

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

### DECRETO 26 aprile 2005

#### **Modificazione al disciplinare di produzione di vini a denominazione di origine controllata «Frascati».**

(GU n. 114 del 18-5-2005)

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;

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;

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

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 marzo 1966, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata «Frascati» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda presentata dal Consorzio tutela doc Frascati, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Frascati»;

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

Visti il parere 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 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Frascati» formulati dal Comitato stesso, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 185- del 9 agosto 2004;

Viste le istanze e controdeduzioni al parere del Comitato nazionale vini sopra citato, presentate dallo studio legale Biaggi su incarico e nell'interesse della Scarl. Gotto d'Oro, delle Cantine Co.Pro.Vi, della cantina produttori di Frascati - San Matteo, della cantina sociale di Monte Porzio Catone, delle Fontana di Papa Vini d'Italia cantina sociale Colli Albani;

Vista la nota del Consorzio di tutela doc Frascati con la quale è stato rappresentato, che per mero errore materiale, all'art. 2 della proposta di disciplinare, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 185 del 9 agosto 2004, nella composizione della base ampelografica il vitigno «Malvasia del Lazio» (puntinata) è da prevedersi una percentuale di 10 - 40 % anziché 20 - 40% così come ratificato dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di Origine dei Vini nella riunione del 15 luglio 2004;

Considerato che il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, nella seduta del 14 aprile 2005, ha ritenuto di dover accogliere le delibere del Consorzio tutela doc «Frascati» e delle cantine: Scarl. Gotto d'Oro, Cantine Co.Pro.Vi, Cantina Produttori di Frascati - San Matteo, Cantina sociale di Monte Porzio Catone, Fontana di Papa Vini d'Italia Cantina Sociale Colli Albani con le quali viene rappresentato che l'art. 8 dell'emanando nuovo disciplinare di produzione dei vini a d.o.c. «Frascati» sia integrato da un comma che preveda, per le aziende

imbottigliatrici, un periodo di adeguamento, pari ad anni quattro, per poter adeguare i propri impianti di imbottigliamento, al fine di utilizzare il previsto tappo di sughero o altro materiale inerte ammesso dalla normativa comunitaria e nazionale nella chiusura dei contenitori di vetro di capacità nominale fino a 1500 cc;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata «Frascati», ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità al parere espresso al riguardo dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Frascati», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 3 marzo 1966 e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2005.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2005, i vini a denominazione di origine controllata «Frascati» provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo Albo, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'Albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve - le denunce dei rispettivi terreni vitati presso i competenti organi territoriali ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo dei vigneti «Frascati» entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I vigneti denunciati ai sensi del precedente comma, solo per l'annata 2005, possono essere iscritti a titolo provvisorio nell'albo sopra citato, se a giudizio degli Organi tecnici delle regioni competenti, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui le Regioni stesse non abbiano potuto effettuare, per impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

Art. 3.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Frascati» e' 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, 26 aprile 2005

Il direttore generale: Abate

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Frascati»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Frascati», anche nelle tipologie «Superiore» e «Spumante», e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Frascati» può essere accompagnata dalla menzione tradizionale «Cannellino» purché risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Frascati», anche nelle tipologie «spumante» e «superiore», deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: di Malvasia bianca di Candia 50%, Trebbiano Toscano 10-20%, Malvasia del Lazio (puntinata) 10-40 %.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, anche le uve della varietà di vitigni Greco, Trebbiano giallo, Bellone e Bombino bianco, fino ad un massimo del 30%; in tale ambito le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15%.

Sono esclusi altri vitigni aromatici.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Frascati», deve essere adeguata, entro la decima vendemmia riferita, alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

E' consentito che, in ambito aziendale, la base ampelografica possa essere adeguata parzialmente purché tale adeguamento sia finalizzato al raggiungimento di quella stabilita dal presente disciplinare di produzione.

Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata dei vini «Frascati», potranno usufruire della denominazione medesima.

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 necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 comma 1 del presente disciplinare di produzione dandone comunicazione al competente ufficio dell'Assessorato agricoltura della Regione Lazio.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve del vino Frascati comprende il comprensorio già delimitato con decreto ministeriale 2 maggio 1933, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 137 del 13 giugno 1933. Nonché i territori per i quali sono state attualmente rilevate le condizioni previste al secondo comma dell'art. 1 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Tale zona comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, ed in parte quelli di Roma e Montecompatri.

Tale zona e' così delimitata: sulla via Casilina, appena superato il Km. 21 al ponte di Pantano, il limite segue in direzione sud-est il fosso Valpignola sino ad incontrare il confine comunale tra Roma e Montecompatri per proseguire lungo questi in direzione sud-est fino ad incontrare, in località Marmorelle, quello dell'isola amministrativa del comune di Colonna.

Prosegue quindi verso sud lungo il confine tra Roma e Colonna prima, Roma e Montecompatri poi ed in prossimità della fontana del Piscaro segue nuovamente per breve tratto verso sud il confine tra Colonna-Frascati in prossimità del Km. 6,200. Segue quindi tale strada in direzione sud-ovest fino al Km. 4,300 circa, dove incrocia il confine comunale di Monte Porzio Catone (località Pallotta); segue quindi verso sud per proseguire poi nella stessa direzione lungo quello tra Montecompatri e Grottaferrata, sino a raggiungere il confine di Rocca di Papa in prossimità del C. dei Guardiani; da qui prosegue verso ovest lungo il confine tra Grottaferrata e Rocca di Papa, fino ad incontrare quello del comune di Marino; segue quindi verso ovest e poi verso nord-ovest il confine tra Grottaferrata e Marino ed all'altezza di Colle dell'Asino prosegue verso nord-ovest per il confine tra Roma e Ciampino, raggiungendo il Km. 2 sulla via Anagnina.

Dal Km. 2 sulla via Anagnina segue una retta immaginaria verso nord-est che raggiunge il Km. 12,800 della via Tuscolana (s.s. n. 215), segue quindi la via Tuscolana verso sud-est e a Ponte Linari prosegue verso nord per la strada di Tor Vergata fino a raggiungere la via Casilina (s.s. n. 6) in prossimità di Torre Nuova. Seguendo quindi la via Casilina verso est giunge, appena superato il Km. 21, al ponte di Pantano, da dove e' iniziata la delimitazione.

Alla zona di produzione delle uve sopra descritta va ad aggiungersi quella dell'isola amministrativa del comune di Grottaferrata sita a nord-est del Km. 2 della via dei Laghi (s.s. n. 217) e compresa tra i confini di Rocca di Papa, Marino e Castel Gandolfo.

#### Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve del vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti di giacitura ed orientamento adatti i cui terreni di origine vulcanica siano ricchi di potassio, di fosforo, di microelementi, poveri di azoto e di calcio, sciolti permeabili, asciutti, ma non aridi.

I sesti 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' esclusa ogni pratica di forzatura.

Per i nuovi impianti, il numero minimo di ceppi e' fissato in 3.000 per ettaro, non sono ammessi impianti a tendone e/o pergola.

La produzione di uva ammessa per il vino «Frascati» e «Frascati» spumante non deve essere superiore a t 14 e a t 13 per le tipologie «superiore», e «cannellino» per ettaro di coltura specializzata.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata ai limiti di cui sopra, purché quella globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

La resa massima delle uve in vino non dovrà essere superiore al 70%.

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate e il «Consorzio tutela doc Frascati» di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni

ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione e/o di utilizzazione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone immediata comunicazione al «Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini».

#### Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle esigenze locali collegate all'urbanizzazione del territorio ed a salvaguardia delle locali tradizioni esistenti, e' consentita altresì la vinificazione in parte del comune di Montecompatri nel comprensorio appresso delimitato: partendo dal confine tra Montecompatri e Monte Porzio Catone alla q 300, in prossimità del fontanile sito in località Pallotta sulla strada Frascati-Colonna al km 4,300 circa, il limite segue verso sud tale confine per breve tratto (350 metri circa), per prendere poi la strada comunale che in direzione sud-est, dopo aver costeggiato M. Doddo ad ovest ed attraverso viale Antonino risale raggiungendo ad ovest il centro urbano di Montecompatri, lo costeggia nella parte a sud, includendo così nella delimitazione, fino ad incrociare la strada comunale che in uscita raggiunge la s.s. Maremmana 30 e poi lungo quest'ultima, prima in direzione sud-est e poi nord-est raggiunge la strada per Fontana Cannetaccia, in prossimità del km 3,500. Prosegue poi per quest'ultima strada in direzione ovest e poi nord-ovest lungo quelle che costeggiano a nord-est le località Olivello e Pedicata, sino a raggiungere Fontana Laura (q 344). Da Fontana Laura segue questo verso ovest una retta immaginaria, tesa tra la q 344 e la q 461 (M. Doddo), fino ad incrociare la strada per C. Brandolini: prosegue poi su tale strada verso nord ed a C. Mazzini piega verso ovest per raggiungere la via Colonna (Frascati-Colonna) in prossimità del km 4,350 e proseguire quindi nella stessa direzione sulla medesima fino a q 300 da dove e' iniziata la delimitazione.

Le operazioni d'imbottigliamento dei vini della denominazione d'origine controllata «Frascati» devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Tuttavia, tenuto conto delle particolari condizioni di tradizionalità, tali operazioni sono consentite - previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni d'origine delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e previa istruttoria da parte della Regione Lazio - in cantine ubicate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione della denominazione d'origine controllata «Castelli Romani», a condizione che dimostrino di aver effettuato le suddette operazioni da almeno cinque anni continuativamente a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Detta zona comprende: in provincia di Roma, gli interi territori amministrativi dei seguenti comuni: Albano Laziale, Ariccia, Castel Gandolfo, Ciampino, Colonna, Frascati, Genzano di Roma, Grottaferrata, Lanuvio, Lariano, Marino, Monte Porzio Catone, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora, Velletri, Zagarolo e San Cesareo e parte dei territori amministrativi dei seguenti comuni: Ardea, Artena, Montecompatri, Pomezia e Roma ed, in provincia di Latina, l'intero territorio amministrativo del comune di Cori e parte dei territori amministrativi dei comuni di Cisterna di Latina e Aprilia.

La delimitazione della zona stessa viene di seguito descritta: partendo in senso antiorario, in comune di Roma dall'incrocio della via Casilina con il G.R.A., segue in direzione sud-ovest il percorso di quest'ultimo sino all'incrocio con la via Laurentina, deviando

verso sud segue la via Laurentina sino al punto di incrocio (km 28,500 circa) di quest'ultima con la s.s. n. 148 Pontina in comune di Ardea e prosegue verso sud-est costeggiando la medesima sino al punto d'incrocio con la via Nettunense dal quale, seguendo la stessa via Nettunense, in direzione nord raggiunge il confine provinciale Roma-Latina che segue verso sud sino a ponte Guardapassi in comune di Aprilia. La linea di demarcazione segue tale confine verso sud sino ad incrociare il Fosso Leschione che percorre verso sud fino alla confluenza con il Fosso di Carano risalendo verso est sino al confine della provincia di Roma e Latina.

Continua in direttrice est lungo il confine provinciale sino a raggiungere il fosso della Crocetta, segue verso sud lungo la strada provinciale che costeggia il sopraccitato fosso e lungo la stessa scavalca la s.s. 148, circostrive il perimetro dell'impianto enologico Co.Pro.Vi. e a ritroso rifacendo lo stesso percorso si ricongiunge alla Crocetta con il confine provinciale. Continua verso est fino a raggiungere la ferrovia Roma-Napoli in località Colle dei Marchigiani in comune di Cisterna di Latina e prosegue lungo la stessa direzione sud est fino all'incrocio con il fosso di Cisterna.

Risale lungo il fosso di Cisterna in direzione nord sino all'incrocio con la strada Cisterna-Cori, segue tale strada in direzione nord-est sino all'incrocio con il confine comunale di Cori in località Ponte Teppia dal quale, proseguendo lungo il confine del territorio del comune di Cori, dapprima in direzione sud, poi sud-est, quindi verso nord e nord-ovest raggiunge il confine provinciale in prossimità della strada Giulianello-Artena. Segue il confine provinciale in direzione ovest sino a raggiungere il confine tra i comuni di Artena e Lariano nei pressi della Fontana Mastrangelo. Prosegue poi, lungo i confini comunali di Lariano, Rocca di Papa, Rocca Priora sino alla località Colle di Fuori.

Prosegue quindi, verso nord sulla strada valle dei Gocchi, dalla quale prosegue, lungo il confine del territorio comunale di Zagarolo, dapprima in direzione nord-est, poi in direzione nord-ovest, quindi in località Corzanello, in direzione sud sino alla località Casella. Di tale località lascia il confine del comune di Zagarolo per discendere verso sud-ovest sulla via dell'Acquafelice sino al ponte di Pantano dove si raccorda con la via Casilina in direzione Roma sino ad incrociare il G.R.A.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Frascati», devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,5% vol.

Tuttavia, solo in annate eccezionalmente sfavorevoli, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, sentito il parere tecnico dell'Assessorato all'agricoltura della Regione Lazio, tale titolo alcolometrico volumico naturale minimo potrà essere ridotto al 10%.

Le uve destinate alla produzione della tipologia di vino «Frascati» superiore e «Frascati Cannellino» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11.0% vol e devono essere oggetto di denuncia separata.

La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio della provincia di Roma.

Le uve destinate alla produzione del tipo «Spumante» debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale di 10.0 % vol e devono essere oggetto di denuncia separata.

Tali uve non potranno essere in alcun caso destinate alla produzione delle altre tipologie della denominazione di origine controllata «Frascati».

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

Art. 6.

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

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato;  
sapore: sapido, morbido, fine, vellutato, secco, amabile o abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15.0 g/l.

Il vino «Frascati Superiore», all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: vinoso, con profumo caratteristico delicato;  
sapore: sapido, morbido, fine, vellutato, secco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Il vino «Frascati Cannellino» dovrà essere ottenuto da uve raccolte tardivamente e all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: paglierino intenso con riflessi dorati;  
odore: caratteristico che ricorda la frutta matura;  
sapore: tipico, sapido, dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Il vino «Frascati Spumante» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine e persistente;  
colore: paglierino chiaro, limpido;  
odore: fine, caratteristico;  
sapore: armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

E' 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, anche su proposta delle categorie interessate, di modificare con proprio decreto i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Qualora nelle fasi di elaborazione e conservazione del vino a denominazione di origine controllata «Frascati», vengono utilizzati contenitori di legno, il vino medesimo può presentare lieve sentore (o percezione) di legno.

Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata «Frascati» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva» e simili.

Le qualificazioni «secco», «amabile», e «abboccato», sono obbligatorie per le tipologie tranquille.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Frascati» può figurare l'annata di produzione delle uve.

Tale indicazione e' tuttavia obbligatoria per la tipologia «Superiore».

Art. 8.

I contenitori, esclusivamente in vetro, in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata «Frascati» per la commercializzazione, debbono essere di capacità consentita dalle vigenti leggi e comunque compresi tra 187 cc e 1500 cc, chiuse con tappo di sughero e materiale inerte ammesso dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

E' ammesso l'uso del tappo a vite esclusivamente per i recipienti di vetro di capacità compresa tra 187 cc e 250 cc.

Non e' consentito l'imbottigliamento in recipienti di capacità superiore a 1500 cc.

E' consentito l'uso del fiasco di paglia o similpaglia con capacità fino a 1500 cc, chiuso con tappo di sughero.

In deroga a quanto sopra e' consentito, per un periodo di quattro anni, a far data dall'entrata in vigore del presente disciplinare, di condizionare il vino a denominazione di origine controllata «Frascati», con esclusione delle tipologie «Frascati Superiore», «Frascati Cannellino» e «Frascati» spumante, in recipienti di capacità compresa tra 1 1,000 e 1 2,000 chiusi con tappo a vite.

Le bottiglie, conformi alle norme vigenti di legge, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consone ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.