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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «LAMEZIA»

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DPR 21.12.1978	G.U. 96 - 05.04.1979
Modificato con DM 02.05.1995	G.U. 125 - 31.05.1995
Modificato con DM 13.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011 (S. O. 229)
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 7.11.2014 (concernente correzione dei disciplinari) (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Lamezia" è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
rosso;
rosso riserva;
novello;
rosato;
passito;
spumante;
spumante rosato;
Greco;
Greco nero;
Gaglioppo;
Mantonico.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Lamezia" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale le seguenti composizioni ampelografiche:

"Lamezia" bianco:
Greco B.: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria 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.
"Lamezia" rosso, rosato e novello:
Gaglioppo e Magliocco da soli o congiuntamente dal 35 al 45%, Greco N. e Marsigliana da soli o congiuntamente dal 25 al 45%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40% le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria 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.

"Lamezia" Greco:
Greco B. minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" Greco nero:
Greco nero minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" Gaglioppo:
Gaglioppo minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" Mantonico:
Mantonico minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" passito:
Greco 50%, Mantonico 35%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" spumante:
Greco B. e Mantonico da soli o congiuntamente fino all'85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" spumante rosato:
Greco B., Mantonico e Gaglioppo da soli o congiuntamente fino all'85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida.
2. Tale zona è così delimitata: partendo dal centro abitato di S. Eufemia di Lamezia Terme, il limite segue per la strada statale Tirrena inferiore (n. 18) verso nord-ovest e superata la stazione ferroviaria di Falerna di circa km I in località Posto del Bosco, incrocia il torrente Griffo, segue questi in direzione nord-est sino alla strada per Castiglione Marittimo (raggiungendo lungo questa il centro abitato. Da Castiglione Marittimo , in direzione sud-est, prosegue per il sentiero che attraversa le quote 201, 195, 243,206 costeggiando ad ovest Serra di Pirro, raggiunge il torrente Tridattoli (contrada Petraro) risale il corso d'acqua e all'altezza della quota 287 per una retta, in direzione est, raggiunge la strada che segue verso nord-est at traverso le località Pantanello e Rizzica fino a raggiungere il centro abitato di Gizzeria. Da Gizzeria prosegue verso sud-est per la strada statale n. 18 (diramazione) fino al km 28,200 circa, all'incrocio con il torrente Bagni, segue questi verso nord tino alla confluenza del fosso Difesa che risale in direzione nord- est fino ad incrociare la strada in località fondo Destre; segue tale strada in direzione est sino all'incrocio con il fosso Matacca e quindi prosegue verso sud- est per il sentiero che, passando a sud di case Bucolia di sotto, raggiunge il corso d'acqua affluente del torrente Cantagalli, risale tale affluente verso nord e giunto alla quota 615 prosegue verso sud per il sentiero e per la strada poi fino ad incrociare il nord di Crozzano e a confine comunale di Lamezia Tenne (Dosso Lupino) che segue verso est sino a raggiungere Palmatico, prende quindi la strada per Pianopoli che segue in di rezione sud, supera Accana Rosairia , Galli e Ferloteo Antico e attraversa Pianopoli e raggiunge la linea fer roviaria (quota 106), all'imbocco della galleria posta in prossimità della stazione di Feroleto Antico. Segue quindi la linea ferroviaria in direzione sud-est sino al l'incrocio con la strada statale delle Calabrie in prossimità del km 12200 prosegue per tale strada verso ovest fino a raggiungere in prossimità del km 17.800 l'incrocio con la strada per Vena e lungo questa raggiunge tale centro abitato per proseguire verso sud- est lungo la strada che passando per la quota 203 raggiunge il confine comunale di Maida sul torrente Conicello prosegue quindi lungo questa in direzione ovest sino a raggiungere il centro abitato di Maida da dove segue la strada che attraversa i centri abitati di S. Pietro a Maida e Curinga sino ad incrociare la strada statale n. 19 bis in prossimità del Km 32 e ad incrociare il confine comunale di Filadelfia (km 33,800) segue tale confine, in direzione sud-ovest prima e poi sud-est e sud, fino a raggiungere la strada per Filadelfia al Km 8,400 circa, procede lungo questa fino al km 8 per proseguire poi sul sentiero che in direzione sud raggiunge la strada per Francavilla Angitola e lungo questa tale centro abitato. Da Franca villa Angitola segue verso est il sentiero quindi lungo questa procede verso sud sino incrocia il corso d'acqua Fiumicello discendendolo verso sud ovest sino ad incrociare la strada statale ti. 19 bis a nord-est di M.S Domenica e lungo tale strada prosegue verso ovest e poi a nord fino al 1cm 36 (Piana di Curinga). Dal km 36 segue una retta verso nord fino ad incrociare la stazione ferroviaria di Curinga, quindi lungo la linea ferroviaria che raggiunge, prima della stazione di 5. Pietro a Maida Scalo, il confine comunale di Lamezia Terme, lungo questi prosegue verso nord-est prima e poi nord-ovest sino al ponte S. Ippolito (località il Palazzo). Da ponte S. Ippolito segue verso ovest il corso d'acqua che costeggia la località Scannagatti fino alla strada statale Tirrena inferiore (n. 18) per raggiungere lungo questa in direzione nord il centro abitato di S Eufemia di Lamezia Terme da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

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

2. Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo schedari viticolo, i vigneti male esposti e ricadenti in zone particolarmente umide.

3. I sesti di impianto, le forme di allevamento, a Guyot, cordone speronato, spalliera o alberello ed i sistemi di potatura, mista e corta, devono essere atti a non modificare le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini derivati.

4. È escluso l'allevamento a tendone. I reimpianti devono prevedere un numero minimo di 4000 ceppi di vite per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva per ettaro non deve essere superiore ai 12 t per la tipologia bianco, Mantonico , Greco nero, Gaglioppo, 11 t per la tipologia rosso e rosato, 10 t per la tipologia Greco, spumante passito e riserva.

6. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione deve essere riportata attraverso la cernita delle uve, purché quella globale non superi del 20% i limiti massimi su stabiliti.

7. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare alle tipologie bianco, Mantonico, Greco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,00% vol, alle tipologie rosso, Greco nero, Gaglioppo dell'11,00% vol e per la menzione riserva 12,50% vol.

8. Le uve destinate alla produzione del passito devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,00% vol con un residuo zuccherino massimo di 85 g/l e per lo spumante un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.

9. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Calabria, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'affinamento e l'invecchiamento obbligatori devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte nella zona di produzione.

2. È consentito che le suddette operazioni siano effettuate in strutture situate al di fuori del territorio di produzione, ma non oltre 5 chilometri, in linea d'aria, dal confine dei comuni anche solo in parte compresi nella zona di produzione.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi questo limite, ma non quello del 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. La resa delle uve in vino per le tipologia passito non deve essere superiore al 50%.

4. Lo spumante deve essere elaborato esclusivamente con metodo classico. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.
Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ottenuto il vino base più giovane.
I vini, a partire dalla data del tiraggio, iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti di almeno nove mesi.

5. I vini a denominazione di origine controllata "Lamezia" passito devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale sulla pianta e/o su graticci e con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata.

6. Il tipo rosso, dopo diciotto mesi di invecchiamento, di cui almeno 12 mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia di produzione.

7. Il tipo rosso, elaborato secondo la specifica vigente normativa, può essere qualificato come vino novello.

8. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Lamezia" devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Lamezia" bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Lamezia" rosso:
colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lamezia" rosso novello
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Lamezia" rosso riserva:
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato;

odore: gradevole, delicatamente vinoso, con eventuali sentori di legno;
sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Lamezia” rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fragrante, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: l6,0 g/l.

“Lamezia” Greco;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Lamezia” passito:
colore giallo più o meno intenso con riflessi dorati;
odore: gradevole, fresco, caratteristico;
sapore: dolce, pieno, armonico, di buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

“Lamezia” spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Lamezia” spumante rosato:
spuma: fine e persistente;
colore: rosa tenue con eventuali riflessi violacei;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco e armonico, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Lamezia” Greco nero
colore: rosso intenso con eventuali riflessi violacei;
odore: intenso e vinoso;
sapore: pieno, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Lamezia” Mantonico
colore: giallo con riflessi paglierini più o meno intensi;
odore : fruttato, fine, caratteristico;
sapore: fresco pieno e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Lamezia” Gaglioppo
colore: rosso rubino con lievi note violacee;
odore intenso e fragrante;
sapore: pieno, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione, presentazione e confezionamento

1. Sulle bottiglie e recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» deve figurare l’annata di produzione delle uve, ad esclusione della tipologia Spumante.

2. Alla denominazione di origine controllata “Lamezia” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore e similari.

3. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

4. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola del produttore, quali viticoltore, fattoria, tenuta, vigna, podere, cascina, masseria e similari, sono consentite in osservanza alle vigenti normative comunitarie nazionali in materia.

5. Sono previsti per tutti i vini bottiglie in vetro non superiori a 15 litri, ad eccezione del passito per il quale non sono ammesse bottiglie superiori a 0,750 litri.

6. Per le tipologie “Lamezia” rosso e bianco, anche è consentito l’uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi fino a 20 litri.

Articolo 8
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Feroleto Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, Lamezia Terme, S. Pietro a Maida.

Il vino Lamezia, è prodotto nell'area della Piana di Sant'Eufemia, alle falde meridionali del massiccio del Reventino. L'area di produzione si estende su nove comuni della provincia di Catanzaro, tra cui Lamezia Terme, da cui prende il nome. Proprio il territorio di Lamezia, dopo la zona di Cirò, è quello più intensamente vitato in Calabria.
Dal punto di vista geologico nell'area del Lamezia si registra la presenza di litologie di natura sedimentaria. I suoli in estrema sintesi possono essere ricondotti a due grandi ambienti identificabili da una parte, con i sedimenti recenti della pianura costiera e le alluvioni dei principali corsi d'acqua e dall'altra, con le estese conoidi terrazzate pleistoceniche che coronano la piana. I dati climatici evidenziano che le piogge sono concentrate prevalentemente nel mese di dicembre ed i minimi nel mese di luglio. La media annuale delle precipitazioni è di 950 mm, la media annuale delle temperature è di 16,1°C. Il clima è umido o sub-umido con un modesto deficit idrico estivo .

2) Fattori umani rilevanti per il legame
Le origini del vino Lamezia sono remotissime e si fanno risalire addirittura al 2000 avanti Cristo, quando i Fenici introdussero la vitis sativa in queste zone. Il vino di Lamezia può vantare una grande tradizione e gode da sempre di un'ottima reputazione, tanto che è stato spesso menzionato da diversi autori della storia calabra. D'altra parte, le caratteristiche dei terreni e del clima nella zona di Lamezia sono particolarmente adatte alla vite, che ha finito, nei secoli, per imporsi su tutte le altre colture locali. Nell'antichità e fino a pochi anni fa, tuttavia, questo vino non veniva commercializzato con il nome Lamezia, ma con il nome del comune di provenienza delle uve. La ragione è semplicissima: Lamezia Terme è nata solo nel 1968 come unità amministrativa dei comuni di Sambiase, Nicastro e S. Eufemia.
base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
le forme di allevamento, i sesti 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 in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La DOC "Lamezia" è riferita alle tipologie di cui all'art. 1 che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Negli ultimi anni il Lamezia ha assunto una posizione di rilievo nei mercati nazionali e anche internazionali, grazie alla sempre maggiore attenzione da parte dei produttori locali, che hanno elevato la qualità della produzione di uve. Oggi il Lamezia è un vino dalla forte identità regionale, che si ottiene da vitigni locali, e, oltre al rosso, si può produrre nelle tipologie bianco, greco e rosato.
Per questo vino nel corso della lunga storia, sono stati innescati ad opera dell'uomo processi innovativi per migliorare e affinare la produzione notevoli. Questa attività, pur tramandando, con le varie generazioni le tecniche tradizionali di coltivazione, ha permesso di modernizzare in modo encomiabile le tecniche produttive a partire dai vigneti e passando per le cantine e arrivando a un marketing aggressivo e moderno. Questa valutazione rende la viticoltura cirotana, un cardine dell'economia territoriale, un suo punto d'orientamento macroeconomico, sia per la qualità e la caratura del simbolo agroalimentare che porta, sia per il ruolo d'intercapedine con l'ambiente rurale.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 – ROMA
+3906-45437975
info@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.