

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 21 ottobre 1995.

**Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini
“ VERBICARO”**

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n.930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

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 disciplina del procedimento di riconoscimento della denominazione di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini “Verbicaro” corredata dal parere espresso dalla regione Calabria;

Visti il parere favorevole 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 riconoscimento della denominazione di origine controllata “Verbicaro” e del relativo disciplinare di produzione formulata dal Comitato stesso, pubblicati nella G.U. n. 186 del 10 agosto 1995;

Considerato che non sono pervenute, in termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare di produzione sopra citati;

Considerato che l’ art. 4 del citato regolamento 20 aprile 1994, n.348, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini e l’ approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di origine vengano riconosciute ed i relativi disciplinari di produzione vengano approvati con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini " Verbicaro " ed è , nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabili nel predetto disciplinare di produzione che entra in vigore a decorrere dalla vendemmia 1995.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1995, il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata "Verbicaro" 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 - la denuncia dei rispettivi terreni vitati entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Verbicaro", in deroga a quanto previsto dall' art.2 dell' annesso disciplinare e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del disciplinare medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell' albo previsto dall'art.15 della legge 10 febbraio 1992, n.164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art.2 del disciplinare di produzione, purchè essere non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione del detto vino.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d' ufficio dai rispettivi albi, 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 comunicazione al competente ufficio dell' assessorato regionale all' agricoltura.

Art. 4.

Ai vini da tavola ad indicazione geografica "Verbicaro" che alla data di entrata in vigore dell' annesso disciplinare di produzione trovansi già confezionati o in corso di confezionamento in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

di dodici mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigiatrici;

di diciotto mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

di ventiquattro mesi per il prodotto in commercio al dettaglio o presso esercizi pubblici:

Trascorsi i termini sopra indicati, le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra, possono essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate all' ufficio periferico dell' ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio e che sui recipienti sia apposta a cura dell' ispettorato stesso, la stampigliatura "vendita autorizzata fino ad esaurimento".

Per il periodo sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti nel primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l' imbottigliamento.

In tal caso, dette rimanenze devono essere denunciate all' ufficio periferico dell' ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio entro quindici giorni dalla scadenza del termine dei sei mesi. All' atto della cessione, le rimanenze di cui trattasi, devono essere accompagnate da un attestato del venditore convalidato dallo stesso ispettorato che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Art. 5.

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

Il presente decreto sarà pubblicato sulla G.U. della Repubblica italiana.

Roma, 21 ottobre 1995.

Il dirigente: Adinolfi

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 21 ottobre 1995.

***Disciplinare di produzione dei vini
a denominazione di origine controllata "Verbicaro"***

Art. 1.

La denominazione di origine controllata "Verbicaro" è riservata ai vini bianco, rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata "Verbicaro" bianco, rosso e rosato, devono essere ottenuti esclusivamente dalle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel

successivo art.3 da vigneti che, nell' ambito aziendale, abbiano le seguenti composizioni ampelografiche:

“ Verbicaro“ bianco:

Greco bianco: minimo 30%;

Malvasia bianca: massimo il 40%;

Guarnaccia bianca, fino al 30%;

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza, fino ad un massimo del 30%;

“ Verbicaro “ rosso e rosato:

Gaglioppo (localmente chiamato anche Guarnaccia nera): Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all' 80%;

Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, almeno il 20%;

possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Cosenza, fino ad un massimo del 20%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve e quindi del vino “Verbicaro” comprende parte del territorio dei comuni di Verbicaro, Grisolia, Orsomarso, S.Domenica Talao, S.Maria del Cedro, tutti in provincia di Cosenza.

Tale zona è così delimitata:

partendo da est dell' abitato di Verbicaro, il confine coincide con la dorsale di Santa Maria La Nova a quota 550 metri, prosegue verso nord-est., in località Acqua dei Bagni, Alberosa (quota 752 m.s.m.) e Schiena La Magra (quota 690 m.s.m.) per scendere fino all' abitato di Orsomarso seguendo il percorso dei canali La Mira e Assuolo, ad ovest del timpone Anzo Nicola e dell' abitato di Orsomarso, in direzione ovest attraverso le località Olivato fino al fiume Lao lungo il quale risale per le località Costa Vitelli, Ragazzo, fino alla fonte dell' Antro, adiacente la s.s. 504. Da fonte dell' Antro seguendo il percorso della s.s. 504 verso ovest, lungo il corso del torrente in località Finocchio, fino all' abitato di Santa Domenica Talao (quota 300 m.s.m.). Da qui ancora verso ovest, seguendo il tracciato della s.s. 504 fino al bivio con la ex s.s. 18 (quota 35 m.s.m.). da questo punto, in direzione sud, segue il rilevato ferroviario fino al bivio di Cirella (100 m.s.m.) con Maierà: prosegue in direzione est lungo la strada provinciale fino all' abitato di Maierà (350 m.s.m.) e attraversando il torrente Vaccuto raggiunge l' abitato di Grisolia (quota 437 m.s.m.). Da Grisolia si ritorna a Verbicaro scendendo lungo la strada di collegamento dei due centri abitati attraverso le località Postinuto, Ferraro, S.Janni e Bozzino. Da Bozzino lungo la strada interpodereale in località Sotto il Monte, attraverso il torrente Fezzarulo, si scende fino alla località La Centrale (206 m.s.m.) e da questo punto risale seguendo il corso del torrente Vaccarelle, attraverso le località di Santa Maria di Loreto e Jardino fino all' abitato di Verbicaro, punto di partenza.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Verbicaro” bianco, rosso e rosato devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedocollinari e quelli della zona di pianura delimitata, mentre debbono venire esclusi i vigneti ubicati in terreni umidi e male esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i metodi di potatura debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino “Verbicaro” bianco, rosso e rosato non devono essere superiori alle 12 tonnellate per ettaro.

Le uve devono assicurare ai vini Doc Verbicaro bianco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10% ed al rosso dell' 11% (12% al riserva).

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione d' origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione e affinamento obbligatorio dei vini Doc Verbicaro devono essere effettuate esclusivamente all' interno dei comuni, anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Art. 6.

I vini “Verbicaro” all' atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Verbicaro” rosso:

colore: rosso rubino più o meno carico;

odore: vinoso, delicato, caratteristico;

sapore: gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 12,00 gradi (12,5 per il riserva);

acidità totale minima: 4,5% °;

estratto secco netto minimo: 20% °.

“Verbicaro” bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato caratteristico;

sapore: secco, morbido, talvolta aromatico;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,5 gradi.;

acidità totale minima: 4,5 % °;

estratto secco netto minimo: 15% °.

“Verbicaro” rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato caratteristico;

sapore: fresco, asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10,5 gradi.;

acidità totale minima: 4,5%°;

estratto secco netto minimo: 18%°.

E' facoltà del Ministero delle risorse 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, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l' estratto secco netto.

Art. 7.

Il vino “Verbicaro” rosso, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,5% e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, può portare in etichetta la qualificazione “Riserva”.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all' annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Nella vinificazione dei vini di cui all' art.6 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a denominazione di origine controllata “Verbicaro” bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

Art. 9.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Verbicaro” è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' consentito l' uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

E' consentito altresì l' uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini “Verbicaro” deve figurare l' annata di produzione delle uve.

