

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 28 settembre 2009

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina». (09A12022)

IL CAPO DIPARTIMENTO
delle politiche competitive del mondo rurale
e della qualita'

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, cosi' 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 e' 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 modalita' 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 e' stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto 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 dell'11 agosto 1971 e successive modificazioni, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Parrina» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla Confagricoltura di Grosseto intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina»;

Visto il parere favorevole della regione Toscana;

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. 182 del 7 agosto 2009;

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 «Parrina» 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 «Parrina», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica dell'11 agosto 1971, e successive modificazioni, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini a denominazione di origine controllata «Parrina», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato regioni e province autonome del 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo.

Art. 3.

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 «Parrina» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Parrina» 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, 28 settembre 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «PARRINA»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Parrina» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso riserva, rosato, Sangiovese, Sangiovese riserva, Cabernet Sauvignon, Merlot, bianco, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Vin Santo.

Art. 2.

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Parrina» rosso e rosso riserva: Sangiovese minimo 70%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Parrina» Rosato: Sangiovese minimo 70%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Parrina» bianco: Trebbiano Toscano dal 10% fino al 30%, Ansonica dal 30% fino al 50%, Vermentino dal 20% fino al 40%, Chardonnay e Sauvignon fino al 20% da soli o congiuntamente. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Parrina» Vin Santo: Trebbiano Toscano dal 10% fino al 30%, Ansonica dal 30% fino al 50%, Vermentino dal 20% fino al 40%, Chardonnay e Sauvignon fino al 20% da soli o congiuntamente. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana;

«Parrina» Vermentino: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Vermentino per almeno l'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

«Parrina» Chardonnay: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Chardonnay per almeno l'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

«Parrina» Sauvignon: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sauvignon per almeno l'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

«Parrina» Sangiovese e Sangiovese riserva: il vino deve essere

ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Sangiovese per almeno l'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

«Parrina» Cabernet Sauvignon: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Cabernet Sauvignon per almeno l'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%;

«Parrina» Merlot: il vino deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti composti dal vitigno Merlot per almeno l'85%. Per il complessivo rimanente possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende parte del territorio comunale di Orbetello. Tale zona e' cosi' delimitata:

partendo dalla Fornace Bartolini sita nei pressi della stazione ferroviaria di Albinia la linea di delimitazione segue il corso del torrente Radicata dalla statale n. 74 fino al ponte del fosso del Magione nei pressi della localita' Priorato, segue detto torrente Magione fino a quota 6 e quindi, verso nord-est, per 750 metri la strada podereale che conduce alla fattoria La Polverosa per raggiungere al km 6,700 la strada statale maremmana n. 74, dopo aver costeggiato il limite orientale del campo di aviazione. Segue detta strada statale n. 74 fino al km 8 e, piegando a destra, continua lungo la strada doganale fino alla quota 14 in proximita' della sorgente del fosso Magione.

Dalla quota 14, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue le pendici delle colline rocciose di Poggio Raso, Poggio Spocciatoio e Poggio Pratino, fino a raggiungere la strada podereale che collega il Priorato con la Torretta. Da detta strada sale verso la cresta del Poggio Pratino e, con una linea spezzata che tocca - prima verso sud e poi verso ovest - le quote 99, 166, 153, 174 (Poggio della Fata), 165, 154, 77 (Poggio Fornace), giunge alla strada di Vecchia Dogana presso il casale Terra Nuova e successivamente al casale Tiberini. Di qui segue la strada vicinale che passa per Cerreto, toccando il casale Guglielmina, fino a incontrare la strada vicinale che conduce alla cantoniera del Ramo per poi continuare lungo la strada costruita dall'Ente Maremma, che corre quasi parallela alla ferrovia Roma-Pisa dalla suddetta cantoniera del Ramo fino alla Fornace Bartolini, punto di partenza della delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti compresi nella fascia collinare e pedocollinare.

I nuovi impianti e reimpianti devono prevedere un minimo di 3.300 viti per ettaro e la produzione massima per ceppo non deve superare

mediamente i kg 2,70 per le tipologie rosso (anche nella tipologia riserva), rosato, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot e i kg 3,00 per le tipologie bianco, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon e Vin Santo.

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

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 9 tonnellate per i vini a denominazione controllata «Parrina» rosso (anche nella tipologia riserva), rosato, Sangiovese (anche nella tipologia riserva), Cabernet Sauvignon e Merlot, e le 10 tonnellate per i vini a denominazione controllata «Parrina» bianco, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon e Vin Santo.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Parrina» rosso, rosato e bianco anche in caso di impiego della specificazione di vitigno un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo dell'11% e per la tipologia riserva un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo 12%.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni di Orbetello e di Capalbio.

Nella vinificazione dei vini a D.O.C. «Parrina» sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesimi le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore, per i vini a denominazione di origine controllata «Parrina» Rosso, «Parrina» Rosso Riserva, «Parrina» Sangiovese, «Parrina» Sangiovese Riserva, «Parrina» Cabernet Sauvignon, «Parrina» Rosato, «Parrina» Merlot, «Parrina» Bianco, «Parrina» Chardonnay, «Parrina» Sauvignon e «Parrina» Vermentino al 70%, qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Parrina»; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto.

Per la tipologia «Parrina» rosso riserva e «Parrina» Sangiovese riserva e' obbligatorio l'invecchiamento di almeno 2 anni di cui almeno uno in botti di legno e almeno tre mesi in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Per le tipologie «Parrina» Sangiovese, «Parrina» Cabernet Sauvignon, «Parrina» Rosso, «Parrina» Rosato, «Parrina» Merlot, l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Per le tipologie «Parrina» Bianco, «Parrina» Chardonnay, «Parrina» Sauvignon e «Parrina» Vermentino, l'immissione al consumo non può avvenire prima del 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Per la produzione della tipologia «Parrina» Vin Santo il metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e può essere ammostata non prima del 1 dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; il parziale appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, e' ammessa anche una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuate in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore a 3 Hl per un periodo di almeno due anni; per il vino a denominazione di origine controllata «Parrina» Vin Santo la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino; l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1 novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Art. 6.

Il vino Parrina rosso all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Il vino Parrina bianco all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino leggermente dorato;
odore: vinoso, fine, profumato, persistente;
sapore: secco ma vellutato con leggero retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino Parrina Vin Santo all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato fino all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso e caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo : 20 g/l;
acidita' volatile massima: 1,60 g/l.

Il vino Parrina rosato all'atto dell' immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosato brillante;
odore: delicato con caratteristiche eleganti;
sapore: asciutto, rotondo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Il vino Parrina rosso riserva deve avere all' atto dell' immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: profumo intenso, bouquet pieno e complesso;
sapore: asciutto, austero, notevole carattere;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,5% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Il vino Parrina Sangiovese all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Il vino Parrina Sangiovese Riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Il vino Parrina Merlot all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino vivo talvolta con riflessi violacei;
odore: ampio, con sentore talvolta di piccoli frutti;
sapore: armonico, strutturato, con note speziate tipiche;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Il vino Parrina Cabernet Sauvignon all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino vivo;
odore: intenso con note talvolta speziate;
sapore: corposo, asciutto, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Il vino Parrina Vermentino all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino Parrina Sauvignon all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, elegante, caratteristico, talvolta aromatico;
sapore: secco, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino Parrina Chardonnay all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino;
odore: intenso, elegante, caratteristico con sottofondo aromatico;
sapore: secco, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidita' totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari 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 dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini puo' rilevare percezioni di legno.

Art. 7.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Parrina» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. E' 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 il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» e altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

Per tutte le tipologie di cui all'art. 1, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Parrina», in etichetta, deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

I vini a denominazione di origine controllata «Parrina» di cui all'art. 1, possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore ai 5 litri. I vini a denominazione di origine controllata «Parrina» Vin Santo devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie non superiori a 0,750 litri.

Per le tipologie «Parrina» Rosso e «Parrina» Bianco e' consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 20 litri.

----> Parte di provvedimento in formato grafico <----