino" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione con il colore che passa dal giallo paglierino al giallo paglierino intenso fino al giallo dorato; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali tipici delle cultivar. Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Marino" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate. In sintesi, la millenaria storia vitivinicola, dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari

caratteristiche del “Marino”.

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini “Marino”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Malvasia bianca di Candia (nota come Malvasia rossa) non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino al massimo del 50% con esclusione dei vitigni aromatici. “Marino”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia del Lazio, Trebbiano verde (sinonimo di Verdicchio bianco), Bellone, Greco e Bombino, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% del corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo idonee alla coltivazione per la Regione Lazio, con esclusione dei vitigni aromatici.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Marino



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. 0090914 del 06/12/2016 (G.U. n.292 del 15.12.2016)

Decreto concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Marino".

IL DIRIGENTE

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 3 novembre 2016, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

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

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTI i decreti applicativi del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, ed in particolare del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione

e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica del 6 agosto 1970, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Marino", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTO il decreto ministeriale 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vices, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Marino";

VISTO il decreto ministeriale 9.09.2014, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n.216 del 17.09.2014 e sul sito del Ministero sezione Prodotti DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

VISTA la domanda presentata per il tramite della Regione Lazio, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, e previo pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione medesima dell'avviso relativo all'avvenuta presentazione della stessa domanda, su istanza del Consorzio Tutela Denominazione Marino, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Marino";

CONSIDERATO che detta richiesta di modifica non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e che pertanto per l'esame della stessa richiesta si applica la procedura semplificata di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articolo 10, comma 8, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 octodecies, paragrafo 3, lettera a), del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

VISTO il parere favorevole della Regione Lazio sulla citata domanda;

VISTO il parere favorevole espresso dal Comitato nazionale vini DOP ed IGP sulla citata domanda nella riunione del 17 novembre 2016;

RITENUTO di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Marino" in conformità alla citata proposta;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione, apportando la conseguente modifica al disciplinare di produzione consolidato dei vini DOP "Marino" così come approvato con il citato decreto ministeriale 30 novembre 2011, da ultimo modificato con il decreto ministeriale 9 settembre 2014, e di dover comunicare la modifica in questione alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vices, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del regolamento (CE) n. 607/2009;

D E C R E T A

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Marino" consolidato con le modifiche introdotte per conformare lo stesso alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, così come approvato

con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 9 settembre 2014 richiamati in premessa, è modificato all'articolo 8 del disciplinare di produzione, così come indicato nell'allegato al presente decreto.

2. La modifica di cui al comma 1 entra in vigore a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

3. La modifica al disciplinare consolidato della DOP “Marino”, di cui al comma 1, sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell'aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 118 vices, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

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

Roma, lì 6 dicembre 2016

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Marino”.

All’articolo 8, secondo periodo, del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Marino”, alla parola “racchiuso” è aggiunto “o meno”.