



*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
EX PQA IV

Prot. n. 62377

Decreto 28 novembre 2013 concernente la correzione di alcuni disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007.

IL CAPO DIPARTIMENTO

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

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

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

VISTO il decreto ministeriale 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare, ai sensi dell'art. 1, comma 2, di tale decreto i disciplinari consolidati ed i relativi fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP italiani sono stati inoltrati alla Commissione U.E., entro il 31 dicembre 2011, conformemente alla procedura di cui all'articolo 70 bis del Reg. CE n. 607/2009, e sono stati pubblicati sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato “Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l’incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013, registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

CONSIDERATO che in alcuni disciplinari dei vini DOP e IGP italiani - così come approvati, trasmessi alla Commissione U.E. e pubblicati ai sensi del citato DM 11.11.2011 - sono stati rilevati alcuni errori, sia d’ufficio che su segnalazione dei soggetti legittimati che a suo tempo hanno predisposto le relative proposte di disciplinari e fascicoli tecnici, nonché delle competenti Regioni e Province autonome;

RITENUTO di dover procedere alla correzione degli errori in questione, che sono evidenziati per ciascuna DOP e IGP nell’elenco alfabetico allegato al presente decreto, al fine di rendere i disciplinari in questione coerenti e conformi alla richiamata normativa comunitaria e nazionale in materia di vini DOP e IGP, nonché di procedere, se del caso, alla conseguente correzione del fascicolo tecnico della relativa DOP o IGP, ovvero del documento unico riepilogativo del disciplinare, qualora gli errori in questione riguardino anche tale documento;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero l’elenco delle correzioni in questione e, conseguentemente, di dover procedere all’aggiornamento dei relativi disciplinari e, se del caso, dei fascicoli tecnici, già inviati alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, nonché di procedere all’aggiornamento dei disciplinari e, se del caso, dei fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP in questione pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del citato DM 11.11.2011;

D E C R E T A

Articolo unico

1. A titolo di correzione degli errori richiamati in premessa, nei disciplinari di produzione delle DOP e IGP dei vini elencate in ordine alfabetico nell’allegato al presente decreto, sono apportate le modifiche evidenziate per ciascuna DOP o IGP nel medesimo allegato.

2. Le correzioni di cui al comma 1 sono inserite:

- nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP, nell’ambito del sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di

quelli già inoltrati alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

- nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 11.11.2011.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, 28 novembre 2013

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to prof. Gianluca M. Esposito

**Correzioni da apportare nei disciplinari di produzione
e nel documento unico dei vini DOP e IGPdi seguito elencati**

1. **IGP “Allerona”** (PGI-IT-0852):
 - all’art. 6: per la tipologia “novello”, la descrizione del sapore connessa al tenore di zuccheri residui è sostituita con la seguente: “*da secco ad abboccato*”.
2. **DOP “Bosco Eliceo”** (PDO-IT-A0287):
 - all’art. 6: i tenori zuccherini delle tipologie “Fortana Vivace” e “Bianco”, sono uniformati a quelli della tipologia “Fortana”; il termine “*asciutto*” è sostituito con “*secco*”.
3. **DOP “Castelli Romani”** (PDO-IT-A0695):
 - all’art. 6: eliminare il riferimento “novello” per la tipologia “Bianco”.
4. **IGP “Colli Cimini”** (PGI-IT-0767):
 - all’art. 6: per la tipologia “novello”, la descrizione del sapore connessa al tenore di zuccheri residui è sostituita con la seguente: “*da secco ad abboccato*”.
5. **DOP “Colli Tortonesi”** (PDO-IT-1097):
 - all’art. 4: al comma 3, inserire la tipologia “Cortese frizzante” e le seguenti resa e titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 10 t/ha e 9,50 % vol;
 - all’art. 5: al comma 3, inserire la tipologia “Cortese frizzante” e le seguenti resa vino/uva e resa l/ha: 70% e 7000;
 - all’art. 6: inserire la tipologia “Cortese frizzante” e la seguente descrizione delle caratteristiche:
 - colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 - odore: delicato, caratteristico;
 - sapore: fresco, secco;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
 - acidità tot. minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
 - all’art. 6: per la tipologia “Cortese spumante”, la descrizione del sapore è sostituita con la seguente: “*da extra brut a extra dry, fresco, leggero, armonico*”;
 - per la tipologia “spumante” della sottozona “Colli Tortonesi Terre di Libarna”, all’art. 6, la descrizione del sapore è sostituita con la seguente: “*da extra brut a extra dry, armonico, pieno e gradevole*”;
6. **IGP “Colline Pescaresi”** (PGI-IT-0887),
 - all’articolo 3: al comma 1, è cancellata la dicitura “*le aree collinari*”.
7. **IGP “Daunia”** (PGI-IT-0599):
 - all’art. 6: ove presente nella descrizione delle caratteristiche delle le relative tipologie, eliminare il tenore degli zuccheri residui, comunque previsto per i relativi tipi di vino dalla specifica normativa comunitaria e nazionale.
8. **IGP “Locride”** (PGI-IT-0644),
 - all’art. 6: al comma 1, la denominazione “Valdamato” è sostituita con “Locride”.
9. **IGP “Murgia”** (PGI-IT-0600):

- all'art. 6: ove presente nella descrizione delle caratteristiche delle le relative tipologie, eliminare il tenore degli zuccheri residui, comunque previsto per i relativi tipi di vino dalla specifica normativa comunitaria e nazionale.

10. **IGP “Narni”** (PGI-IT-0855):

- all'art. 6: per la tipologia “novello”, la descrizione del sapore connessa al tenore di zuccheri residui è sostituita con la seguente: “*da secco ad abboccato*”.

11. **IGP “Nurra”** (PGI-IT-0791):

- all'art. 2 eliminare il riferimento “novello” per la tipologia “Bianco”.

12. **IGP “Palizzi”** (PGI-IT-0645),

- all'art. 6: al comma 1, la denominazione “Scilla” è sostituita con “Palizzi”.

13. **IGP “Puglia”** (PGI-IT-0601):

- all'art. 6: per la tipologia “novello”, la descrizione del sapore connessa al tenore di zuccheri residui è sostituita con la seguente: “*da secco ad abboccato*”;

- all'art. 6: ove presente nella descrizione delle caratteristiche delle le relative tipologie, eliminare il tenore degli zuccheri residui, comunque previsto per i relativi tipi di vino dalla specifica normativa comunitaria e nazionale.

14. **IGP “Salemi”** (PGI-IT-A0807):

- l'art. 2 è sostituito con il seguente testo:

*“1. L' indicazione geografica tipica “Salemi” è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.*

2. I vini ad indicazione geografica tipica “Salemi” bianchi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni: Ansonica, Catarratto, Trebbiano, Grecanico, Damaschino.

3. I vini ad indicazione geografica tipica “Salemi” rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, 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.

4. L' indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di uno o più dei vitigni: Ansonica, Catarratto, Grecanico, Damaschino, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del 15%.

5. L' indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di uno o più vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del 15%.

6. L'indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di due dei seguenti vitigni:

Ansonica, Catarratto, Grecanico, Damaschino, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante, da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:

- *il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;*
- *il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;*
- *la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;*
- *il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;*
- *l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.*

7. L'indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di due vitigni è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante (rosso e rosato) e novello (solo rosso), da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, alle seguenti condizioni:

- *il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;*
- *il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;*
- *la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;*
- *il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;*
- *l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.*

8. I vini ad indicazione geografica tipica <<Salemi>> con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.”.

15. IGP “Salento” (PGI-IT-0602):

- all'art. 6: ove presente nella descrizione delle caratteristiche delle le relative tipologie, eliminare il tenore degli zuccheri residui, comunque previsto per i relativi tipi di vino dalla specifica normativa comunitaria e nazionale.

16. IGP “Tarantino” (PGI-IT-0603):

- all'art. 6: ove presente nella descrizione delle caratteristiche delle le relative tipologie, eliminare il tenore degli zuccheri residui, comunque previsto per i relativi tipi di vino dalla specifica normativa comunitaria e nazionale.

17. IGP “Umbria” (PGI-IT-0857):

- all'art. 6: per la tipologia “novello”, la descrizione del sapore connessa al tenore di zuccheri residui è sostituita con la seguente: “*da secco ad abboccato*”.

18. IGP “Val di Neto” (PGI-IT-0655),

- all'art. 6: al comma 1, la denominazione “Calabria” è sostituita con “Val di Neto”.

19. IGP “Valle d’Itria”(PGI-IT-0604):

- all'art. 6: ove presente nella descrizione delle caratteristiche delle le relative tipologie, eliminare il tenore degli zuccheri residui, comunque previsto per i relativi tipi di vino dalla specifica normativa comunitaria e nazionale.