Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MOSCADELLO DI MONTALCINO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 13.11.1984	G.U. 139 - 14.06.1985
Modificato con	DM 02.08.1993	G.U. 200 - 26.08.1993
Modificato con	DM 28.09.1995	G.U. 2 - 03.01.1996
Modificato con	DM 26.05.2010	G.U. 146-25.06.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 16.10.2020	G.U. 271 – 30.10.2020
(modifica ordinaria, ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n.33/2019		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. - C 81/14 - 10.03.2021

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" è riservata ai seguenti vini bianchi:
Moscadello di Montalcino anche con menzione vendemmia tardiva (Categoria Vino);
Moscadello di Montalcino frizzante (Categoria Vino Frizzante),
che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti nell'ambito aziendale dal vitigno "Moscato Bianco" per un minimo dell'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino a DOC Moscadello di Montalcino, comprende parte del Comune di Montalcino ed è così delimitata:
Partendo dalla confluenza tra il Fosso di Sala, proveniente da nord verso sud, ed il Torrente Serlate, prosegue in direzione SE incrociando la strada vicinale di Vodice nel punto quotato 152.0 e coincidendo con il percorso curviforme del letto dello stesso torrente, ad eccezione di 4 aree dove tale confine "spancia" a ovest dal corso del torrente, in quest'ultimo tratto il confine si mantiene alla quota di circa 150 slm e rimane circa parallelo al tratto di Strada Statale Cassia.
A circa 250 m di distanza dai P. Canapaccia (in direzione NNE) e P. Galluzzo (in direzione NNW), a quota 157.0 slm, a 60 metri circa dal punto quotato 157.0, il confine lasica il letto del Torrente Serlate cambiando direzione e dirigendosi verso ENE seguendo, questa volta, il corso di un fosso minore (sigla da database della Regione Toscana GID 195830; IDRETLR79 TS21273) che ha origine immediatamente ad ovest della viabilità che collega Pod. Finestrina con Pod. Laugnano; risalendo fino al punto di nascita dello stesso fosso e fino alla quota di 207.0 slm ed arrivando a incontrarsi con la strada vicinale di casale che collega P. Finestrina a P. Laugnano in direzione N.
Qui il confine curva con un angolo di circa 90° e segue parallelamente la strada, nel lato W, in direzione NNE per circa 110 m fino a pochi metri prima del punto quotato 239.4 slm dove compie nuovamente un angolo di circa 90° in direzione E; il confine prosegue in quest'ultima direzione per circa 250 m e scende in direzione ESE lungo un fosso minore (impluvio naturale con sbocco nel torrente Serlate siglato nel database della Regione Toscana GID 195804; IDRETLR79 TS21183) fino alla quota di 180 msl.
Seguendo a questo punto l'andamento altimetrico in direzione NNE si arriva a livello di un altro fosso minore (con origine immediatamente ad est di Pod Laugnano e sigla Regione Toscana GID 195563; IDRETLR79 TS21025), per poi proseguire lungo il medesimo corso d'acqua fino alla confluenza con il Torrente Serlate.
Da questo punto di confluenza, il confine segue il letto del Torrente Serlate in direzione NNE fino al punto di quota 166.6 dove confluisce un fosso minore (origine da Loc. Podernuovo e sviluppo verso ovest, sigla Regione Toscana GID 195483; IDRETLR79 TS20950); il limite territoriale in oggetto segue tale fosso per circa 500 m in direzione E, per poi svoltare di circa 90° in direzione sud e risalire il versante boscato di una collina sul cui crinale si individua P. La Casella, seguendo, da metà versante in poi, il confine tra la zona boscata e l'area coltivabile.
Raggiunto il crinale, e quindi anche la strada che porta da P. La Casella a Loc. Podernuovo, il confine prosegue verso P.Torre parallelo alla viabilità, con traslazione di 40 m verso SE rispetto alla strada e coincidendo invece con il tracciato stradale di cui sopra dopo la curva di circa 90° in direzione SE.
Da P.Torre il confine prosegue per circa 140 m lungo la strada Comunale Vergelle che va da quest'ultimo a Podere Vigna, sempre in direzione SSE, tra i punti quotati 322.6 e 319.5. Immediatamente a monte del Podere Vigna, nel punto a quota 319.5 msl, il confine scende il dolce versante adibito a coltivazione fino ad intercettare la Strada Provinciale Traversa dei Monti (N. 14) alla quota di 260 msl.
Il confine coincide con questa strada per circa 50m in direzione NNE e gira ad angolo retto nuovamente in direzione SE incrociando la linea ferroviaria Asciano-Monte Antico e raggiungendo il Torrente Asso. Il limite territoriale in oggetto a questo punto prosegue coincidendo con il letto del Torrente Asso, in direzione NE, fino a raggiungere la confluenza con il Fosso Banditelli nel punto quotato 241.5 msl.
Il confine, sempre in direzione NE, coincide con quest'ultimo fosso per circa 300 m, dopo dei quali, risale il versante in direzione SSE fino quota 356.1 slm intersecando la strada che conduce da P. Mirabello a P. Mirabellaccio.
Da questo punto il confine prosegue in direzione S per 580 m fino alla confluenza del Fosso della Pagaccina con Fosso Borgasso nel punto quotato 258.7.
Da qui, proseguendo in senso orario, la zona di produzione coincide con il confine tra il territorio amministrativo del Comune di Montalcino e quello dei seguenti Comuni: San Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Murlo e Buonconvento, fino a

ricongiungersi in corrispondenza della confluenza tra il Fosso di Sala, proveniente da nord verso sud, ed il Torrente Serlate.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione. Sono esclusi i terreni di fondovalle eccessivamente umidi

4.2 Le densità di impianto devono essere quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; per gli impianti realizzati a partire dall'anno 1996, la densità minima dovrà essere di 3000 piante per ettaro, al momento dell'iscrizione allo schedario viticolo.
Nei primi due anni di vegetazione dall'impianto, non potrà essere rivendicata alcuna produzione. Per il terzo e quarto anno di vegetazione, la quantità massima di uva per ettaro non potrà superare, rispettivamente, la percentuale del 30% e del 70%, del massimale di cui al comma 4 del presente articolo.

4.3 Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 La quantità massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" non deve essere superiore a T. 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 65 in vino finito per i tipi "Tranquillo" e "Frizzante". Per il tipo "Vendemmia Tardiva" la produzione massima di uva parzialmente appassita, non deve essere superiore a T. 5 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, pari a hl. 22,5 in vino.
Per le uve atte a produrre la tipologia Vendemmia Tardiva è consentito, fino ad un massimo del 50% della resa massima prevista, un appassimento parziale in fruttaio.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata purché comunque la produzione totale per ettaro non superi del 20% i limiti indicati. Tale esubero della resa non potrà essere commercializzato come vino a denominazione di origine controllata.

4.5 Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" devono essere prese in carico separatamente sui registri obbligatori di cantina e devono essere evidenziate separatamente nella denuncia annuale delle uve, secondo le diverse tipologie.

4.6 Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol per i tipi "Tranquillo" e "Frizzante". Le uve destinate alla produzione della tipologia "Vendemmia Tardiva", ammesse nelle condizioni richieste debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 15,00% vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5.2 La presa di spuma per il tipo "Frizzante" deve avvenire solo attraverso fermentazione naturale.

5.3 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65% per i tipi "Tranquillo" e "Frizzante" e al 45% per il tipo "Vendemmia Tardiva".

5.4 Le operazioni di vinificazione, conservazione, affinamento e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione definita all'art. 3.
Conformemente all'articolo 4, comma 2, del Reg. UE n.2019/33**,** l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la reputazione e assicurare l'efficacia dei controlli.

5.5 L'eventuale arricchimento per le tipologie "Tranquillo" e "Frizzante" potrà essere effettuato solo con mosto concentrato prodotto da uve provenienti dai vigneti iscritti allo schedario viticolo per il vino "Moscadello di Montalcino" o con Mosto Concentrato Rettificato.

5.6 Il vino a DOC "Moscadello di Montalcino" qualificato "Vendemmia Tardiva" deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno un anno, calcolato dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia e non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.
Per la tipologia "Vendemmia Tardiva" è vietato qualsiasi tipo di arricchimento.
Durante l'affinamento il vino può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a DOC "Moscadello di Montalcino" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle caratteristiche di seguito esposte, secondo le diverse tipologie:

Tipologia "Tranquillo"
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, delicato, fresco e persistente;
sapore: aromatico, dolce, armonico, caratteristico dell'uva moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno un quarto ancora da svolgere;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 4,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Tipologia "Frizzante"
colore: giallo paglierino tenue, con spuma fine e vivace;
odore: caratteristico, delicato, fresco e persistente;
sapore: aromatico, dolce, armonico, caratteristico dell'uva moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol di cui almeno un quarto ancora da svolgere;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Tipologia "Vendemmia Tardiva"
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
odore: caratteristico, delicato e persistente;
sapore: aromatico, dolce ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 11,50% svolti e un minimo da svolgere di 3,50% vol in alcol potenziale;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25,0 millequivalenti/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione, presentazione e confezionamento)

7.1 I vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di una delle seguenti capacità: litri 0,375; litri 0,500; litri 0,750; litri 1,500, litri 3,000, litri 5,000.

La chiusura delle bottiglie può essere di qualsiasi tipologia prevista dalla normativa vigente con esclusione del tappo a corona.

Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

7.2 Sulle bottiglie contenenti il vino a DOC "Moscadello di Montalcino" deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.3 È vietato usare, insieme alla denominazione "Moscadello di Montalcino", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "Extra", "Fine", "Scelto", "Selezionato", "Superiore", "Vecchio", "Riserva", "Collezione" e similari.
È consentito, in sede di designazione, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno.
Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "Viticoltore", "Fattoria", "Tenuta", "Podere" ed altri termini similari, sono consentite in osservanza alle disposizioni di legge in materia.

7.4 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscadello di Montalcino" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" o "vigneto" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31 comma 10, della legge n. 238/2016.

Nella designazione e presentazione in etichetta del vino "Moscadello di Montalcino" nei tipi "Frizzante" e "Vendemmia Tardiva", deve sempre figurare una delle dizioni "Frizzante" o "Vendemmia Tardiva", secondo il caso che ricorre, immediatamente al di sotto della dicitura denominazione di origine controllata. Tali dizioni devono essere riportate in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Moscadello di Montalcino".

Articolo 8
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica.
1. Fattori naturali rilevanti per il legame
Il territorio di produzione del vino Moscadello di Montalcino, che corrisponde all'area del comune di Montalcino in provincia di Siena, si trova nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud della

città di Siena. Il territorio di produzione, che ha una superficie complessiva di 243,62 chilometri quadrati, è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, assume una forma quasi quadrata, i cui lati misurano mediamente 15 chilometri.
L'area così definita si sviluppa in altezza dal livello di circa 120 metri sul livello del mare lungo i fiumi, fino a circa 650 metri a ridosso del Poggio Civitella che è il punto più alto del territorio.
La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici, essendosi formata in ere geologiche diverse, riconducibili ad arenarie, anche miste a calcari, ad alberese e a galestro, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all'argilloso.
La collina di Montalcino dista 40 km in linea d'aria dal mare ubicato ad Ovest e circa 100 km dalla catena appenninica che attraversa l'Italia Centrale, posizionata verso Est. Il clima è mediterraneo, ma comunque tendenzialmente asciutto; ha anche delle connotazioni continentali data la posizione intermedia tra il mare e le montagne dell'Appennino Centrale. Questo è dimostrato dalle medie delle precipitazioni e delle temperature rilevate. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e autunnali, come avviene nei climi mediterranei e la media annuale delle precipitazioni è di circa 700 millimetri. In inverno, sopra i 400 metri, sono possibili le nevicate. La fascia di media collina non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Durante l'intera fase vegetativa le temperature sono prevalentemente miti e con elevato numero di giornate serene, caratteristica ideale ad assicurare una maturazione graduale e completa dei grappoli.
2. Fattori umani rilevanti per il legame
Montalcino è conosciuto da secoli come la patria del Moscadello. Esistono notizie storiche risalenti al XV secolo. Nel 1540, in una lettera inviata da Venezia ad un amico, lo scrittore Pietro Aretino lo ringrazia elogiandolo per il dono di un "caratello di prezioso, delicato Moscadello, tondotto, leggiero, e di quel frizzante iscarico che par che biascia, morde e trae di calcio, parole che parrebbon la sete in su' le labbra ...".
Alcuni documenti degli archivi Vaticani risalenti al 1591, dimostrano che nei poderi di proprietà dell'Abbazia di Sant'Antimo i mezzadri producevano il Moscadello; il pontefice Urbano VIII, nei primi decenni del Seicento, lo apprezzava "per la sua gagliardia e sapore" e con grande discrezione "solea spesso richiederlo per sé e per la sua Corte". Nei libri di viaggio e nei racconti dei viandanti famosi del Seicento, del Settecento ed anche dell'Ottocento, non mancava mai la citazione con elogio del Moscadello di Montalcino "fra i più rari e rinomati vini di Toscana".
Molto nota è la citazione di Francesco Redi, il medico e poeta aretino, uomo di raffinate qualità e scienziato insigne, che compose nel 1685 il "Bacco in Toscana", in onore ai migliori vini della sua terra sulle orme gioiose dei vecchi ditirambi ellenici. A proposito del Moscadello di Montalcino decantava: "Del leggiadretto/del sì divino/Moscadelletto/di Montalcino".
Moltissime sono le notizie storiche relative a noti personaggi che testimoniano l'apprezzamento del Moscadello. Primo fra tutti, il grande poeta Ugo Foscolo: nel soggiorno fiorentino sul luminoso colle di Bellosguardo (nel 1812-1813), nel periodo più drammatico della sua vita, fra ristrettezze economiche, sospetti di attività antibonapartiste ed attriti con gli ambienti letterari milanesi, il Foscolo si confortava dalle fatiche letterarie con un buon bicchiere di Moscadello di Montalcino, che offriva con orgoglio ai suoi amici.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il Moscadello di Montalcino, alla vista, si presenta giallo paglierino tenue nel tipo Frizzante, che tende a divenire più cupo nel tipo Tranquillo e ad assumere l'aspetto del giallo tendente al dorato nella tipologia Vendemmia Tardiva. Caratteristico l'olfatto: aroma di moscato equilibrato e fresco, con sfumature floreali per il tipo con appassimento. Il palato è piacevolmente appagato dal dolce e dall'armonia aromatica del tipo Tranquillo, il Frizzante offre l'invitante brio del leggero "perlage", mentre la tipologia Vendemmia Tardiva dimostra vellutata eleganza e avvolgenza . Il Moscadello di Montalcino Tranquillo e Frizzante è da consumarsi giovane, mentre il tipo Vendemmia Tardiva può essere conservato anche negli anni.

Trova la sua collocazione naturale a fine pasto, accompagnando piacevolmente pasticceria e dolci secchi. In cucina viene usato come base per alcune salse dolci da abbinare a piatti delicati. Felicissimo risulta l'accompagnamento con formaggi erborinati.
Il vino Moscadello di Montalcino deve essere servito in calici di media capacità e a una temperatura di 10 -12°C.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).
La combinazione dei fattori naturali – suolo e clima – con i fattori umani, definisce l'interazione che si estrinseca nelle caratteristiche del vino Moscadello di Montalcino.
La tecnica viticola si è evoluta ed oggi i vigneti impiantati sono il risultato delle conoscenze acquisite con le osservazioni e le sperimentazioni realizzate nel corso degli ultimi decenni. I sistemi di potatura e la coltivazione del vigneto tengono conto dell'ambiente pedoclimatico e della relativa scarsità di riserve idriche nel periodo estivo. Vengono pertanto effettuate lavorazioni il cui scopo è quello di mantenere la riserva di acqua. Nel periodo autunnale e di inizio primavera vengono fatte lavorazioni più profonde per favorire la penetrazione delle acque.
I terreni tendenzialmente poveri di sostanza organica, calcarei e con relativa carenza di acqua, consentono al vitigno Moscato Bianco e agli altri vitigni autorizzati di svilupparsi con vigoria piuttosto contenuta e con conseguente limitata produzione. Anche il clima influisce sui vitigni e sul loro sviluppo durante la fase vegetativa della vite che va dalla metà del mese di aprile, fino alla metà del mese di settembre. Le piogge della fase primaverile sono utili per l'accumulo di acqua a livello dell'apparato radicale, utile alla pianta per sviluppare bene la prima fase della vegetazione. Successivamente – nei mesi estivi – la pianta ha un progressivo rallentamento vegetativo, dato che i terreni tendono a perdere le riserve idriche a causa della relativa scarsa piovosità. Il periodo successivo, che si sviluppa nella fase tardo estiva e di inizio autunno, si presenta più fresco. Durante il periodo della maturazione delle uve si hanno, sia per la posizione che per le altitudini, escursioni termiche giorno-notte significative.
Le caratteristiche delle uve che si ottengono nel territorio sono la diretta conseguenza del comportamento del vitigno Moscato Bianco e degli altri vitigni autorizzati durante la fase vegetativa. La povertà dei terreni, la relativa carenza di acqua, la ventilazione normalmente attiva e il grado di insolazione, consentono di ottenere uve ad un perfetto stato di maturazione e sane dal punto di vista fitosanitario.

Articolo 9
(Riferimenti alla struttura di controllo)

9.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via Piave, 24
00187 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

9.2 La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - 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.
9.3 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.