

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 7 giugno 2011

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pergola». (11A07857) (GU n. 143 del 22-6-2011)

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 ministeriale dell'11 luglio 2005, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Pergola" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di Tutela Vini DOC Pergola, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Pergola";

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. 90 del 19 aprile 2011;

Vista l'istanza avverso al sopracitato parere ed alla relativa

proposta del disciplinare di produzione presentata dal Consorzio di Tutela Vini DOC Pergola, intesa ad ottenere integrazioni e modifiche alla proposta di che trattasi;

Visto il parere del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espresso nella riunione del 24 e 25 maggio 2011, con il quale la suddetta istanza e' stata parzialmente accolta dal Comitato medesimo;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Pergola" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Pergola", riconosciuto con decreto ministeriale 11 luglio 2005 e successive modificazioni, e' sostituito per intero dal 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 i vini a Denominazione di Origine Controllata "Pergola", 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'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3

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. 4

1. 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 "Pergola" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Pergola" 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, 7 giugno 2011

Il direttore generale ad interim: Vaccari

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PERGOLA"

Art. 1.

Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Pergola» e' riservata ai vini che rispondono alle caratteristiche ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

«Pergola» Aleatico anche nelle tipologie superiore, riserva, spumante, passito;

«Pergola» rosato anche nella tipologia frizzante;

«Pergola» rosato o rose' spumante;

«Pergola» rosso anche nelle tipologie novello, superiore, riserva.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Pergola» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Pergola» Aleatico: Aleatico per non meno dell'85%;

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

«Pergola» rosato o rose': Aleatico per non meno del 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Marche, iscritti nel Registro Nazionale delle varieta' di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

«Pergola» rosso: Aleatico per non meno del 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Marche, iscritti nel Registro Nazionale delle varieta' di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Art. 3.

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di

origine controllata «Pergola» devono essere prodotte nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di Pergola, Fratte Rosa, Frontone, Serra Sant'Abbondio, San Lorenzo in Campo (tutti in provincia di Pesaro e Urbino).

#### 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 tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, unicamente i vigneti ubicati ad una altimetria non inferiore ai 150 metri e non superiore ai 600 metri s.l.m. ed aventi una adeguata sistemazione idraulico-agraria. I sestri d'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.

Sono esclusi i sistemi espansi, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura ammessi sono il cordone speronato e il Guyot semplice o doppio e le loro varianti (cordone libero e archetto toscano).

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

I vigneti impiantati successivamente alla entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 2.200 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ammessa per i vini di cui all'art. 1, non può superare:

- 10 tonn/Ha per i vini «Pergola» Aleatico;
- 9 tonn/Ha per i vini «Pergola» Aleatico superiore;
- 12 tonn/Ha per i vini «Pergola» rosso;
- 10 tonn/Ha per i vini «Pergola» rosso superiore;
- 12 tonn/Ha per i vini «Pergola» rosato.

Fermo restando i limiti sopra indicati la produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura promiscua, rispetto a quella specializzata, deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate purché la produzione totale non superi del 20% i limiti medesimi. Tale esubero non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Pergola».

Qualora detto limite venga superato, l'intero quantitativo di vino, ottenuto dalla partita interessata, decade dal diritto alla denominazione di origine controllata «Pergola».

La regione Marche, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire limiti massimi di produzione di uva per ettaro, inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, nonché consentire, nel rispetto delle norme vigenti, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, dandone, in ambo i casi, 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.

Le uve destinate alla produzione dei vini «Pergola», di cui all'art. 1, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10,50% vol per il «Pergola» Aleatico anche nelle tipologie riserva e passito;

11,00% vol per il «Pergola» Aleatico superiore;  
9,00% vol per il «Pergola» Aleatico spumante;  
10,50% vol per il «Pergola» rosato;  
9,00% vol per il «Pergola» rosato frizzante;  
9,00% vol per il «Pergola» rosato o rose' spumante;  
10,50% vol per il «Pergola» rosso anche nelle tipologie novello  
e riserva;  
11,00% vol per il «Pergola» rosso superiore.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione indicata all'art. 3, e' fatta eccezione per la spumantizzazione la quale potra' essere effettuata, unitamente all'imbottigliamento del prodotto spumantizzato, anche al di fuori della zona di produzione di cui all'art. 3 sempre che sia effettuata all'interno del territorio della Regione Marche.

Le operazioni di affinamento, di invecchiamento, di appassimento e di imbottigliamento sono consentite esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni di cui all'art. 3.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo non deve essere superiore al:

70% per i vini «Pergola» Aleatico anche nelle tipologie superiore, riserva, spumante,

40% per i vini «Pergola» Aleatico passito;

70% per i vini «Pergola» rosato anche nella tipologia frizzante;

70% per i vini «Pergola» rosato o rose' spumante;

70% per i vini «Pergola» rosso anche nelle tipologie novello, superiore, riserva.

Qualora la resa uva/vino superi detti limiti con una eccedenza fino al 5%, tale eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata «Pergola».

Le partite di detti vini la cui resa superi di oltre il 5% i predetti limiti decadono nella loro interezza dalla denominazione di origine controllata «Pergola».

Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine «Pergola» sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

E' consentito l'arricchimento con mosto concentrato ottenuto da uve dei vigneti iscritti alla denominazione «Pergola» o mosto concentrato rettificato.

Per le uve destinate alla produzione dei vini «Pergola» Aleatico passito, il tradizionale metodo di vinificazione prevede:

1) l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale e puo' essere ammostata non oltre il 31 marzo dell'anno successivo, e' previsto per l'appassimento la possibilita' di utilizzare locali idonei dove puo' essere controllata sia la temperatura che l'umidita';

2) l'appassimento delle uve deve avvenire in condizioni idonee ed e' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata fino a raggiungere un tenore zuccherino non inferiore al 26%;

3) la conservazione e l'invecchiamento possono avvenire in recipienti di legno della capacita' massima di litri 500, ovvero in recipienti di acciaio inox, terracotta, cemento vetrificato o vetro;

4) l'immissione al consumo non puo' avvenire prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Art. 6.

## Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Pergola», di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

### «Pergola» Aleatico:

colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato con note violacee;

odore: intenso, caratteristico floreale;

sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

### «Pergola» Aleatico superiore:

colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato intenso;

odore: intenso, caratteristico floreale, etereo;

sapore: pieno ed armonico ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

### «Pergola» Aleatico riserva:

colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato intenso;

odore: intenso, caratteristico, etereo;

sapore: pieno ed armonico ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

### «Pergola» Aleatico spumante:

spuma: persistente a grana fine

colore: rosso rubino con eventuali riflessi violacei;

odore: caratteristico floreale;

sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, pieno, armonico, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

### «Pergola» Aleatico passito:

colore: da rosa tenue a rosso chiaro o granato tendente all'aranciato con l'affinamento;

odore: intenso, etereo;

sapore: da secco a dolce, morbido, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo 12,00% vol;

acidita' totale minima: 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l

acidita' volatile massima: 30 meq;

limite massimo di anidride solforosa totale: 350 mg/l.

### «Pergola» rosato:

colore: rosato vivace;

odore: floreale fruttato;

sapore: fresco, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

### «Pergola» rose' o rosato spumante:

spuma: persistente a grana fine;

colore: rosato vivace;

odore: floreale, fruttato;

sapore: da dosaggio zero a dolce, pieno, armonico, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidita' totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Pergola» rosato frizzante:  
colore: rosato vivace;  
odore: floreale, fruttato;  
sapore: da secco a dolce, fresco vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidita' totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Pergola» rosso:  
colore: da rosso rubino a granato;  
odore: intenso caratteristico;  
sapore: pieno ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidita' totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

«Pergola» rosso riserva:  
colore: da rosso rubino a granato intenso;  
odore: intenso caratteristico etereo;  
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidita' totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Pergola» rosso superiore:  
colore: da rosso rubino a granato intenso;  
odore: intenso caratteristico etereo;  
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
acidita' totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

«Pergola» rosso novello:  
colore: rosso rubino;  
odore: floreale;  
sapore: armonico, vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidita' totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Pergola» Aleatico e «Pergola» rosso, possono avere diritto alla menzione «riserva» se sottoposti ad invecchiamento di almeno 24 mesi dei quali 2 di affinamento in bottiglia. L'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno, con l'esclusione del vino novello, nel sapore dei vini di cui sopra si potra' rilevare 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 modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidita' totale e per l'estratto non riduttore minimo.

#### Art. 7.

#### Etichettatura, designazione e presentazione dei vini

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati, non aventi

significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Art. 8.

Confezionamento

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Pergola», ad esclusione delle tipologie del terzo comma, sono ammesse soltanto bottiglie aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio con la capacita' di litri 0,187 - 0,250 - 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,500 - 3,000 e con chiusura con tappo raso bocca, in sughero o altro materiale inerte.

Limitatamente alle confezioni da litri 0,187 - 0,250 - 0,375 - 0,500 e da 0,750 e' ammessa la chiusura con tappo a vite.

Per le tipologie spumante e frizzante sono ammesse tutte le bottiglie aventi forma e capacita' consentite dalle norme vigenti e per le quali dovranno utilizzarsi sistemi di chiusura a norma di legge.

E' obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine controllata «Pergola» ad eccezione della tipologia spumante e frizzante.

Allegato A

	Posizioni	Codici	1	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14
PERGOLA ROSSO	B380	X	999	2	X	X	A	0	X				
PERGOLA ROSSO NOVELLO	B380	X	999	2	C	X	A	0	X				
PERGOLA ROSSO RISERVA	B380	X	999	2	A	X	A	1	X				
PERGOLA ROSSO SUPERIORE	B380	X	999	2	B	X	A	0	X				
PERGOLA ROSATO	B380	X	999	3	X	X	A	0	X				
PERGOLA ROSATO FRIZZANTE	B380	X	999	3	X	X	C	0	X				
PERGOLA ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B380	X	999	3	X	X	B	0	X				
PERGOLA ALEATICO	B380	X	009	2	X	X	A	0	X				
PERGOLA ALEATICO PASSITO	B380	X	009	2	D	X	A	0	X				
PERGOLA ALEATICO RISERVA	B380	X	009	2	A	X	A	1	X				
PERGOLA ALEATICO SPUMANTE	B380	X	009	2	X	X	B	0	X				
PERGOLA ALEATICO SUPERIORE	B380	X	009	2	B	X	A	0	X				
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti													
PERGOLA PASSITO	B380	X	999	2	D	X	A	1	X				