

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere inerente la richiesta di modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Vermentino di Sardegna» e del relativo disciplinare di produzione. (11A08569)

Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Esaminata la domanda presentata dalla organizzazione di categoria Coldiretti Sardegna, per il tramite della Regione autonoma Sardegna, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata Vermentino di Sardegna.

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione autonoma Sardegna sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione dei giorni 24 e 25 maggio 2011, presente il funzionario della Regione Sardegna parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati 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 dei vini, via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della citata proposta di disciplinare di produzione.

Annesso

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «VERMENTINO DI SARDEGNA».

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Vermentino di Sardegna» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Vermentino di Sardegna»;
- «Vermentino di Sardegna» - Frizzante;
- «Vermentino di Sardegna» - Spumante.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Vermentino di Sardegna» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vermentino: minimo 85%; possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca (non aromatici) idonei alla coltivazione nella regione Sardegna - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella regione Sardegna.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vermentino di Sardegna» devono essere quelle atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro per i vigneti in coltura specializzata, calcolata sul sesto di impianto.

I terreni, i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva a ettaro non dovrà superare le 16 tonnellate in coltura specializzata.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'intera superficie coperta dalla vite.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

Fermi restando i limiti di resa uva/vino, l'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma può confluire nella indicazione geografica tipica «Isola dei Nuraghi» se ne possiede le caratteristiche previste dal relativo disciplinare di produzione.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

In deroga alle disposizioni di cui al precedente comma, e' consentito, ai sensi del reg. CE n. 607/2009, art. 6, paragrafo 4, ultimo capoverso, che le operazioni di elaborazione ed imbottigliamento delle tipologie Spumante e Frizzante, siano effettuate anche al di fuori della regione Sardegna.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Vermentino di Sardegna» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art.

1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata, ma puo' essere qualificata con la indicazione geografica tipica «Isola dei Nuraghi» se ne possiede le caratteristiche previste dal relativo disciplinare di produzione. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Vermentino di Sardegna», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Vermentino di Sardegna»:

colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;  
odore: caratteristico delicato e gradevole;  
sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, fruttato, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

«Vermentino di Sardegna» frizzante:

spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;  
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;  
sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, frizzante;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

«Vermentino di Sardegna» spumante:

spuma: intensa fine e persistente;  
colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;  
odore: caratteristico, delicato e gradevole;  
sapore: da brut nature a demi - sec, fresco, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%, di cui almeno 10 svolti;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### Art. 7.

##### Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «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 tali da non trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Vermentino di Sardegna» destinati al consumo, ad esclusione dei vini frizzanti e spumanti, deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Per i vini «Vermentino di Sardegna» e «Vermentino di Sardegna» frizzante e' obbligatorio, qualora ne abbiano le caratteristiche, riportare l'indicazione del termine amabile.

Art. 8.

#### Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Vermentino di Sardegna», devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro di capacita' inferiore o uguale a litri 1,5, chiuse con tappo di sughero o in alternativa con le altre chiusure previste dalle attuali norme in vigore ad esclusione del «tappo corona».

Per il vino «Vermentino di Sardegna» spumante non e' altresì consentito il tappo a fungo in plastica, ad eccezione delle bottiglie con capacita' uguale o inferiore a litri 0,375.

18.07.2011

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato

09:51:44

Inizio modulo  
Fine modulo