

SEZIONE TERZA

Altri atti e avvisi della Regione e di altri enti pubblici che interessano la collettività regionale

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Articolo 7, comma 1 del DM 6 dicembre 2021. Pubblicazione avviso inerente alla proposta di modifica del disciplinare della Denominazione di Origine Controllata D.O.C. "Salice Salentino"

Ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 6 dicembre 2021 recante "Disposizioni nazionali applicative dei Regolamenti (UE) n. 1308/2013, n.33/2019 e n. 34/2019 e della Legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione"

si rende noto

che il Consorzio di tutela e valorizzazione dei vini DOP Salice Salentino e dei vini IGP Salento, con sede in via P. Leone, 36 c/o casina Ripa – Salice Salentino (LE), ha presentato la richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata D.O.C. "Salice Salentino".

Entro e non oltre 30 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, chiunque possa averne interesse può prendere visione della domanda di modifica e presentare eventuali osservazioni rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari - Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale, utilizzando l'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it.

In allegato si riporta il documento sinottico del disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato anche nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura "Produzioni di qualità".

La responsabile E.Q.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SALICE SALENTINO"	
TESTO VIGENTE DEL DISCIPLINARE	TESTO CON LE MODIFICHE PROPOSTE
<p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione</p> <p>La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salice Salentino bianco (anche spumante) • Salice Salentino rosato (anche spumante) • Salice Salentino rosso (anche con menzione riserva) • Salice Salentino Negroamaro (anche con menzione riserva) • Salice Salentino Negroamaro rosato (anche spumante) • Salice Salentino Pinot bianco (anche spumante) • Salice Salentino Fiano (anche spumante) • Salice Salentino Chardonnay (anche spumante) • Salice Salentino Aleatico (anche riserva, dolce, liquoroso dolce, liquoroso riserva) 	<p style="text-align: center;">Articolo 1 Denominazione</p> <p>La denominazione di origine controllata Salice Salentino è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salice Salentino bianco (anche Spumante) • Salice Salentino rosato (anche Spumante) • Salice Salentino rosso (anche con menzione Riserva) • Salice Salentino Negroamaro rosso (anche con menzione Riserva) • Salice Salentino Negroamaro rosato (anche Spumante) • Salice Salentino Pinot bianco (anche Spumante) • Salice Salentino Fiano (anche Spumante) • Salice Salentino Chardonnay (anche Spumante e) • Salice Salentino Aleatico (anche riserva, dolce, liquoroso dolce, liquoroso riserva) • Salice Salentino Verdeca (anche Spumante) • Salice Salentino menzione Superiore
<p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>a) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno il 75%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% della superficie iscritta all'albo dei vigneti.</p> <p>b) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Aleatico per almeno l'85%.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 2 Base ampelografica</p> <p>a) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno il 75% 85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003 e successive modifiche, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 25% 15% della superficie iscritta all'albo dei vigneti.</p> <p>b) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico dolce e dolce liquoroso è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Aleatico per almeno l'85%.</p>

<p>Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%</p> <p>c) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Chardonnay per almeno il 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003 con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b., presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p> <p>d) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco con una delle seguenti specificazioni:</p> <p>Chardonnay Fiano Pinot Bianco</p> <p>devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003 con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p> <p>e) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato con la seguente specificazione: Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da</p>	<p>Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo complessivo del 15%</p> <p>c) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Chardonnay, Pinot Bianco opp. Fiano opp. Verdeca per almeno il 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003 con esclusione del Moscato bianco e Moscatello selvatico b., presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 30% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p> <p>d) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" bianco con una delle seguenti specificazioni:</p> <p>Chardonnay Fiano Pinot Bianco Verdeca</p> <p>devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003 con esclusione del Moscato bianco, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p> <p>e) I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato con la seguente specificazione: Negroamaro o Negro amaro devono essere ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti</p>
--	--

<p>sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p>	<p>vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p> <p>f) La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Rosso con la menzione "Superiore": deve essere ottenuto dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti di un'età di almeno 10 anni e composto dal vitigno Negroamaro per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Salento-Arco Ionico" e definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n.1371 del 4/09/2003, presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 10% della superficie iscritta allo schedario viticolo.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 3</p> <p style="text-align: center;">Zona di produzione delle uve</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e San donaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.</p> <p>Tale zona è così delimitata:</p> <p>partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco, raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che, passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta;</p> <p>Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco fino ad incrociare quello di San donaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio Salentino.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 3</p> <p style="text-align: center;">Zona di produzione delle uve</p> <p>Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e San donaci San Donaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi.</p> <p>Tale zona è così delimitata:</p> <p>partendo dalla circonvallazione est del centro abitato di Campi Salentina il limite segue verso nord la strada per Cellino San Marco, raggiunto il quale ne attraversa il centro abitato per proseguire verso nord lungo la strada che conduce alla masseria Blasi e un chilometro circa prima di giungervi (quota 58) piega verso nord-ovest per la strada che, passando per le quote 57, 59, 60 e 58, raggiunge il confine tra il comune di Brindisi e Cellino San Marco in località La Gaeta;</p> <p>Segue quindi verso ovest il confine comunale di Cellino San Marco ad incrociare quello di San donaci San Donaci e lungo quest'ultimo in direzione ovest raggiunge quello di San Pancrazio</p>

<p>Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e quindi, lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circoscrizione del centro abitato di Campi Salentina da dove è iniziata la delimitazione.</p>	<p>Salentino. Segue quindi il confine di tale comune verso ovest prima e sud poi sino ad incrociare quello di Salice Salentino lungo il quale prosegue verso sud e poi in direzione est sino ad incontrare quello di Veglie. Prosegue lungo il confine meridionale di Veglie in direzione est e successivamente verso nord fino a raggiungere quello di Campi Salentina in località Tornatola; lungo il confine di Campi Salentina verso nord-est raggiunge poi la strada statale Salentina in prossimità del chilometro 59 e lungo questa, verso ovest, si riallaccia alla circoscrizione del centro abitato di Campi Salentina da dove è iniziata la delimitazione.</p>																								
<p style="text-align: center;">Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.</p> <p>In particolare per la produzione del "Salice Salentino" Aleatico di cui l'Articolo 2, lettera b), sono da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcarea - argillosa - silicea anche profondi ma piuttosto asciutti mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.</p> <p>I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini.</p> <p>Non è consentita la forma di allevamento a pergola o tendone. È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>È consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.</p> <p>Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Articolo 1 devono essere quelle della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche.</p> <p>In particolare per la produzione del "Salice Salentino" Aleatico di cui l'Articolo 2, lettera b), sono da considerarsi idonei i terreni di buona esposizione, di natura calcarea - argillosa - silicea anche profondi ma piuttosto asciutti mentre sono da escludere i terreni prevalentemente argillosi o alluvionali eccessivamente umidi.</p> <p>I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve o dei vini.</p> <p>Non è consentita la forma di allevamento a pergola o tendone. È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>È consentita l'irrigazione, anche con impianti fissi, solo come intervento di soccorso.</p> <p>Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'Art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:</p>																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Produzione uva ton./ha</th> <th>Titolo alcol volum. min.nat.%vo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aleatico e Aleatico riserva</td> <td>10</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Rosso</td> <td>12</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Rosato</td> <td>12</td> <td>11,5</td> </tr> </tbody> </table>	Tipologia	Produzione uva ton./ha	Titolo alcol volum. min.nat.%vo	Aleatico e Aleatico riserva	10	14	Rosso	12	11,5	Rosato	12	11,5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipologia</th> <th>Produzione uva ton./ha</th> <th>Titolo alcol volum. min.nat.%vo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aleatico e Aleatico riserva Aleatico dolce e dolce liquoroso</td> <td>10</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Rosso</td> <td>12</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Rosato</td> <td>12</td> <td>11,5</td> </tr> </tbody> </table>	Tipologia	Produzione uva ton./ha	Titolo alcol volum. min.nat.%vo	Aleatico e Aleatico riserva Aleatico dolce e dolce liquoroso	10	14	Rosso	12	11,5	Rosato	12	11,5
Tipologia	Produzione uva ton./ha	Titolo alcol volum. min.nat.%vo																							
Aleatico e Aleatico riserva	10	14																							
Rosso	12	11,5																							
Rosato	12	11,5																							
Tipologia	Produzione uva ton./ha	Titolo alcol volum. min.nat.%vo																							
Aleatico e Aleatico riserva Aleatico dolce e dolce liquoroso	10	14																							
Rosso	12	11,5																							
Rosato	12	11,5																							

Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	11,5	Negroamaro rosso o Negro amaro rosso	12	11,5
Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	11,5	Negroamaro rosato o Negro amaro rosato	12	11,5
Rosso Riserva	12	12,5	Rosso Riserva	12	12,5 12,0
Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	12,5	Negroamaro rosso riserva o Negro amaro rosso riserva	12	12,5 12,0
Bianco	12	10,5	Bianco	12	10,5
Chardonnay	12	10,5	Chardonnay	12	10,5
Pinot bianco	12	10,5	Pinot bianco	12	10,5
Fiano	12	10,5	Fiano	12	10,5
			Verdeca	12	10,5
			Rosso Superiore	9	12,5
<p>Detti limiti di produzione, in annate eccezionalmente favorevoli, potranno essere superati in misura non eccedente il 20%. Oltre detto limite, l'intera produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine.</p> <p>Qualora le uve destinate alla produzione del Salice Salentino bianco e del Salice Salentino rosato, con o senza le specificazioni previste di cui all'articolo 2, lettere a), c), d) ed e), siano unicamente destinate alla produzione del tipo spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%.</p> <p>La Regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.</p>			<p>Detti limiti di produzione, in annate eccezionalmente favorevoli, potranno essere superati in misura non eccedente il 20%.</p> <p>Oltre detto limite, l'intera produzione perde il diritto alla Denominazione di Origine.</p> <p>Qualora le uve destinate alla produzione del Salice Salentino bianco e del Salice Salentino rosato, con o senza le specificazioni previste di cui all'articolo 2, lettere a), c), d) ed e), siano unicamente destinate alla produzione del tipo spumante, e siano oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%.</p> <p>La Regione Puglia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste e al Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.</p>		
<p align="center">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.</p> <p>Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.</p> <p>Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, sentito il parere del Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini,</p>			<p align="center">Articolo 5 Norme per la vinificazione</p> <p>Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.</p> <p>Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.</p> <p>Il Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, sentito il parere del Comitato Nazionale per la tutela delle</p>		

<p>può altresì consentire che le suddette operazioni siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nei comuni confinanti alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e delle tecnologie di vinificazione, in accordo con la normativa vigente.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino per le tipologie bianco e rosso, con o senza le specificazioni consentite, non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino per il tipo Rosato, con o senza la specificazione consentita, non deve essere superiore al 50%. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.</p> <p>Per tutte le tipologie previste nel presente disciplinare, qualora la resa dell'uva in vino superi il 75%, l'intera produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata Salice Salentino, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Salice Salentino" rosato, deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione.</p> <p>La preparazione del "Salice Salentino" Aleatico del tipo Liquoroso deve avvenire secondo i tradizionali sistemi della zona, seguendo le vigenti disposizioni di legge.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico non possono essere immessi al consumo anteriormente al 1° Marzo successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatatura con</p>	<p>denominazioni di origine dei vini, può altresì consentire che le suddette operazioni siano effettuate da aziende che, avendo stabilimenti situati nei comuni confinanti alla zona di produzione delle uve e in possesso degli idonei requisiti, ne facciano richiesta.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche, pur tenendo opportunamente conto degli aggiornamenti della ricerca e delle tecnologie di vinificazione, in accordo con la normativa vigente.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino per le tipologie bianco e rosso, con o senza le specificazioni consentite, non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Qualora tale resa superi il limite sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino per il tipo Rosato, con o senza la specificazione consentita, non deve essere superiore al 50% 70%. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato.</p> <p>Per tutte le tipologie previste nel presente disciplinare, qualora la resa dell'uva in vino superi il 75%, l'intera produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata Salice Salentino, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica nell'ambito geografico delimitato entro i limiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino "Salice Salentino" rosato, deve attuarsi il tradizionale metodo di vinificazione. si può attuare con il tradizionale metodo di vinificazione (alzata di cappello e salasso) oppure con la pressatura soffice.</p> <p>La preparazione del "Salice Salentino" Aleatico del tipo Liquoroso deve avvenire secondo i tradizionali sistemi della zona, seguendo le vigenti disposizioni di legge.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" Aleatico non possono essere immessi al consumo anteriormente al 1° Marzo successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p>Per tutte le tipologie, è ammessa la colmatatura con</p>
--	--

<p>un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Salice Salentino".</p> <p>Per tutte le tipologie, è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttai in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, possono essere prodotti nei tipi spumante per presa di spuma dei corrispondenti vini "tranquilli" mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.</p> <p>Per la presa di spuma può essere utilizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> -saccarosio -mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine -mosto concentrato rettificato. <p>Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.</p> <p>Per tutte le tipologie è consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.</p> <p>È inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.</p> <p>Per la versione Spumante, l'indicazione relativa al contenuto zuccherino, nei limiti della vigente normativa, è obbligatoria</p>	<p>un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e varietà, ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Salice Salentino".</p> <p>Per tutte le tipologie, è consentito l'appassimento delle uve sulla pianta oppure su stuoie o in cassette, anche in fruttai in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione controllate.</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, possono essere prodotti nei tipi spumante per presa di spuma dei corrispondenti vini "tranquilli" mediante rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.</p> <p>Per la presa di spuma può essere utilizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> -saccarosio -mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine -mosto concentrato rettificato. <p>I vini a denominazione di origine controllata "Salice Salentino" nelle tipologie bianco e rosato, con o senza le specificazioni di vitigno consentite, per la tipologia Spumante metodo classico devono effettuare la fermentazione in bottiglia.</p> <p>Per tale tipologia l'affinamento in bottiglia deve essere di minimo 12 mesi dal 01 ottobre successivo alla vendemmia e con una permanenza sui lieviti di minimo 9 mesi.</p> <p>Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art.3.</p> <p>Per tutte le tipologie è consentito l'arricchimento, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo della stessa Denominazione di Origine Controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.</p> <p>È inoltre consentita la dolcificazione secondo la vigente normativa comunitaria e nazionale.</p> <p>Per la versione Spumante, l'indicazione relativa al contenuto zuccherino, nei limiti della vigente normativa, è obbligatoria</p>
---	---

<p align="center">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>	<p align="center">Articolo 6 Caratteristiche al consumo</p>
<p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p>	<p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p>
<p>“Salice Salentino” rosso -colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: gradevole e intenso; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 24 g/l -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p>	<p>“Salice Salentino” rosso -colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: gradevole e intenso; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 24 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p>
<p>“Salice Salentino” rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro, -colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; -acidità totale minima : 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo : 24 g/l -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l “Salice</p>	<p>“Salice Salentino” rosso con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro, -colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: caratteristico, gradevole e intenso con sentore di frutti rossi maturi; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 24 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l .</p>
<p>“Salice Salentino” rosato -colore: rosato più o meno intenso; -odore : delicato e gradevolmente fruttato -sapore : secco o abboccato, fresco e armonico -titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,5; -acidità totale minima : 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 19 g/l -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p>	<p>“Salice Salentino” rosato -colore: rosato più o meno intenso; -odore: delicato e gradevolmente fruttato -sapore: secco o abboccato, fresco e armonico -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 19 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p>
<p>“Salice Salentino” rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro -colore: rosato intenso ; -odore : delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia -sapore : secco o abboccato, delicato, fresco e armonico -titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,5;</p>	<p>“Salice Salentino” rosato con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro -colore: rosato intenso; -odore: delicato, fruttato con sentori di rosa e ciliegia -sapore: secco o abboccato, delicato, fresco e armonico -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%</p>

<p>-acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 19 g/l -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p> <p>“Salice Salentino” Aleatico dolce : -colore : rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; -odore : aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento ; -sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno 13 svolti; -estratto secco non riduttore minimo: 25 g/l -acidità totale minima : 4,5 g/l</p> <p>“Salice Salentino” Aleatico liquoroso dolce: -colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento; -odore : aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento; -sapore : pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole; -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,5%, di cui almeno 16 svolti; -estratto secco non riduttore minimo: 25 g/l; -acidità totale minima : 4,5 g/l .</p> <p>“Salice Salentino” bianco -colore : giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli -odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane; -sapore : secco o abboccato, fresco e armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %; -acidità totale minima : 4,5 g/l ; -estratto netto non riduttore minimo : 15 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p> <p>“Salice Salentino” Chardonnay -colore : giallo paglierino più o meno intenso -odore: intenso e caratteristico -sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; -acidità totale minima : 4,5 g/l ; -estratto netto non riduttore minimo : 15 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p>	<p>vol.;</p> <p>-acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 19 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p> <p>“Salice Salentino” Aleatico dolce: -colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; -odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento; -sapore: pieno, moderatamente dolce, vellutato; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol, di cui almeno 13 14% vol. svolti; -estratto secco non riduttore minimo: 25 27 g/l -acidità totale minima: 4,5 g/l.</p> <p>“Salice Salentino” Aleatico liquoroso dolce: -colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi violacei tendente all'arancione con l'invecchiamento; -odore: aroma delicato caratteristico che si fonde con il profumo che acquista il vino con l'invecchiamento; -sapore: pieno, caldo, dolce, armonico e gradevole; -Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,5% vol, di cui almeno 16 svolti; -estratto secco non riduttore minimo: 25 g/l; -acidità totale minima: 4,5 g/l. zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l.</p> <p>“Salice Salentino” bianco -colore: giallo paglierino più o meno intenso, che può presentare riflessi verdognoli -odore: delicato e gradevolmente fruttato se giovane; -sapore: secco o abboccato, fresco e armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. ; -acidità totale minima: 4,5 g/l ; -estratto netto non riduttore minimo: 15 14 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p> <p>“Salice Salentino” Chardonnay -colore : giallo paglierino più o meno intenso -odore: intenso e caratteristico -sapore: secco o abboccato, gradevole, fruttato -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. ; -acidità totale minima : 4,5 g/l ; -estratto secco non riduttore minimo : 15 14 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p>
--	---

<p>“Salice Salentino” Fiano -colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli -odore: delicato, floreale; -sapore: secco o abboccato, fresco e armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; -acidità totale minima : 4,5 g/l ; -estratto netto non riduttore minimo : 15 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p> <p>“Salice Salentino” Pinot Bianco -colore : giallo paglierino più o meno intenso -odore: fine e delicato ; -sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; -acidità totale minima : 4,5 g/l ; -estratto netto non riduttore minimo : 15 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p> <p>“Salice Salentino “ rosso Riserva -colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi; -sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; -acidità totale minima : 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo : 25 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p> <p>“Salice Salentino” rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro: -colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore : caratteristico, gradevole e intenso;</p>	<p>“Salice Salentino” Fiano -colore : giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdognoli -odore: delicato, floreale; -sapore: secco o abboccato, fresco e armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; -acidità totale minima : 4,5 g/l ; -estratto secco non riduttore minimo : 15 14 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p> <p>“Salice Salentino” Pinot Bianco -colore: giallo paglierino più o meno intenso -odore: fine e delicato; -sapore: secco o abboccato, armonico e fruttato -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; -acidità totale minima: 4,5 g/l ; -estratto secco non riduttore minimo: 15 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p> <p>“Salice Salentino” Verdeca -colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; -odore: fresco, piacevolmente floreale; -sapore: secco o abboccato, elegante e sapido; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; -acidità totale minima: 4,5g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l.</p> <p>“Salice Salentino” rosso Riserva -colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; -acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 25 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p> <p>“Salice Salentino” rosso Riserva, con la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro: - colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: caratteristico, gradevole e intenso;</p>
---	--

<p>-sapore : pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; -acidità totale minima : 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo : 25 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l</p>	<p>-sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico, con note speziate; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol; -acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco non riduttore minimo: 25 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p> <p>Salice Salentino con la menzione Superiore: -colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento; -odore: gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi; -sapore: pieno, secco o abboccato, robusto ma vellutato, caldo, armonico; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%; -acidità totale minima: 4,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 27 g/l; -zuccheri riduttori residui: massimo 10g/l.</p>
<p>Salice Salentino Bianco Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e) -spuma: fine e persistente; -colore: paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso; -odore: delicato, fruttato, con note di lievito; -sapore: fresco, armonico; da extra brut a extra dry; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; -acidità totale minima: 5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l</p>	<p>Salice Salentino Bianco Spumante: con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere c), d); -spuma: fine e persistente; -colore: paglierino più o meno intenso; -odore: delicato, fruttato, con note di lievito; -sapore: fresco, armonico; da extra brut a extra dry; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; -acidità totale minima: 5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l</p>
<p>Salice Salentino Rosato Spumante con o senza le specificazioni previste di cui all'Articolo 2, lettere a), c), d) ed e) -spuma: fine e persistente; -colore: rosato più o meno intenso; -odore: delicato, fruttato, con note di lievito; -sapore: fresco, armonico; da extra brut a extra dry; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; -acidità totale minima: 5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l</p>	<p>Salice Salentino Rosato Spumante: con o senza le specificazioni previste di cui all'articolo 2, lettere a),e); -spuma: fine e persistente; -colore: rosato più o meno intenso; -odore: delicato, fruttato, con note di lievito; -sapore: fresco, armonico; da extra brut a extra dry; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; -acidità totale minima: 5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo: 14 g/l</p>
	<p>Salice Salentino Spumante metodo classico: nella tipologia bianco, con o senza le specificazioni di vitigno previste di cui all'articolo 2, lettere c), d); -spuma: fine e persistente; -colore: giallo paglierino più o meno intenso; -odore: fine, delicato, caratteristico;</p>

<p>È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale nell'estratto non riduttore minimo.</p>	<p>-sapore: armonico, gradevole, da brut nature ad extra dry; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; -acidità totale minima: 5,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo 15 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero; extra brut; brut; extra dry nel rispetto della normativa comunitaria.</p> <p>Salice Salentino Spumante metodo classico: nella tipologia rosato, con o senza le specificazioni di vitigno previste di cui all'articolo 2, lettere a), e); -spuma: fine e persistente; - colore: rosato più o meno intenso; -odore: fine, delicato, fruttato caratteristico; -sapore: armonico, gradevole, da brut nature ad extra dry; -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; -acidità totale minima: 5,5 g/l; -estratto secco non riduttore minimo 15 g/l. È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero; extra brut; brut; extra dry nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria</p> <p>È facoltà del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, con proprio decreto, variare i limiti minimi indicati per l'acidità totale nell'estratto non riduttore minimo.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>a) Il vino "Salice Salentino " rosso, con o senza la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro dopo un periodo di invecchiamento minimo di ventiquattro mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "Riserva".</p> <p>b) I vini "Salice Salentino" Aleatico e "Salice Salentino" Aleatico liquoroso possono portare in etichetta la menzione "Riserva" qualora siano sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7 Etichettatura e presentazione</p> <p>a) Il vino "Salice Salentino "rosso, con o senza la specificazione del vitigno Negroamaro o Negro amaro dopo un periodo di invecchiamento minimo di ventiquattro diciotto mesi, di cui almeno sei mesi in botti di legno, può portare in etichetta la menzione "Riserva".</p> <p>b) I vini "Salice Salentino" Aleatico e "Salice Salentino" Aleatico liquoroso possono portare in etichetta la menzione "Riserva" qualora siano sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi.</p> <p>b) Il vino Salice Salentino con la menzione Superiore viene sottoposto almeno a dodici mesi di invecchiamento a partire dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve.</p>

<p>Per tutte le tipologie con la menzione “Riserva”, il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre a partire dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve, e dalla data di alcolizzazione per l'Aleatico “liquoroso” .</p> <p>Alla denominazione di cui all'Articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimenti a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Sui recipienti di confezionamento dei vini “Salice Salentino”, per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, con l'esclusione degli spumanti e dei liquorosi, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>Per tutte le tipologie con la menzione “Riserva, il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre a partire dal 1 novembre dell'annata di produzione delle uve, e dalla data di alcolizzazione per l'Aleatico “liquoroso”.</p> <p>Alla denominazione di cui all'Articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimenti a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Sui recipienti di confezionamento dei vini “Salice Salentino”, per tutte le tipologie previste dal presente disciplinare, con l'esclusione degli spumanti e dei liquorosi, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p><i>Nella designazione dei vini “Salice Salentino” e Salice Salentino “superiore” può essere utilizzata la menzione “vigna”, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti e che la vinificazione e l’invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella dichiarazione di produzione delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento</i></p>
<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>I vini di cui all'Art.1 non recanti la menzione “Riserva”, ad esclusione della tipologia Aleatico e degli spumanti, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:</p> <p>a) bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 15, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -tappo di sughero raso bocca -tappo in polimero sintetico raso bocca -tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5; <p>b) contenitori alternativi al vetro tipo “bag in box”, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in</p>	<p>Articolo 8 Confezionamento</p> <p>I vini di cui all'Art.1 non recanti la menzione “Riserva”, ad esclusione della tipologia Aleatico e degli spumanti, possono essere confezionati nei seguenti tipi di contenitori:</p> <p>a) bottiglie di vetro con capacità da litri 0,250 a litri 15, ad esclusione di dame e damigiane; i sistemi di chiusura consentiti, che devono rispondere ai requisiti della normativa vigente, sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -tappo di sughero raso bocca; -tappo tecnico micro-agglomerato o in polimero sintetico raso bocca; -tappo a vite per i recipienti di capacità non superiore a litri 1,5; <p>b) contenitori alternativi al vetro tipo “bag in box”, costituiti da un otre in materiale plastico</p>

<p>un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.</p> <p>I vini di cui all'Art.1 recanti la menzione "Riserva", ad esclusione della tipologia Aleatico, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero raso bocca .</p> <p>I vini di cui all'Art.1 nella tipologia Aleatico dolce e Aleatico liquoroso, con o senza menzione "Riserva" devono essere confezionati esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.</p> <p>I vini di cui all'Art.1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero a fungo e gabbietta metallica</p>	<p>pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non superiore a litri 3.</p> <p>I vini di cui all'Art.1 recanti la menzione "Riserva" e "Superiore" ad esclusione della tipologia Aleatico devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro, ad esclusione di dame e damigiane, della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero raso bocca.</p> <p>I vini di cui all'Art.1 nella tipologia Aleatico dolce e Aleatico liquoroso con o senza menzione "Riserva" devono essere confezionati esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 0,750 e chiuse con tappo in sughero raso bocca.</p> <p>I vini di cui all'Art.1 nella tipologia spumante, devono essere confezionati solo in bottiglie di vetro della capacità da litri 0,375 a litri 15 e chiuse con tappo di sughero a fungo e gabbietta metallica</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p>1) <u>Fattori naturali rilevanti per il legame</u></p> <p>L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie.</p> <p>Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.</p> <p>Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.</p> <p>Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.</p> <p>Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:</p> <p>1. Calcari di Altamura (Turoniano sup-</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica</p> <p><u>Fattori naturali rilevanti per il legame</u></p> <p>L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie.</p> <p>Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo infatti il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine.</p> <p>Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici.</p> <p>Tutte queste unità, possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri.</p> <p>Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:</p> <p>1. Calcari di Altamura (Turoniano sup-</p>

<p>Maastrichtiano) 2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano) 3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.) 4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.) 5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).</p> <p>I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi – calcarei nell’entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.</p> <p>I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.</p> <p>Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “SALICE SALENTINO”.</p> <p>L’origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell’areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all’affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.</p> <p>Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.</p> <p>Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell’area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.</p> <p>Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati: Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di</p>	<p>Maastrichtiano) 2. Pietra Leccese e Calcareniti di Andrano (Burdigaliano – Messiniano) 3. Calcareniti di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.) 4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.) 5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).</p> <p>I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi – calcarei nell’entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora.</p> <p>I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno.</p> <p>Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “SALICE SALENTINO”.</p> <p>L’origine della denominazione DOC del Salice Salentino è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nell’areale della DOC Salice Salentino i quali già a partire negli anni 30 producevano vini rossi e rosati base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all’affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Salice Salentino.</p> <p>Il nome di questo vino deriva dalla omonima cittadina situata a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.</p> <p>Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell’area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno.</p> <p>Due sono le forme di allevamento dei vigneti della DOC Salice Salentina più utilizzati: Alberello pugliese; Si tratta di un sistema di</p>
---	---

<p>allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 - 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello 10 hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.</p> <p>Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.</p> <p>Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 - 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.</p> <p>Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestì d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.</p>	<p>allevamento più anticamente diffuso nell'Italia meridionale e insulare e largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo-arido. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli della scarsa piovosità del sud Italia. Il sesto d'impianto tradizionale va da 1,60 - 1,80 m tra le file a 1,00 - 1,10 m. su la fila. La maggior parte dei vigneti allevati ad alberello 10 hanno in media più di trent'anni, infatti questa forma di allevamento è sempre meno utilizzata nei nuovi impianti di vigneto.</p> <p>Spalliera; Nell' ultimo ventennio l'allevamento a spalliera in termini di estensione ha soppiantato quello ad alberello infatti l'alberello pugliese rappresenta massimo del 20 % della superficie quando invece fino a gli anni 80' rappresentava il 90% della superficie.</p> <p>Il sesto d'impianto utilizzando nella spalliera va da 2.00 -2,20 m tra le file a 0,80 - 1,20 m. su la fila con una densità d'impianto che varia da un minimo di 3.800 piante per ettaro fino ad un massimo di 6.250 piante per ettaro, questo sesto d'impianto ha permesso una maggiore meccanizzazione della coltura con un notevole sgravio sui costi della manodopera. Nella spalliera si utilizzano sistemi di potatura corta come il cordone speronato, guyot e ecc.</p> <p>Il vitigno principe del Salento, soprattutto della DOC Salice Salentino, è il Negroamaro o Negro amaro. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.</p> <p>I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestì d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.</p> <p>- Pratiche relative all'elaborazione dei vini L'ottenimento dei mosti e, successivamente, dei vini tranquilli è effettuato seguendo i metodi tradizionali.</p> <p>Le nuove tecniche di cantina con l'applicazione del freddo e della pressatura soffice hanno permesso</p>
---	--

<p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.</p> <p>In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.</p> <p>Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.</p> <p>La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "SALICE SALENTINO", 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,</p>	<p>l'introduzione dell'ottenimento del rosato oltre che per "alzata di cappello" e relativo "salasso" (metodo tradizionale) anche per immediato raffreddamento delle uve con l'uso della "neve carbonica", la leggera "pressatura soffice" per l'ottenimento del rosato e la successiva fermentazione del mosto a 18°C con l'innesto di lieviti indigeni selezionati. Da alcuni anni è iniziata la pratica della rifermentazione in autoclave dei vini per ottenere la spumantizzazione ed in alcuni casi la stessa viene effettuata in bottiglia (Metodo Classico).</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</p> <p>I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.</p> <p>In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p> <p>L'orografia del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati da nord a sud, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.</p> <p>Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.</p> <p>La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "SALICE SALENTINO", 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,</p>
---	--

<p>grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi Via Bastioni Carlo V, 4/6 - 72100 – Brindisi</p> <p>La C.C.I.A.A. di Brindisi è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p>	<p>grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini. Nell'area specifica del "Salice Salentino", il vitigno autoctono che ha avuto maggiore espansione è stato il negroamaro che per le sue caratteristiche ha trovato il sito ideale.</p> <p>A questo si sono affiancati il primitivo e la malvasia nera, per le uve a bacca nera; il fiano e la verdea, per le uve a bacca bianca. In questa area si è da sempre sviluppata la produzione ed il consumo del rosato ottenuto soltanto da uve a bacca nera che dà la possibilità di poter ottenere un vino bevibile dai primi mesi nell'anno successivo a quello di produzione. I vini rossi, rivenienti dalla vinificazione in rosso delle stesse uve, sono molto longevi e si sposano all'invecchiamento in legno sia di media capienza (botti) sia in carati.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Brindisi Via Bastioni Carlo V, 4/6 - 72100 – Brindisi</p> <p>La C.C.I.A.A. di Brindisi è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 articolo 25, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).</p> <p>Agroqualità S.p.A. – società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA Telefono +39 06 54228675 Fax +39 06 54228692 Website: www.agroqualita.it e-mail: agroqualita@agroqualita.it</p>
--	---

	<p>La società Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell’agroalimentare – S.p.A. è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 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 articolo 20, paragrafo 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30.10.2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (GU n. 62 del 15.03.2022).</p>
--	---