

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Vermentino di Gallura"

Articolo 1

(Denominazione e vini)

La DOCG "Vermentino di Gallura" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

- "Vermentino di Gallura" Superiore ;
- "Vermentino di Gallura" Frizzante;
- "Vermentino di Gallura" Spumante;
- "Vermentino di Gallura" Passito;
- "Vermentino di Gallura" Vendemmia tardiva.

Articolo 2

(Base ampelografica)

I vini a DOCG "Vermentino di Gallura" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Vermentino, minimo 95%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3

(zona di produzione delle uve)

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG "Vermentino di Gallura" devono provenire dal territorio geograficamente definito "Gallura".

Detta zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, in Provincia di Olbia-Tempio e Viddalba in Provincia di Sassari.

Articolo 4

(Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG "Vermentino di Gallura" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di esposizione e giacitura adatti costituiti a seguito di disfacimento granitico e ubicati a quota non superiore ai 500 metri s.l.m.

I sistemi d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

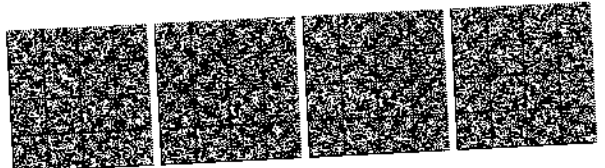
I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.250 ceppi per ettaro.

La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore alle 10 tonnellate.

Per la tipologia "Superiore" tale resa non deve essere superiore alle 9 tonnellate.

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

La Regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni d'origine dei vini.



Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOCG "Vermentino di Gallura" devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

- Vermentino di Gallura 11%;
- Vermentino di Gallura spumante 10%;
- Vermentino di Gallura frizzante 10%;
- Vermentino di Gallura superiore 12%;
- Vermentino di Gallura passito 12%;
- Vermentino di Gallura vendemmia tardiva 12%;

Le uve destinate alla produzione della tipologia "passito" devono essere state sottoposte ad un appassimento sulla pianta e/o in idonei locali fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche e l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferme restando le rese di vino di cui al comma successivo.

La resa massima dell'uva in vino a DOCG finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino per la tipologia "passito" non deve essere superiore al 50% riferita all'uva fresca.

Qualora superi questo limite, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita, ma può essere qualificato con le IGT "Colli del Limbara" o "Isola dei Nuraghi", se ne possiede le caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione, elaborazione del vino frizzante, spumantizzazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona delimitata all'art. 3.

Per i vini a DOCG "Vermentino di Gallura", l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

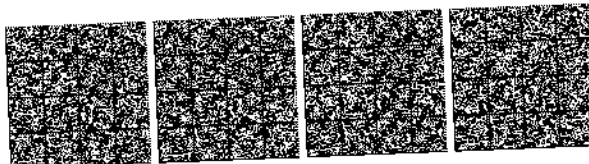
- "Vermentino di Gallura", "Vermentino di Gallura" superiore, "Vermentino di Gallura" Vendemmia tardiva : 15 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve ;
- "Vermentino di Gallura" passito: 1° maggio successivo all'annata di produzione delle uve ;
- "Vermentino di Gallura" frizzante, 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve;
- "Vermentino di Gallura" spumante ottenuto con fermentazione in autoclave: 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve;

Il vino a DOCG "Vermentino di Gallura" spumante ottenuto con il metodo classico, non può essere immesso al consumo prima della presa di spuma di almeno nove mesi, con indicazione obbligatoria in etichetta della data di prima sboccatura.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

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

- "Vermentino di Gallura":
- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;



- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Vermentino di Gallura" Superiore:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Vermentino di Gallura" vendemmia tardiva:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Vermentino di Gallura" frizzante:

- spuma: vivace ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: dal secco all'amabile, frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

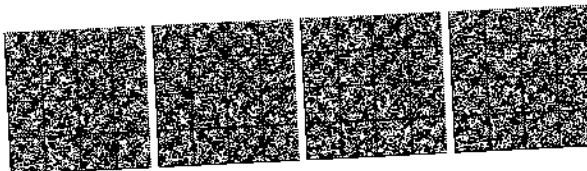
"Vermentino di Gallura" spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato, eventuale sentore di lievito nel metodo classico;
- sapore: dal secco al dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: minimo 14 g/l;

"Vermentino di Gallura" passito:

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: pieno, sapido, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%, di cui effettivo svolto minimo: 14%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

È facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione dei vini a denominazione d'origine controllata e delle indicazioni geografiche tipiche - di modificare con proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.



Articolo 7**(etichettatura, designazione e presentazione)**

Alla DOCG "Vermentino di Gallura" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

Sulle etichette dei vini a DOCG "Vermentino di Gallura" che ne possiedono le caratteristiche deve essere riportata la dicitura "amabile".

Nella designazione dei vini a DOCG "Vermentino di Gallura" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo, che la vinificazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, che nei documenti di accompagnamento.

Fatta eccezione per i vini spumanti senza l'indicazione del millesimo e per i vini frizzanti, per tutte le altre tipologie di vini, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8**(confezionamento)**

I vini a DOCG "Vermentino di Gallura" devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro consone, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero o altre chiusure consentite dalle norme vigenti.

Per la tipologia "passito" non sono consentite bottiglie di capacità superiore a 0,750 litri.

Per la tipologia "Frizzante" è ammesso il tappo di sughero tradizionale con ancoraggio senza capsula.

Per la tappatura dei vini spumanti non è consentito il tappo a fungo di plastica.

10A14319

PROVVEDIMENTO 19 novembre 2010.

Iscrizione della denominazione «Peperone di Pontecorvo» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

**IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO
RURALE E DELLA QUALITÀ**

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1021 della Commissione del 12 novembre 2010, la denominazione «Peperone di Pontecorvo» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana* il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Peperone di Pontecorvo», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Peperone di Pontecorvo», registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 1021 del 12 novembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Peperone di Pontecorvo», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 19 novembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO