

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 30 luglio 2010

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso».

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche competitive del mondo rurale 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 disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole del 31 agosto 1998, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Tutela Vini Orvieto intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»;

Visto il parere favorevole della Regione Umbria;

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 disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 145 del 24 giugno 2010;

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 disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» in conformita' al parere espresso e alla proposta di disciplinare di produzione formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», riconosciuto con decreto del Ministero delle politiche agricole del 31 agosto 1998, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Art. 2

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» 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, 30 luglio 2010

Il capo Dipartimento: Rasi Caldogno

Annesso

ANNESSO**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI "ROSSO ORVIETANO" O "ORVIETANO ROSSO"****Articolo 1**

Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica.

Per la tipologia "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso":

Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese, da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 29 maggio 2010.

I vini a denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" con la specificazione di uno dei vitigni indicati all' art. 1. devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione dei predetti vini altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet franc e Cabernet Sauvignon.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini a denominazione di origine controllata di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

In particolare i vigneti devono essere situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m. ed avere una esposizione adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 2500 piante.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli normalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso", anche col nome del vitigno.....	10,0	11,0

Per i vigneti in coltura promiscua, la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

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 nello schedario vitivinicolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato

rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie ammesse.

Le operazioni di arricchimento non possono determinare un aumento superiore ad un grado alcolometrico.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva / ettaro	Produzione massima di vino/ ettaro
“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”, anche col nome del vitigno.....	70 %	70 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo.

I vini di cui all'art. 1 possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento, eventualmente in legno.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”:

colore: rosso rubino vivace intenso, talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso intenso, talvolta erbaceo;

sapore: morbido, elegante, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Aleatico:

colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol., di cui almeno 9,5% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Cabernet franc o Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Canaiolo:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: vellutato con bouquet tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Ciliogiolo:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Merlot:
colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Pinot nero:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Sangiovese:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

E' in facoltà 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 sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare percezione di legno.

Articolo 7

Etichettatura, designazione, presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "classico", "extra", "fine", "riserva", "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.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. E' obbligatoria la menzione amabile o dolce ove previste dalle tipologie.

E' consentito altresì l'uso della indicazione aggiuntiva "vigna" seguita immediatamente dal relativo toponimo alle condizioni previste dalle norme vigenti.

Nell' etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

Per i vini di cui all'art. 1 confezionati in recipienti di contenuto inferiore a litri 5,0 è vietata la chiusura con tappo a corona, con capsule a strappo e con altre chiusure similari al tappo corona.