

DECRETO 13 novembre 2002

Modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano". (GU n. 272 del 20-11-2002)

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITA' 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;

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 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 18 luglio 1984, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "San Colombano al Lambro" o "San Colombano";

Vista la domanda presentata dal Consorzio tutela vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro o San Colombano", intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano";

Visto il parere della regione Lombardia del 13 settembre 2001 con il quale e' stato espresso, tra l'altro, parere negativo per quanto attiene alla possibilita' di produrre vini a denominazione di origine controllata nella tipologia "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Verdea;

Preso atto del parere favorevole 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 di modifica del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" formulati da Comitato stesso nella seduta del 24 e 25 luglio 2002 pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 215 del 13 settembre 2002;

Vista la documentazione integrativa relativa alla richiesta di allargamento della zona di produzione definita all'art. 3 del predetto disciplinare di produzione, presentata dal sopra citato Consorzio di tutela;

Considerato che la stessa e' risultata conforme a quanto stabilito, in materia di allargamento di zone di produzione per i VQPRD, sia dalla normativa comunitaria, regolamento CE 1493/99, allegato 6, lettera a), commi 1 e 2, e alle norme contenute all'art. 10 della legge n. 164 del 10 febbraio 1992;

Visto il parere favorevole espresso dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei

vini sulla sopra citata domanda nella seduta del 19 settembre 2002, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 242 del 15 ottobre 2002;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o contro deduzioni da parte degli interessati in merito al disciplinare di che trattasi;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento in conformita' ai pareri espressi ed alle proposte formulate dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 18 luglio 1984, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2002.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla vendemmia 2002 i vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" 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 "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I vigneti denunciati ai sensi del precedente comma, solo per l'annata 2002, possono essere iscritti a titolo provvisorio nell'albo sopra citato, se a giudizio degli organi tecnici della regione Lombardia, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia potuto effettuare, per dichiarata impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

Art. 3.

1. In deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla vendemmia 2002, i vigneti gia' iscritti nell'albo dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" rosso, previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, possono essere iscritti, a titolo transitorio, all'albo dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", di cui al presente decreto purché la presenza, in detti vigneti, di viti diverse da quelle previste dalla base ampelografica dell'annesso disciplinare di produzione, non risulti essere superiore al 15% del totale della base medesima.

2. 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 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vino a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

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

Roma, 13 novembre 2002

Il direttore generale reggente: Abate

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SAN COLOMBANO AL LAMBRO" O "SAN COLOMBANO".

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Rosso" (anche nella tipologia frizzante) e "Bianco" (anche nella tipologia frizzante).

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso:

croatina: 30-50%;

barbera: 25-50%;

uva rara: fino ad un massimo del 15%;

Possono inoltre concorrere, alla produzione di detto vino, anche le uve a bacca nera provenienti da uve di vitigni raccomandati e/o autorizzati per le province di Milano, Lodi e Pavia, presenti nei vigneti, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15% sul totale.

"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:

chardonnay: minimo 50%;

pinot nero: minimo 10%.

Possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da uve di vitigni, raccomandati e/o autorizzati per le province di Milano, Lodi e Pavia, presenti nei vigneti, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15% sul totale, con esclusione dei vitigni aromatici.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", devono essere prodotte esclusivamente nella zona collinare che comprende parte dei territori amministrativi dei comuni di: San Colombano al Lambro in provincia di Milano, Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano in provincia di Lodi, Miradolo Terme e Inverno Monteleone in provincia di Pavia.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dal Km 16 della strada provinciale che esce da San Colombano al Lambro, il limite prosegue lungo questa in direzione sud fino ad incrociare in prossimita' di Mostiola la strada statale n. 234 Casalpusterlengo - Pavia al

Km 27 segue la strada statale verso ovest (Pavia) ed in prossimità del Km 23.900 prosegue per la strada che costeggia la strada statale in direzione di Pavia, dopo i primi 400 metri, piega quindi verso nord e poi verso nord-ovest fino a raggiungere il centro abitato di Miradolo, lo attraversa e sempre in direzione nord-ovest, prosegue per la strada che raggiunge Monteleone, attraversa tale centro abitato e, comprendendo la località di Palazzola di Monteleone, attraversa tale centro abitato e, sul proseguimento, 150 m dopo il centro di Invernino, segue la strada interpodereale Perduta in direzione est e poi nord, fino ad incrociare la strada che da Monteleone conduce a Graffignana; continua in direzione est su quest'ultima fino ad incrociare in prossimità della Cascina da Zerbi, la roggia Colombara; prosegue lungo questa verso sud-est fino ad incontrare la strada Graffignana - San Colombano al Lambro in prossimità del Km 37.500, prosegue lungo questa verso San Colombano al Lambro, attraversa il centro abitato per raggiungere in uscita il Km 16 della strada provinciale da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nell'albo dei vigneti di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti collinari e pedecollinari ben esposti con equilibrata proporzione di sabbia, limo e argilla, mentre sono da escludere in particolare i fondi valle ed i terreni in pianura.

Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti dovranno essere composti da un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2500. I vigneti di nuovo impianto o di reimpianto per la produzione della denominazione d'origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" recante la menzione di "vigna" seguita dal toponimo, dovranno avere un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3300.

Forme di allevamento e sesti d'impianto.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche dei vini: spalliera semplice o doppia, pergola a tetto inclinato, Casarsa GDC. Per i vigneti di nuovo impianto o di reimpianto per la produzione della denominazione d'origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano", recante la menzione "vigna" seguita dal toponimo, le forme di allevamento consentite sono: spalliera semplice o doppia, cordone speronato basso e Casarsa.

I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

La regione Lombardia puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

Sistemi di potatura.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta.

Irrigazione e forzatura.

E' vietata ogni tipo di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso, a condizione che sia effettuata in modo da non alterare la tipicita' del vino.

Resa ad ettaro e titolo alcolometrico volumico minimo naturale.

La resa massima di uva a ettaro in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" sono:

	T/ha	vol%
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso:	11	10,5
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:	11	10,5

La resa massima di uva a ettaro in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" recante la menzione "vigna" seguita dal toponimo, sono:

	T/ha	vol%
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso:	11	11,5
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso riserva:	10	12
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:	11	11

Anche in annate favorevoli, la produzione di uva per ettaro dovra' essere riportata, nei limiti sopra indicati, purché la produzione globale di uva del vigneto non superi del 20% le rese prestabilite.

La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia e con proprio decreto, sentite le organizzazioni professionali di categoria e il parere del Consorzio di Tutela, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltura, puo' stabilire un limite massimo di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e alle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Milano, Pavia e Lodi.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

Zona di vinificazione e imbottigliamento.

Le operazioni di vinificazione, elaborazione e invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di San Colombano al Lambro in provincia di Milano, di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano in provincia di Lodi, di Miradolo Terme, Inverno e Monteleone e Chignolo Po in provincia di Pavia.

Le operazioni per la elaborazione dei vini frizzanti sono autorizzate anche nell'ambito delle province di Piacenza e Pavia.

Tuttavia e' consentito che suddette operazioni di vinificazione, elaborazione e invecchiamento siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve - ma a non piu' di 3 Km in linea d'aria dal confine della stessa - e che siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

La deroga, come sopra prevista, e' concessa dal 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 - sentita la Regione interessata e comunicata all'Ispettorato repressione frodi e alle Camere di commercio competenti per territorio.

Arricchimento e colmatura.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali.

E' ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varieta' di vite, ma non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5% per la complessiva durata dell'invecchiamento.

Elaborazione.

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, pur tenendo opportunamente conto degli adeguamenti tecnologici e della ricerca atte a conferire ai vini derivati le peculiari caratteristiche.

Resa uva-vino e vino-ettaro.

La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro, sono:

	uva/vino %	Hl/ha
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso:	70	77
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:	70	77

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" recante la menzione "vigna" seguita dal toponimo, sono:

	uva/vino %	Hl/ha
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso:	70	77
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso riserva:	70	70
"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:	70	77

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, 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 per tutto il prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Invecchiamento, immissione al consumo.

Il vino a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco recante la menzione "vigna" seguita da toponimo, prodotto nel rispetto del presente disciplinare, può essere affinato anche in legno e immesso al consumo dopo avere maturato almeno tre mesi di affinamento in bottiglia a decorrere dalla data di imbottigliamento.

Il vino a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso recante la menzione "vigna" seguita da toponimo, prodotto nel rispetto del presente disciplinare, può essere affinato anche in legno e immesso al consumo a decorrere dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia avendo maturato almeno tre mesi di affinamento in bottiglia.

Il vino a denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o "San Colombano" recante la menzione "vigna" seguita da toponimo, prodotto nel rispetto del

presente disciplinare, se immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ai 24 mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 in recipienti di legno, può fregiarsi del termine "Riserva".

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione d'origine controllata "S. Colombano al Lambro" o "San Colombano" all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Colombano al Lambro" o "San Calombano" Rosso:
colore: rosso rubino di varia intensità;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, sapido, fresco, giovane, tranquillo o vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:
colore: paglierino o paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: armonico, talvolta abboccato, fresco, giovane, tranquillo o vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

I vini a denominazione di origine controllata "S. Colombano al Lambro" o "San Colombano con la menzione "vigna" seguita dal toponimo, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: sapido, tranquillo, fine, di corpo, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Rosso Riserva:
colore: rosso rubino intenso con riflessi granati;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: sapido, tranquillo, armonico, di corpo, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22 g/l;

"San Colombano al Lambro" o "San Colombano" Bianco:
colore: paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, fresco, giovane, tranquillo o vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

Per i vini a denominazione di origine controllata "S. Colombano al Lambro" o "San Colombano" con la menzione "vigna" seguita dal toponimo, e' consentita la conservazione in recipienti di legno; il sapore di tali vini puo' rilevare lieve sentore (o percezione) di legno.

E' facolta' 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 - modificare, con proprio decreto, i limiti di acidita' totale e dell'estratto secco netto sopra indicati.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Qualificazioni.

Alla denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel 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, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore e nel rispetto del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Annata.

Nella presentazione e designazione dei vini puo' essere riportata l'indicazione dell'annata della vendemmia da cui il vino deriva; tale indicazione e' obbligatoria per i vini recanti la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, e dalla specificazione riserva.

Art. 8.

Confezionamento Volumi nominali.

I vini di cui all'art. 1 recanti la menzione "vigna" seguita dal toponimo, devono essere posti in vendita in recipienti di capacita' fino ai cinque litri. Tappatura e recipienti.

Tutti i vini della denominazione di origine controllata "San Colombano al Lambro" o, "San Colombano" se confezionati in recipienti inferiori a cinque litri, devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro e con tappo raso bocca.

L'uso del tappo di sughero raso bocca e' obbligatorio per i vini recanti la menzione "vigna".