

DECRETO

17 maggio 2011

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno». (11A07398) (GU n. 131 del 8-6-2011)

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'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 del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Vini DOC Rosso Piceno, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine Controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno»;

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. 10 del 14 gennaio 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 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, 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 «Rosso Piceno», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968 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 gia' a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», 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.

2. In deroga alla previsione di cui all'art. 1, le disposizioni di cui all'art. 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. 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. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» 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 «Rosso Piceno» 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

ALLEGATO 1

Annesso

Disciplinare di produzione vini DOC «Rosso Piceno» o «Piceno»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, Sangiovese e Novello e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Montepulciano: dal 35 al 85 %;

Sangiovese: dal 15 al 50%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» nella tipologia Sangiovese devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Art. 3.

La zona di produzione del vino a DOC «Rosso Piceno» o «Piceno», con esclusione nell'interno di essa, di tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino a DOC «Rosso Conero» di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione annesso al decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 22 agosto 1967, e' delimitata come appresso:

a nord - est: mare Adriatico, dal confine provinciale Pesaro - Ancona fino al confine nord del comune di Grottammare;

strada Grottammare - Ripatransone dal confine nord di Grottammare sino al confine comunale Ripatransone - Grottammare, confine che delimita, escludendoli, i comuni di Ripatransone, Cossignano, Offida, Appignano, fino ad incontrare la strada provinciale Ripaberarda - Poggio di Bretta;

strada provinciale Ripaberarda - Poggio di Bretta fino ad

incontrare la strada comunale che unisce la localita' di Valle Senzana alla strada statale n. 4 (Salaria), e da tale punto fino alla s.s. n. 4 (Salaria);

strada statale n. 4 (Salaria), dal bivio per Valle Senzana fino a Villa San Antonio;

strada provinciale Villa S. Antonio - Ancarano fino al confine con la provincia di Teramo; confine provinciale Teramo - Ascoli Piceno, fino all'incrocio con il confine comunale di Ascoli Piceno;

confini che delimitano, includendoveli, i comuni di Ascoli Piceno, Venarotta, Rotella, Montelparo, Santa Vittoria in Matenano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Gualdo e Sanginesio, fino alla strada statale n. 78 (Picena);

strada statale n. 78 (Picena) fino al bivio Pian di Pieca;

strada che da Pian di Pieca conduce alla strada statale n. 77 (Val di Chienti), attraverso il ponte di Colfano, Caldarola, Santa Maria Maddalena e Villa Case;

strada statale n. 77 (Val di Chienti) fino alla carreggiabile che da questa conduce a San Severino Marche, attraverso le localita' San Diego e Colleluce;

strada che da San Severino Marche conduce al confine provinciale Macerata - Ancona, attraverso le localita' Cesolo, Colcerasa, Cingoli e Osteria del Bachero; segue il fiume Musone sino ad incontrare la localita' Castreccioni. Di qui prende la direttrice Castreccioni, Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, fino alla localita' Annunziata, quindi imbocca la strada che, dalla localita' Annunziata percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada Apiro - Poggio San Vicino in prossimita' di casa Tosti a quota 280. Segue poi questa fino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino.

Segue quindi il confine comunale fra Apiro - Poggio San Vicino sino al confine provinciale tra Macerata ed Ancona percorrendolo fino all'incrocio con la strada Domo - Serra san Quirico, a sud della localita' San Urbano;

Strada Domo - Serra San Quirico, dall'incrocio predetto fino all'incrocio con il fosso Venella;

fosso Venella fino alla confluenza con il fiume Esino e fino alla strada statale n. 76 nei pressi di Palazzo Vallemani;

strada statale n. 76, dai pressi di Palazzo Vallemani fino a borgo Stazione di Serra San Quirico, e da questo punto, strada che conduce al confine provinciale Ancona - Pesaro (in prossimita' della fattoria Ruspoli), attraverso le localita' Serra San Quirico, il Trivio, Maesta', Vado, San Martino, Arcevia, Montefortino, Palazzo, San Pietro e Castelleone di Suasa;

confine provinciale Ancona - Pesaro fino al mare Adriatico.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata. «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore devono essere prodotte nella zona delimitata come segue:

mare Adriatico, dal confine nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica);

strada statale n. 4 (Salaria), da Porto d'Ascoli sino al bivio per Valle Senzana;

strada comunale che dalla strada statale n. 4 (bivio Valle Senzana), attraversa il torrente Bretta fino ad incontrare la provinciale Poggio di Bretta - Ripaberarda;

strada provinciale Poggio di Bretta - Ripaberarda sino al confine comunale di Ascoli Piceno e Appignano;

confini che delimitano includendoveli, i comuni di Appignano, Offida, Cossignano, Ripatransone sino al confine comunale con Grottammare;

strada Ripatransone - Grottammare fino al confine nord di Grottammare e, da questo, sino al mare Adriatico.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, sangiovese e novello devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'.

Sono, pertanto, da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso per non piu' di due volte all'anno e prima dell'invaiaatura.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro e non essere allevati a tendone.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nella tipologia Sangiovese non deve essere superiore a tonnellate 13. E a 12 tonnellate Ha per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» 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.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol. e dell'11,5% per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutte le tipologie.

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.

E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

Il vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Rosso Piceno» o «Piceno»:

colore: rosso rubino, piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese:
colore: rosso rubino, piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia novello:
colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia Superiore:
colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con
l'invecchiamento; odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
acidita' totale minima: 4, 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 21 g/l.

Il vino «Rosso Piceno» o «Piceno» superiore non puo' essere
impresso al consumo in data anteriore al 1° novembre dell'anno
successivo a quello di produzione delle uve.

E' in facolta' 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'acidita'
totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o
«Piceno» e' 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, ragioni sociali, marchi privati, purché non
abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno
l'acquirente, nonché l'impiego di indicazioni che facciano
riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e localita' comprese nelle
zone rispettivamente delimitate nel precedente art. 3 e dalle quali
effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato e'
stato ottenuto.

Sui recipienti di capacita' fino a 3, litri contenenti il vino a
DOC «Rosso Piceno» o «Piceno» deve figurare l'annata di produzione
delle uve.

E' consentito inoltre, per le tipologie «Rosso Piceno» o «Piceno»
e «Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese, 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.

ALLEGATO 2

Allegato A

	Posizioni	Codici	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
ROSSO PICENO O PICENO	B041	X 999	2	X	X	A	0	X			
ROSSO PICENO O PICENO NOVELLO	B041	X 999	2	C	X	A	0	X			
ROSSO PICENO O PICENO SANGIOVESE	B041	X 218	2	X	X	A	0	X			
ROSSO PICENO O PICENO SUPERIORE	B041	A 999	2	B	X	A	1	X			