

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 10 luglio 2002

Modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo".

(G.U.R.I. 5-8-2002, n. 182)

IL DIRETTORE GENERALE per la qualità
dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

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

Visti i decreti, finora emanati, dalla predetta legge;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative ed integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

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

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 3 gennaio 1989, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Bosco Eliceo" e successive modifiche;

Visto il decreto dirigenziale 18 gennaio 1996 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata di cui sopra;

Vista la domanda presentata dal Consorzio tutela vini a denominazione di origine controllata Bosco Eliceo in data 27 giugno 2001, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo";

Visto, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della regione Emilia-Romagna;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e sulla proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" formulati dal Comitato stesso nella seduta del 30-31 gennaio 2002, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 86 del 12 aprile 2002;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati in merito al disciplinare di che trattasi;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo", ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Articolo unico

(1)

Note

(1) 1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo", riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 3 gennaio 1989 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale.

2. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BOSCO ELICEO"

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" accompagnata da una delle specificazioni di cui all'art. 2 è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" con una delle specificazioni sotto indicate è riservata ai vini ottenuti da uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Fortana: vitigni: Fortana almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni raccomandati o autorizzati nelle province di Ferrara e di Ravenna, a bacca rossa e sapore non aromatico presente nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

Merlot: vitigni: Merlot almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni raccomandati o autorizzati nelle province di Ferrara e di Ravenna, a bacca rossa e sapore non aromatico presente nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale;

Sauvignon: vitigni: Sauvignon almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Trebbiano Romagnolo presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

Bianco: vitigni: Trebbiano Romagnolo almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 30% anche le uve dei vitigni Sauvignon e Malvasia bianca di Candia. È tollerata la presenza fino ad un massimo del 5% del totale di uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati nelle province di Ferrara e Ravenna.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini "Bosco Eliceo" devono essere prodotte nell'interno della zona comprendente per la provincia di Ferrara l'intero territorio comunale di Goro, Mesola, Lago Santo e parte dei comuni di Comacchio, Argenta e Codigoro, e per la provincia di Ravenna parte dei comuni di Ravenna e Cervia.

Tale zona è così delimitata:

di poco a sud delle Bocche del Po di Goro, il limite segue dalla costa il confine della provincia di Ferrara in direzione nord-ovest fino a raggiungere il confine comunale di Berra (località Bosca) e lungo questi prosegue verso sud, sino ad incrociare il confine di Codigoro sulla strada che conduce al centro abitato di questo comune (km 61,500 circa). Segue tale strada in direzione sud per intersecare nuovamente il confine di Codigoro in località Tenuta Varano, segue il confine in direzione sud-ovest sino al suo incrocio con il confine comunale di Massa Fiscaglia e lungo questi, verso sud, raggiunge il confine di Comacchio che segue nella stessa direzione sino al punto in cui abbandona l'argine dei Borgazzi.

Da qui segue una retta verso sud sino a Cascine le Fosse e quindi, sempre verso sud, segue l'argine Agosta fino all'idrovoro Umana e segue verso ovest il canale circondariale Mezzano sud sino ad intersecare la canaletta di irrigazione n. 3 verso sud e attraverso la via circondariale pioppa ed il canale dominante "pioppa". Seguendo il confine di frazione di Filo in direzione ovest e scendendo fino ad incrociare la via Campazzo Oca e successivamente arriva al ponte Tamerischi per poi seguire in direzione nord-ovest lo scolo Bindella fino all'incrocio di via Parata e l'omonimo scolo.

Prosegue in linea retta sud fino ad incrociare il confine di provincia Ferrara Ravenna, in prossimità della strada provinciale S. Biagio - Anita alla progressiva chilometrica 41.

Prosegue lungo il confine di provincia in direzione est fino al Passo di Po, da questa località il confine scende a sud lungo le vie Nigrisoli e Guerrini fino ad intersecare la strada provinciale n. 24 Conventello-Savarna che la segue fino all'incrocio con la s.s. n. 16 Adriatica; da questo punto si prosegue verso sud-est lungo detta statale e la circonvallazione esterna di Ravenna fino al confine comunale di Cervia. Proseguendo nella stessa direzione si giunge al confine con la provincia di Forlì in località Tagliata e lungo questo verso est raggiunge la costa per risalire da essa verso nord sino al confine con la provincia di Ferrara che la segue fino al passo Po da dove è iniziata la delimitazione per la provincia di Ravenna.

Art. 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bosco Eliceo" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto, da considerarsi idonei unicamente i vigneti coltivati su terreni prevalentemente sabbiosi. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. La produzione massima di uva dei vigneti in coltura specializzata, avente le caratteristiche previste dall'art. 2, non deve superare i 150 q.li ettaro.

A detto limite, anche in annate favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite indicato. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 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 regione Emilia-Romagna con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, ivi comprese quelle previste dal successivo art. 7, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Ferrara e Ravenna.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentito il consorzio di tutela competente per la denominazione di origine, consentire, in deroga a quanto stabilito al comma 1, con specifiche autorizzazioni, che le operazioni di frizzantatura possano avvenire anche nel territorio delle regioni Emilia-Romagna e Veneto.

Tali deroghe possono essere rilasciate a quelle ditte che avendo già imbottigliato il vino "Bosco Eliceo", ne facciano espressa documentata richiesta.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. ai vini "Fortana" e "Bianco" e di 10% vol. ai vini "Merlot" e "Sauvignon".

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti comunque atte ad assicurare ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Art. 6.

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Fortana:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: secco, o abboccato, o amabile, o dolce (zucchero

residuo massimo 75,0 g/l), corposo, moderatamente tannico, sapido, tranquillo o vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: caratteristico, leggermente erbaceo;

sapore: secco, o abboccato, sapido, armonico, tranquillo o vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

Sauvignon:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato quasi aromatico;

sapore: secco, o abboccato, o amabile, caldo, vellutato, tranquillo o vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Bianco:

colore: paglierino chiaro;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;

sapore: secco, o abboccato, o amabile o dolce (zucchero residuo massimo 75,0 g/l), fresco, gradevolmente armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

In vini a denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

Art. 7.

I vini "Bosco Eliceo" Fortana, "Bosco Eliceo" Sauvignon e "Bosco Eliceo" Bianco possono essere prodotti nel tipo frizzante con le medesime caratteristiche di cui all'art. 6.

Art. 8.

Alla denominazione di origine controllata "Bosco Eliceo" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo.

In etichetta sono obbligatorie le indicazioni amabile, dolce per le tipologie di vino per le quali sono previste tali caratteristiche.