

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 15 giugno 2011

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Maceratesi». (11A08465) (GU n. 149 del 29-6-2011)**

IL DIRETTORE GENERALE  
dello sviluppo agroalimentare 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 decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1975, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Colli Maceratesi» 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 dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi»;

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. 95 del 26 aprile 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 «Colli Maceratesi» 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 «Colli Maceratesi», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1975, 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 «Colli Maceratesi», 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'art. 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 «Colli Maceratesi» 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 «Colli Maceratesi» 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, 15 giugno 2011

Il direttore generale ad interim: Vaccari

Disciplinare di produzione dei vini  
a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi»

Art. 1.

Denominazione e vini

La Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Colli Maceratesi» bianco (anche nelle tipologie passito e spumante);

«Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie passito e spumante);

«Colli Maceratesi» rosso (anche nelle tipologie novello e riserva);

«Colli Maceratesi» Sangiovese.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Colli Maceratesi» bianco (anche nella tipologia spumante e passito):

Maceratino (Ribona) minimo 70%;

Incrocio Bruni 54, Pecorino, Trebbiano toscano, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Grechetto per la sola provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%;

possono concorrere altri vitigni, non aromatici, a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Marche fino ad un massimo del 15%.

«Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie spumante e passito):

Maceratino (Ribona) minimo 85%;

possono concorrere per il restante 15% altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

«Colli Maceratesi» Sangiovese:

Sangiovese minimo 85%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

«Colli Maceratesi» Rosso, anche nella tipologia novello e riserva:

Sangiovese minimo 50%;

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Lacrima, Merlot, Montepulciano, Vernaccia nera, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Marche fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

## Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» ricade nell'intero territorio della provincia di Macerata e quello del comune di Loreto, in provincia di Ancona, e comprende i terreni vocati alla qualita' dei suddetti territori.

### Art. 4.

#### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della Denominazione di Origine Controllata di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

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

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densita' dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 2200.

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<br>massima<br>(t/ha) | Titolo alcolometrico<br>vol. naturale minimo<br>(% vol.) |
|------------------------------------|---------------------------------|--|
| «Colli Maceratesi» bianco          | 13                              | 10,50  |
| «Colli Maceratesi» bianco passito  | 13                              | 10,50  |
| «Colli Maceratesi» bianco spumante | 13                              | 9,50   |
| «Colli Maceratesi» Ribona          | 13                              | 10,50  |
| «Colli Maceratesi» Ribona passito  | 13                              | 10,50  |
| «Colli Maceratesi» Ribona spumante | 13                              | 9,50   |
| «Colli Maceratesi» rosso           | 13                              | 11,00  |
| «Colli Maceratesi» novello         | 13                              | 10,50  |
| «Colli Maceratesi» rosso riserva   | 10                              | 12,00  |
| «Colli Maceratesi» Sangiovese      | 13                              | 11,00  |

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

La Regione Marche, su proposta del Consorzio, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di

coltivazione, puo' stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, la spumantizzazione, l'appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Per tutte le tipologie dei vini Colli Maceratesi e' ammessa l'arricchimento con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

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

Le uve idonee destinate alla produzione delle tipologie «passito» devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento a partire dal 15 ottobre dell'anno di raccolta delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23,00%. Le stesse uve appassite devono essere ammassate entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di raccolta.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 3 mesi, e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 6 mesi. Per la presa di spuma deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine, oppure mosto concentrato rettificato.

La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 50% delle uve.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento e presa di spuma, ove previsto, e' la seguente:

|                                    | resa uva/vino (%) | Produzione massima di vino (hl/ha) |
|------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| «Colli Maceratesi» bianco          | 70%               | 91                                 |
| «Colli Maceratesi» bianco passito  | 40%               | 52                                 |
| «Colli Maceratesi» bianco spumante | 70%               | 91                                 |
| «Colli Maceratesi» Ribona          | 70%               | 91                                 |
| «Colli Maceratesi» Ribona passito  | 40%               | 52                                 |
| «Colli Maceratesi» Ribona spumante | 70%               | 91                                 |
| «Colli Maceratesi» rosso           | 70%               | 91                                 |
| «Colli Maceratesi» novello         | 70%               | 91                                 |
| «Colli Maceratesi» rosso riserva   | 70%               | 70                                 |
| «Colli Maceratesi» Sangiovese      | 70%               | 91                                 |

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per la tipologie sopra menzionate e il 43% per la tipologia passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllate per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto dopo un periodo d'invecchiamento che parte dal 1° dicembre successivo alla vendemmia:

|               | Durata mesi | di cui in legno |
|---------------|-------------|-----------------|
| Rosso riserva | 24          | 3               |
| Passito       | 24          | 3               |

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al consumo

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

«Colli Maceratesi» bianco:

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato, gradevole sapore armonico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Colli Maceratesi» bianco passito:

colore: paglierino- ambrato piu' o meno carico;

odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;

sapore: dolce, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5% vol di cui almeno 14% vol svolto;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;

acidita' volatile massima: 1,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

«Colli Maceratesi» bianco spumante:

Spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino tenue;

odore: gradevole, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

odore: caratteristico, gradevole;

sapore: secco, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona passito:

colore: paglierino- ambrato piu' o meno carico;

odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;  
sapore: dolce, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5% vol di cui  
almeno 14% vol svolto;

acidita' totale minima: 4,0 g/l;  
acidita' volatile massima: 1,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona spumante:

Spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino tenue;

odore: gradevole, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Colli Maceratesi» rosso:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 18g/l.

«Colli Maceratesi» rosso novello:

colore: rosso rubino;

odore: fragrante, fine, caratteristico;

sapore: morbido, armonico, vellutato;

zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Colli Maceratesi» rosso riserva:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con  
l'invecchiamento;

odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;

sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

«Colli Maceratesi» Sangiovese:

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18g/l.

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

E' facolta' del Ministero per le politiche agricole alimentari 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'acidita' totale e  
dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### Art. 7.

#### Etichettatura e presentazione

Alla Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» e'  
vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente  
prevista dal presente disciplinare di produzione.

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.

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

Art. 8.

Confezionamento

Per l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» riserva, spumante e passito, sono ammessi soltanto recipienti di capacita' da 0,375 fino a litri 3,00;

Per il confezionamento del vino «Colli Maceratesi» bianco, rosso e Sangiovese, 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.

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

Allegato A

|   |        | 1   | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---|--------|-----|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| COLLI MACERATESI BIANCO   | B160 X | 888 | 1 | X | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI BIANCO PASSITO   | B160 X | 888 | 1 | D | X | A | 1 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI BIANCO SPUMANTE  | B160 X | 888 | 1 | X | X | B | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI ROSSO  | B160 X | 999 | 2 | X | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI ROSSO NOVELLO  | B160 X | 999 | 2 | C | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI ROSSO RISERVA  | B160 X | 999 | 1 | A | X | A | 1 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI RIBONA   | B160 X | 124 | 1 | X | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI RIBONA PASSITO   | B160 X | 124 | 1 | D | X | A | 1 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI RIBONA SPUMANTE  | B160 X | 124 | 1 | X | X | B | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI SANGIOVESE   | B160 X | 218 | 2 | X | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |
| Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti |        |     |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI BIANCO PASSITO   | B160 X | 888 | 1 | D | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |
| COLLI MACERATESI RIBONA PASSITO   | B160 X | 124 | 1 | D | X | A | 0 | X  |    |    |    |    |