

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 14 settembre 2011

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Bianchetto del Metauro». (11A12448) (GU n. 226 del 28-9-2011)**

IL CAPO DIPARTIMENTO  
delle politiche competitive  
del mondo rurale e della qualità

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), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

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, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il D.P.R. 2 aprile 1969, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini «Bianchetto del Metauro» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda presentata dalla Coldiretti di Pesaro, Confagricoltura di Pesaro e dalla CIA di Pesaro, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Bianchetto del Metauro»;

Visto il parere favorevole della Regione Marche sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni

geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 169 del 22 luglio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessita' di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Bianchello del Metauro» in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

Il disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Bianchello del Metauro», approvato con D.P.R. 2 aprile 1969, e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012;

Art. 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Art. 4

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di origine controllata dei vini «Bianchello del Metauro» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della

Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2011

Il capo dipartimento: Alonzo

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «BIANCHELLO DEL METAURO»

Art. 1.

Denominazione dei vini

1. La Denominazione di Origine Controllata «Bianchello del Metauro» e' riservata ai vini, anche nelle tipologie superiore, spumante e passito, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

1. La Denominazione di origine controllata "Bianchello del Metauro" e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente base ampelografica:

- Bianchello (Biancame) almeno per il 95%;
- Malvasia Toscana fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 comprende gli interi territori dei comuni di: Fano, Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Montefelcino, Isola del Piano, Fossombrone, S. Ippolito, Montemaggiore, S. Giorgio, Piagge, S. Costanzo, Orciano, Barchi, Fratterosa, l'isola amministrativa del comune di Mondavio denominata Cavallara, compresa tra i territori comunali di Serrungarina, Montemaggiore, Piagge, S. Giorgio e Orciano, e parte dei territori comunali di Urbino e di Fermignano che restano cosi' delimitati:

dal confine del comune di Fossombrone con il comune di Urbino all'incrocio con la strada carreggiabile che conduce al Mulino Gulla, da tal punto il limite segue la strada stessa fino a raggiungere la quota 234, poi la quota 296, indi la quota 363 a S. Andrea di Primicilio e quota 347 a Villa la Croce. Da Villa la Croce si segue un sentiero fino a raggiungere il fosso della Verzera presso Brombolona e poi attraversato tale fosso si prosegue sempre per un sentiero che passa a nord di S. Maria Pomonte fino a raggiungere Ca' Goccione. Di qui si raggiunge quota 319 e si prosegue fino al rio Marina seguendo sempre un sentiero. Attraversato tale rio a quota 200 si prosegue fino a Case di M. Rosano (quota 225) e di qui si prende la strada campestre che dopo aver raggiunto quota 222 si innesta con la strada comunale San Marino di Urbino - Molinello, si segue tale strada fino al ponte sul fosso dei Molinelli, di qui si prosegue per

la strada dei Molinelli e dopo aver raggiunto la quota 312 si arriva a quota 330, punto in cui la strada comunale suddetta si innesta con quella che conduce a Santa Eufemia. Si segue tale strada fino a raggiungere la quota 349 e la localita' il Monte; di cui si segue la strada campestre che conduce a Ca' l'Aradia e raggiunto Cal Furio 1° (quota 337) e quota 249, si prosegue per la stessa strada fino a raggiungere la SS 73/bis Calmazzo - Urbino. Si percorre tale strada verso Urbino per circa 100 metri indi si gira per imboccare la strada campestre che conduce a quota 260 e di qui a Ca' Tommassino (quota 307); si prosegue fino a quota 319 e di qui a S. Martino (quota 325). Seguendo ancora tale strada si raggiunge Ca' La Fraternita' 2° (quota 212) e poi si arriva sulla strada provinciale che conduce a Fermignano. Si segue tale strada scendendo verso la strada statale 73/bis per circa 200 metri; si piega quindi a destra prendendo la strada campestre e attraversata la ferrovia Fano - Fermignano si giunge a Ca' La Fraternita' 1° (quota 190) e di qui si prosegue fino a raggiungere il fiume Metauro.

Attraversato il fiume Metauro sulla passerella di San Giacomo segue la riva destra del fiume Metauro fino a immettersi sulla strada campestre che conduce a quota 202, di qui si prosegue fino a quota 246, indi ci si immette nella strada comunale di S. Angiolino in Aiola (quota 287). Raggiunta tale localita' si prosegue lungo una strada carreggiabile fino a quota 290 e di qui si raggiunge Ca' La Fosca (quota 298) indi lungo un sentiero si raggiunge quota 227 sul quale passa il confine amministrativo dei comuni di Fermignano - Urbino. Si prosegue lungo tale confine fino a Monte Polo (quota 374), indi presa la strada comunale si raggiunge il cimitero di Monte Polo (quota 329), si lascia la strada comunale e si imbecca un sentiero lungo il quale si raggiungono le quote 233 e 260 e di qui il podere La Costa (quota 200) proseguendo per una mulattiera si giunge al fiume Metauro. Il limite segue da questo punto il corso di detto fiume fino ad arrivare all'incrocio dei confini amministrativi dei comuni di Fermignano, Urbino e Fossombrone.

#### Art. 4.

#### Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

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

4. Per i nuovi impianti e reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro deve essere di almeno 3000.

5.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
"Bianchello Del Metauro"	14	11,00

"Bianchello Del Metauro" superiore	11	11,50
"Bianchello Del Metauro" spumante	14	9,00
"Bianchello Del Metauro" passito	14	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

5.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro».

5.3. La Regione Marche, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

1.1. Le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

1.2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata ed anche nei territori dei comuni di Pesaro, Mondolfo, Monteporzio, Mondavio, San Lorenzo in Campo, Pergola, S. Angelo in Lizzola, Mombaroccio e Monteciccardo.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3.1. Per i vini a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro», ad esclusione della tipologia passito, è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve Bianchello ottenute nella zona di produzione, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazioni a freddo o altre tecnologie consentite.

3.2. È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

4. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
----------------------	-------------------------------

"Bianchello Del Metauro"	70	98
-----		
"Bianchello Del Metauro" superiore	70	77
-----		
"Bianchello Del Metauro" spumante	70	98
-----		
"Bianchello Del Metauro" passito	45	63
-----		

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, o il 50% per la tipologia passito, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.

5.1. Le uve idonee alla produzione del vino a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» possono essere destinate alla produzione della tipologia passito, dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che puo' protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Tale procedimento deve assicurare al termine del periodo di appassimento un contenuto zuccherino non inferiore al 21%.

5.2. L'immissione al consumo della tipologia passito non puo' avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

5.3. Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico minimo complessivo di 15% vol; l'invecchiamento deve avvenire all'interno della zona di vinificazione di cui al comma 1 e 2 del presente articolo.

6. La Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare.

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al Consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianchello Del Metauro»:

colore: giallo paglierino;  
 odore: delicato, caratteristico;  
 sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
 acidita' totale minima: 4,50 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Bianchello Del Metauro» superiore:

colore: giallo paglierino;  
 odore: delicato, caratteristico;  
 sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
 acidita' totale minima: 4,50 g/l.  
 estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Bianchello Del Metauro» spumante;

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino piu' o meno intenso;  
odore: proprio, delicato, fine, ampio, composito;  
sapore: da extra dry a brut, sapido, fresco, fine, armonico  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Bianchello Del Metauro» passito:

colore: dal paglierino intenso all'ambrato;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: dolce, armonico, vellutato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui  
almeno il 12% vol effettivo;  
acidita' totale minima: 4 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;  
acidita' volatile massima: 1,5 g/l.

2. In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

3. E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidita' totale.

#### Art. 7.

#### Etichettatura e presentazione

1. Alla Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia spumante, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

#### Art. 8.

#### Confezionamento

1. Ad esclusione delle tipologie superiore, spumante e passito, per il confezionamento del vino «Bianchello del Metauro» possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

2. Per l'immissione al consumo del vino Bianchello del Metauro nelle tipologie passito, superiore e spumante sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacita' fino a 3 litri.

3. La tappatura dei recipienti deve essere effettuata utilizzando sistemi di chiusura a norma di legge

Allegato A

-----  
BIANCHELLO DEL METAURO B050 X 025 1 X X A 0 A  
-----

BIANCHELLO DEL METAURO SUPERIORE B050 X 025 1 B X A 0 A

-----  
BIANCHELLO DEL METAURO SPUMANTE BRUT                    B050 X 025 1 X X B 0 G

-----  
BIANCHELLO DEL METAURO SPUMANTE EXTRA DRY                B050 X 025 1 X X B 0 H

-----  
BIANCHELLO DEL METAURO PASSITO                                B050 X 025 1 D X A 0 D

-----