

DECRETO 11 settembre 1996.

Modificazione al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata

dei vini «Carso».

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

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 17 luglio 1985 con il quale è stata riconosciuta la

denominazione di origine controllata dei vini «Carso» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di

produzione della denominazione di origine controllata sopra citata;

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 del relativo disciplinare di produzione pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 125 del 30

maggio 1996;

Tenuto conto delle correlazioni di carattere formale che il Comitato sopra citato ha ritenuto di

apportare al proprio parere, in accoglimento di alcuni chiarimenti successivamente forniti dagli

interessati con riguardo agli articoli 4, 5, e 6 della proposta di disciplinare sopra citata;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento 20 aprile 1994, n. 348, concernente la procedura

per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione,

prevede che le denominazioni di origine controllata vengano riconosciute o modificate con decreto

del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Carso», approvato con

decreto del Presidente della Repubblica 17 luglio 1985, è sostituito per intero dal testo annesso al

presente decreto le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1996.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1996, i vini a denominazione di origine controllata «Carso», provenienti da vigneti non ancora iscritti

conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 - la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Carso», entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Carso», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di

entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio nell'albo previsto dall'art. 15

della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse

da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei

vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad

apportare, a detti vigneti, le modifiche necessario per uniformare la loro composizione ampelografica

alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al

competente ufficio dell'assessorato regionale dell'agricoltura.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con

la denominazione di origine controllata «Carso», 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.

Roma, 11 settembre 1996

// *digente*: ADINOLFI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

«CARSO»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Carso» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni

ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

La denominazione di origine controllata «Carso», con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Chardonnay;

Malvasia (da Malvasia Istriana);

Pinot grigio;

Sauvignon;

Traminer;

Vitovska;

Cabernet franc;

Cabernet sauvignon;

Merlot;

Refosco dal peduncolo rosso;

Terrano,

è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei vigenti composti nell'ambito aziendale per almeno l'85%

dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve provenienti dai vitigni rispettivamente a bacca bianca e a bacca rossa rispettivamente «raccomandati» e/o «autorizzati» rispettivamente in provincia di Trieste e Gorizia, presenti nei vigneti

fino ad un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata «Carso», senza altra qualificazione, è riservata al vino

rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti per almeno il 70% dal vitigno Terrano.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni a bacca

rossa «raccomandati» e/o «autorizzati» rispettivamente in provincia di Trieste e di Gorizia, da soli o

congiuntamente, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Carso» devono

essere quelle prodotte nella zona che comprende in provincia di Trieste l'intero territorio amministrativo dei comuni di Trieste, Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle e

Sgonico ed in provincia di Gorizia l'intero territorio del comune di Doberdò del Lago ed in parte quello

dei comuni di Monfalcone, Ronchi dei Legionari, Fogliano-Redipuglia, Sagrado e Savogna.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalle foci del fiume Timavo, segue la costa verso est e verso sud fino al confine di Stato

in prossimità di S. Bartolomeo di Muggia. Da qui il limite procede lungo tale confine verso est e poi

nord-ovest fino all'intersezione con il corso del fiume Vipacco, in provincia di Gorizia.

Da questo punto discende il corso del fiume fino ad incrociare la linea ferroviaria Udine-Trieste in

prossimità di Castel Rubbia per proseguire lungo questa, in direzione di Trieste, fino ad incontrare

l'autostrada A4 Venezia-Trieste e proseguire lungo questa sino ad incrociare il fiume Timavo.

Segue il corso dello stesso fino alla foce da dove è iniziata la delimitazione.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Carso» Terrano

devono essere quelle prodotte nella zona che comprende in parte il territorio amministrativo dei

comuni di Trieste, Aurisina, Sgonico e Monrupino, in provincia di Trieste.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal confine italo-sloveno sulla strada che dalla stazione di Poggioreale Campagna porta

oltre confine (Km 4,100 circa), il limite segue il confine di Stato verso nord-ovest fino a raggiungere,

superato il monte Sambuco, la strada per Ceroglie dell'Ermada in prossimità di q. 174; segue tale strada verso sud fino all'incrocio con quella Ceroglie-Medeazza (q. 171); risale verso nord lungo questa per circa 100 metri per prendere poi il sentiero che in direzione sud raggiunge la strada Coregliefalde di Monte Cocco, prosegue lungo quest'ultima verso nord-ovest per circa 500 metri ed a q. 161 nella stessa direzione, segue il sentiero fino ad incrociare dopo breve tratto il tracciato dell'oleodotto Transalpino, prosegue lungo questo in direzione nord-est fino ad incontrare la strada S. Pelagio-Aurisina per proseguire lungo questa verso sud-est fino a raggiungere la linea ferroviaria (q. 169). Prosegue lungo questa in direzione sud-est e poco dopo la stazione di Poggioreale Campagna, incrocia la strada che da Poggioreale del Carso porta oltre confine e a tal punto prosegue lungo questa in direzione nord-est fino a raggiungere il confine di Stato. laddove è iniziale la delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2, debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati

le loro determinate e specifiche caratteristiche.

Per il vino a denominazione di origine controllata «Carso» Terrano sono da considerarsi idonei

unicamente i vigneti ubicati su suoli costituiti da terra rossa autoctona, derivata dalla degradazione

delle rocce calcaree; anche i fattori climatici ed altimetrici debbono essere quelli caratteristici, atti a

conferire le peculiari specificità organolettiche del vino «Carso» Terrano.

I sistemi 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 ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine

controllata «Carso», non deve essere superiore a t 10 per ettaro di superficie vitata in vigneto in

coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a

denominazione di origine controllata «Carso» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la

produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i

quantitativi di cui trattasi.

È vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia ammessa l'irrigazione come mezzo di soccorso.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Carso» debbono

essere effettuate nel territorio amministrativo di tutti i comuni compresi in tutto o, in parte,

nelle

rispettive zone di produzione delle uve delimitate nel precedente art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Carso» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno il 9,5%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a

conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Sono consentite le pratiche enologiche finalizzate all'aumento delle gradazioni alcoliche, alle

condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, fermi restando i limiti massimi di resa delle

uve in vino di cui al successivo comma.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà

diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla

denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Carso», all'atto dell'immissione al consumo, devono

rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Carso» *Chardonnay*:

colore: paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille;

«Carso» *Malvasia*:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore; aromatico caratteristico o fruttato, armonico;

sapore: asciutto, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Carso» *Pinot grigio*:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore; asciutto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Carso» *Sauvignon*:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore; asciutto, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, con aroma caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Carso» *Vitovska*:

colore: paglierino;
odore: delicato, fine;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Carso» *tipologia rosso*:

colore: rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Carso» *Cabernet/franc*:

colore: rubino, abbastanza intenso;
odore: caratteristico, erbaceo, gradevole;
sapore: asciutto, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Carso» *Cabernet sauvignon*:

colore: rubino, anche con riflessi granati;
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Carso» *Merlot*:

colore: rubino, abbastanza intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, rotondo, erbaceo, armonico;
titolo, alcoiometrico. volumico. totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Carso» *Refosco dal peduncolo rosso*

colore: rubino, abbastanza intenso;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Carso» *Terrano*:

colore: rubino intenso;
odore: vinoso, profumo caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole acidulo, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;
acidità totale minima: 6 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille

I vini di cui al presente, articolo, qualora, affinati in fusti di legno, potranno presentare i peculiari

caratteri organolettici derivanti dal sistema di produzione, che dovranno tuttavia prevalere

su quelli
derivanti dal vitigno.

È in facoltà del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto minimo

Art. 7

In etichetta, oltre alla denominazione di origine controllata «Carso» e le relative specificazioni di colore o di vitigno di cui sopra, in lingua italiana potrà comparire con caratteri inferiori la traduzione letterale in lingua slovena.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni o località compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui i vini così ottenuti.