

DECRETO 17 maggio 2011

Modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Falerio dei colli ascolani» o «Falerio» in «Falerio» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.
(11A07372) (GU n. 139 del 17-6-2011)

IL DIRETTORE GENERALE
per lo 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'articolo 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'articolo 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 28 aprile 1975 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Falerio dei Colli Ascolani» o «Falerio» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini Piceni, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine Controllata dei vini «Falerio dei Colli

Ascolani» o «Falerio»;

Visto il parere favorevole della Regione Marche sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere 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, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 4 del 7 novembre 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 modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica della denominazione «Falerio dei Colli Ascolani» o «Falerio» con «Falerio» e, contestualmente, alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Falerio dei Colli Ascolani» o «Falerio» per l'approvazione delle richieste di che trattasi, in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. La denominazione di origine controllata dei vini «Falerio dei Colli Ascolani» o «Falerio», riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975, e' modificata in «Falerio» ed e' approvato il relativo disciplinare di produzione, nel testo annesso al presente decreto, le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2

1. I soggetti che intendono rivendicare gia' a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Falerio», provenienti da vigneti 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.

2. In deroga alla previsione di cui all'articolo 1, le disposizioni di cui all'articolo 8 dell'annesso disciplinare di produzione, sono applicabili a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Art. 3

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine ottenuti in conformita' alle disposizioni contenute nel relativo disciplinare di produzione, approvato decreto del Presidente della Repubblica 28 aprile 1975 e successive modificazioni, provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione, annesso al presente decreto, trovansi gia' confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con le denominazione «Falerio dei Colli Ascolani» o «Falerio», previa comunicazione alla relativa struttura di controllo.

Art. 4

1. 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 controllata.

Art. 5

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Falerio» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 6

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

2. Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: Vaccari

ANNESSO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC “FALERIO”.

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Falerio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Falerio”

“Falerio” Pecorino.

Articolo 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Trebbiano toscano dal 20 al 50%;

Passerina dal 10 al 30%;

Pecorino dal 10 al 30%.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%, tutte le altre varietà a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Regione Marche.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio» Pecorino deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Pecorino: minimo 85%.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, tutte le altre varietà a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella Regione Marche.

Articolo 3.

Le uve destinate all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata “Falerio” devono

essere prodotte nel territorio amministrativo della provincia di Ascoli Piceno e di Fermo idoneo alla coltura, con l'esclusione cioè dei terreni di fondovalle ed eccessivamente umidi e quelli ubicati ad una altitudine superiore ai 700 metri s.l.m.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

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 peculiari delle uve e del vino.

Per la tipologia «Falerio» la densità dei ceppi per ettaro deve essere almeno di 2200.

Per la tipologia «Falerio» Pecorino i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore della presente modifica del disciplinare di produzione dovranno avere almeno una densità di 3000 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso da effettuarsi prima dell'invasatura per non più di due interventi all'anno.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata

«Falerio» non deve essere superiore a tonnellate 13 per ettaro di vigneto in coltura specializzata

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata

«Falerio» nella tipologia «Falerio» Pecorino non deve essere superiore a tonnellate 11 per ettaro di

vigneto in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo

restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non

superi del 20 % il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata .

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in

rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero attuale territorio amministrativo della provincia di Ascoli Piceno e della provincia di Fermo

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata

«Falerio» nelle diverse tipologie un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della

zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 %. Qualora superi detto 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.

E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali

Articolo 6.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio», all'atto dell'immissione al consumo, deve

rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: paglierino più o meno tenue;
- odore: lievemente profumato;
- sapore: secco, sapido, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio Pecorino», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: tipico, caratteristico secco, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole - 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 non riduttore.

Articolo 7.

Alla denominazione di origine controllata «Falerio» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Sui recipienti di capacità fino a litri 3 contenenti il vino «Falerio» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

È consentito inoltre, per la sola tipologia «Falerio», l'uso dei 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, nei volumi da 2 a 5 litri.

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

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
FALERIO	B165	X	888	1	X	X	A	0	X
FALERIO PECORINO	B165	X	184	1	X	X	A	0	X