



*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. 82471

Decreto 7 novembre 2014 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 DIRETTORE GENERALE

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

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

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

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

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, l'art. 1, comma 2, di detto decreto, ai sensi del quale 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 Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP;

VISTA la circolare ministeriale n. 7580 del 3 febbraio 2014, concernente disposizioni in merito ai criteri operativi ed ai termini procedurali per la semplificazione del documento unico riepilogativo dei disciplinari dei vini DOP e IGP italiani trasmessi alla Commissione entro il richiamato termine del 31 dicembre 2011, in conformità della quale entro il termine del 30 giugno 2014, sono stati inseriti nel sistema informatico E-Caudalie della Commissione U.E., i documenti unici riepilogativi semplificati dei citati vini DOP e IGP;

CONSIDERATO che in alcuni disciplinari dei vini DOP e IGP italiani e talvolta anche nei relativi documenti unici riepilogativi del disciplinare - così come approvati, trasmessi alla Commissione U.E. e pubblicati ai sensi del citato DM 30.11.2011 e da ultimo inseriti nel sistema informatico della Commissione U.E., in conformità ai criteri stabiliti nella richiamata circolare n. 7580 del 3 febbraio 2014 - 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 e successivamente semplificati, entro il 30 giugno 2014, 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;

DECRETA

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, così come aggiornati e semplificati, entro il 30 giugno 2014, in conformità alla procedura ed ai criteri di cui alla circolare ministeriale n. 7580 del 3.2.2014 richiamata in premessa;

- nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011.

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

Roma, 7 novembre 2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

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

1. IGP “Calabria” (PGI-IT-A0529):

- l'articolo 1 è sostituito con il seguente testo:

“Articolo 1 - Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica «Calabria» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti tipologie:

- a) bianco, anche nella tipologia frizzante, passito e spumante;*
- b) rosso, anche nella tipologia frizzante, passito e novello;*
- c) rosato, anche nella tipologia frizzante e spumante);*
- d) con specificazione del nome di un vitigno a bacca bianca, anche nelle tipologie frizzante, passito e spumante;*
- e) con specificazione del nome di un vitigno a bacca nera, anche nei tipi:*
 - rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;*
 - rosato, anche nelle tipologie frizzante e spumante.”;*

- l'articolo 2 è sostituito con il seguente testo:

“Articolo 2 - Base ampelografica

1. I vini ad indicazione geografica tipica «Calabria» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, a bacca di colore analogo, 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.

2. L'indicazione geografica tipica «Calabria» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, così come identificati al comma 1, o del relativo sinonimo, in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione di tali vini le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 15%.”.

2. DOP “Lamezia” (PDO-IT-A0618):

- ***L'allegato 1 al disciplinare**, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è **sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco.***

3. IGP “Lipuda” (PGI-IT-A0665):

- ***L'allegato 1 al disciplinare**, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è **sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco.***

4. IGP “Locride” (PGI-IT-A0644):

- ***L'allegato 1 al disciplinare**, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è **sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco.***

5. DOP “Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo - Colli Piacentini” (PDO-IT-A0637):

- all'art. 7, comma 1: sostituire il termine “Gutturio” con “*della denominazione di origine*”;
- all'art. 8, dopo il secondo comma aggiungere il seguente comma:

“I tappi in plastica sono ammessi esclusivamente per i contenitori da 10 a 60 litri non a tenuta di pressione.”

6. IGP “Palizzi” (PGI-IT-A0645):

- *l'allegato 1 al disciplinare*, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è *sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco*.

7. IGP “Pellaro” (PGI-IT-A0648):

- *l'allegato 1 al disciplinare*, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è *sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco*.

8. IGP “Scilla” (PGI-IT-A0651):

- *l'allegato 1 al disciplinare*, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è *sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco*.

9. DOP “Terre di Cosenza” (PDO-IT-A0627):

- *l'allegato 1 al disciplinare*, relativo all'elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è *sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco*.

10. IGP “Terre di Veleja” (PGI-IT-A0529):

- all'art. 6: inserire la descrizione delle seguenti tipologie:

“Terre di Veleja” Bervedino mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma: evanescente.

“Terre di Veleja” Moscato mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

Spuma evanescente.

“Terre di Veleja” Fortana mosto parzialmente fermentato:

colore: rosso più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Spuma: evanescente.

“Terre di Veleja” Trebbiano mosto parzialmente fermentato:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

“Terre di Veleja” Marsanne mosto parzialmente fermentato:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

11. IGP “Toscana” o “Toscano” (PGI-IT-A1517):

- all’articolo 6, nell’ambito della descrizione delle caratteristiche al consumo, per le tipologie “Passito (da uve appassite)” e “Vendemmia Tardiva (da uve stramature)”, la dicitura “*Titolo alcolometrico volumico totale*” è sostituita con “*Titolo alcolometrico volumico effettivo*”.

12. IGP “Val di Neto” (PGI-IT-A0655):

- *l’allegato 1 al disciplinare*, relativo all’elenco delle varietà di uve da uve autorizzate alla coltivazione nella Regione Calabria, è *sostituito con il testo riportato in allegato al presente elenco*.

13. IGP “Val Tidone” (PGI-IT-A0532):

- all’art. 6: inserire la descrizione delle seguenti tipologie:

“Val Tidone” Bianco mosto parzialmente fermentato:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

“Val Tidone” Barbera mosto parzialmente fermentato:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
Spuma: evanescente.

“Val Tidone” Fortana mosto parzialmente fermentato:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
Spuma: evanescente.

“Val Tidone” Müller Thurgau mosto parzialmente fermentato:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

“Val Tidone” Rosso mosto parzialmente fermentato:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
Spuma: evanescente.

“Val Tidone” Marsanne mosto parzialmente fermentato:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

“Val Tidone” Riesling mosto parzialmente fermentato:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 1% vol massimo 6,3% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;
Spuma: evanescente.

14. DOP “Verdicchio dei Castelli di Jesi” (PDO-IT-A0482):

- all'articolo 7, il primo comma è sostituito con il seguente testo:

*“Nell’etichettatura dei vini “Verdicchio dei Castelli di Jesi”, fatta eccezione per la tipologia spumante non qualificata con la menzione riserva, deve figurare l’annata di produzione delle uve.
La tipologia “Verdicchio dei Castelli di Jesi” spumante può essere qualificata con la menzione “riserva” a condizione che le relative partite di vino siano state sottoposte ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad un anno ed ad un periodo di permanenza sulle fecce non inferiore a nove mesi.”.*

Elenco vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria

AGLIANICO N.
ALICANTE N.
ANSONICA B.
BARBERA N.
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CALABRESE N.
CASTIGLIONE N.
CHARDONNAY B.
GAGLIOPPO N.
GRECO BIANCO B.
GRECO NERO N.
GUARDAVALLE B.
GUARNACCIA B.
MAGLIOCCO CANINO N.
MALVASIA BIANCA B.
MALVASIA NERA DI BRINDISI N.
MANZONI BIANCO B.
MARSIGLIANA NERA N.
MERLOT N.
MONTEPULCIANO N.
MONTONICO BIANCO B.
MOSCATO BIANCO B.
NERELLO CAPPUCCIO N.
NERELLO MASCALESE N.
NOCERA N.
PECORELLO B.
PETIT VERDOT N.
PINOT BIANCO B.
PRUNESTA N.
RIESLING ITALICO B.
SAN GIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SEMILLON B.
SYRAH N.
TRAMINER AROMATICO RS.
TREBBIANO TOSCANO B.
VERDICCHIO BIANCO B.
ZIBIBBO B.