

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 8 maggio 1997 – Pubblicato sulla G.U. del 20.05.1997 –

Modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata

“ DONNICI ”

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

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 disciplina del procedimento di riconoscimento della denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini “Donnici” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati ad ottenere alcune modifiche del disciplinare di produzione sopra citato, relative alle tipologie ed alle caratteristiche dei prodotti di cui trattasi;

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 citata domanda e la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata “Donnici” formulata dal Comitato stesso, pubblicati nella G.U. n. 51 del 3 marzo 1997;

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;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Donnici”, in conformità della proposta formulata dal citato Comitato;

Considerato che l’ art. 4 del citato regolamento concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l’ approvazione dei disciplinari di produzione prevede che i disciplinari

di produzione vengano approvati e riconosciuti con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Donnici" approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975 è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1997.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, i vini a denominazione di origine controllata "Donnici" provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni del disciplinare di produzione nel testo modificato sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell' art.15 della legge 10 febbraio 1992, n.164, le denunce dei rispettivi terreni vitati ai fini dell' iscrizione dei medesimi all' apposito albo dei vigneti "Donnici", entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Donnici", in deroga a quanto previsto dall' art.2 dell' unico disciplinare di produzione nel testo modificato e fino a tre anni a partire dalla data della sua entrata in vigore, possono essere iscritti a titolo transitorio nell' albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Donnici" i vigneti già iscritti all' albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Donnici" in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art.2 del disciplinare di produzione, purchè essere non superino del 5% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei detti vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al precedente comma saranno cancellati d' ufficio dall' albo qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all' art. 2 del disciplinare di produzione nel testo modificato, dandone comunicazione al competente ufficio dell' assessorato regionale all' agricoltura.

Art. 4.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Donnici" è tenuto, a norma di legge, all' osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Roma, 8 maggio 1997.

Il dirigente: Adinolfi

***Disciplinare di produzione dei vini
a denominazione di origine controllata “Donnici”***

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “Donnici” è riservata ai vini bianchi rosati e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

“ Donnici “ rosso (anche nelle tipologie riserva e novello);

“ Donnici “ rosato;

“ Donnici “ bianco.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata “Donnici” è riservata ai vini bianchi, rosati e rossi ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“ Donnici “ bianco:

Montonico bianco (localmente noto come Mantonico): minimo 50%;

Greco bianco, Malvasia bianca, Pecorello bianco (da soli o congiuntamente): massimo 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Cosenza, fino ad un massimo del 20%;

“ Donnici “ rosso e rosato:

Gaglioppo (localmente detto anche Magliocco o Mantonico nero): minimo 50%;

Greco nero: minimo 10%;

Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco (da soli o congiuntamente): massimo 10%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Cosenza, a bacca bianca fino ad un massimo del 10% e a bacca nera fino ad un massimo del 20%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Donnici” comprende l’ intero territorio amministrativo, esclusi i fondo valle ed i vigneti ubicati al di sopra degli 800 m. dei comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza, Dipignano,

Figline Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane Crati e Pietrafitta, tutti in provincia di Cosenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Donnici” di cui all’ art.2 debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti bene esposti e ubicati su terreni idonei.

Sono da escludersi, ai fini della iscrizione all’ albo, i vigneti situati in aree particolarmente umide.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere tali da non modificare le caratteristiche di qualità dell’ uva e dei vini derivati. Sono da escludere le forme di allevamento a tendone.

E’ vietata ogni pratica di forzatura. E’ consentita l’ irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell’ invaiatura.

I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 2500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 12 tonnellate per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Donnici” bianco e le 10 tonnellate per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Donnici” rossi e rosati.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la produzione massima per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all’ effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini “Donnici” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell’ uva in vino finito 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 Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero per le risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini “Donnici” bianco e rosato un titolo alcometrico volumico minimo naturale del 10% ed al vino “Donnici” rosso un titolo alcometrico volumico minimo naturale dell’ 11,0%.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, affinamento ed invecchiamento dei vini di cui all’ art. 2 debbono essere effettuate all’ interno del territorio dei comuni interessati di cui all’ art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali, costanti e tradizionali della zona –anche se attuate con metodologie e macchinari moderni- e comunque atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche qualitative.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata “Donnici” all’ atto della immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Donnici” bianco:

colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

“Donnici” rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Donnici” rosso (anche nella tipologia riserva):

colore: dal rosso rubino al cerasuolo;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

E’ in facoltà del Ministero delle risorse agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’ estratto secco netto minimo.

Art. 7.

Il vino a denominazione di origine controllata “Donnici” rosso, dopo due anni di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’ anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Sulle bottiglie e sui recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata “Donnici” deve figurare l’ annata di produzione delle uve da cui hanno avuto origine i vini.

Il vino a denominazione di origine controllata “Donnici” rosso può utilizzare in etichetta l’ indicazione “Novello” secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Donnici” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi comprese gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato, e similari.

E’ consentito l’ uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’ acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, podere ed altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni UE e nazionali in materia.

E’ consentito altresì l’ uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive di aree e località dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalla normativa vigente.