

2. Fatte salve le disposizioni più restrittive stabilite dagli specifici disciplinari di produzione, nei disciplinari di produzione dei vini italiani IGT è inserita la deroga di cui l'art. 6, paragrafo 4, comma 2, del regolamento (CE) n. 607/2009, per consentire la vinificazione al di fuori delle immediate vicinanze dell'area geografica delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Art. 3.

Termini di applicazione

1. Le disposizioni del presente decreto sono applicabili a decorrere dal 1° agosto 2009.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

09A09304

DECRETO 24 luglio 2009.

Riconoscimento del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Grottino di Roccanova».

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

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 27 marzo 2001, n. 122 recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Vista la domanda presentata dalla regione Basilicata intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Grottino di Roccanova»;

Viste le risultanze della pubblica audizione tenutasi a Roccanova (Potenza) in data 29 aprile 2009, a cui hanno partecipato rappresentanti di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vitivinicole;

Visto 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 disciplinare, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 127 del 4 giugno 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 disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata «Grottino di Roccanova» e del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Grottino di Roccanova» ed il relativo disciplinare di produzione le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - della Repubblica italiana.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2009, i vini a denominazione di origine controllata «Grottino di Roccanova», 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 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 di cui all'allegato 4 del D.D. 28 dicembre 2006, si riportano all'allegato «A» i codici di tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Grottino di Roccanova».

Art. 4.

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

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 24 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO



ANNESSE

**Disciplinare di Produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata
"GROTTINO DI ROCCANOVA"****Articolo 1 – Denominazione dei vini**

La denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Grottino di Roccanova" Rosso;

"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva;

"Grottino di Roccanova" Bianco;

"Grottino di Roccanova" Rosato.

Articolo 2 – Base ampelografica

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

"Grottino di Roccanova" Rosso:

Sangiovese dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva

Sangiovese dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon: dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata: dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

"Grottino di Roccanova" Bianco

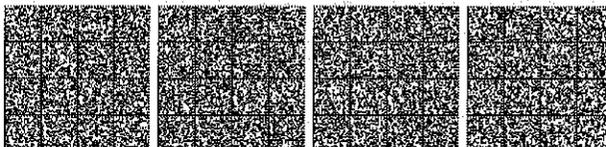
Malvasia bianca di Basilicata: minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20%.

"Grottino di Roccanova" Rosato

Sangiovese dal 60 all'85%; Cabernet Sauvignon dal 5 fino al 30%; Malvasia Nera di Basilicata dal 5 fino al 30%; Montepulciano dal 5 fino al 30%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3 – Zona di produzione

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Roccanova, Sant'Arcangelo e Castronuovo di S. Andrea in provincia di Potenza.



Articolo 4 – Norme per la Viticoltura

Condizioni naturali dell'Ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" devono essere quelle normali della zona atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi sui terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui trattasi.

Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata, sia per i vitigni a bacca bianca che per i vitigni a bacca nera.

Forme di allevamento e sestì di impianto

I sestì di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona. Per i nuovi impianti sono consentite solo forme di allevamento riconducibili alla spalliera semplice.

È facoltà della Regione, successivamente, consentire le forme di allevamento diverse (fatta esclusione per i tendoni e pergole) qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

È vietata ogni pratica di forzatura.

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

TIPOLOGIA	PRODUZIONE UVA t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
"Grottino di Roccanova" Rosso	8	12,00
"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva	8	13,00
"Grottino di Roccanova" Bianco	8	11,00
"Grottino di Roccanova" Rosato	8	11,50

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. L'esubero potrà essere destinato, se ne sussistono i requisiti, all'ottenimento della *I.G.T. Basilicata*.

Qualora la produzione superi detto limite di tolleranza, l'intera partita non potrà essere rivendicata a DOC Grottino di Roccanova.

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

Articolo 5 – Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo della regione Basilicata.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere realizzate nella stessa area di vinificazione.



E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie, nazionali e regionali.

Resa uva/vino e vino/ha

La resa massima dell'uva in vino è la seguente:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino %
"Grottino di Roccanova" Rosso	70
"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva	70
"Grottino di Roccanova" Bianco	70
"Grottino di Roccanova" Rosato	70

Ai limiti suddetti è ammessa una tolleranza massima del 5%, senza che si abbia diritto alla rivendicazione a denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" nella tipologia "Rosso", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 9 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" nella tipologia "Rosso Riserva", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione in grotta obbligatorio di 36 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" nella tipologia "Bianco", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 5 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata "Grottino di Roccanova" nella tipologia "Rosato", può avvenire solo dopo il periodo di maturazione obbligatorio di 5 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

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

"Grottino di Roccanova" Rosso:

Colore: rosso rubino;

Profumo: intenso, persistente;

Sapore: tipico, caratteristico, secco;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;

Acidità totale minima: 4,5 g/l

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

"Grottino di Roccanova" Rosso Riserva

Colore: rosso rubino tendente al granato



Profumo: intenso, persistente;
Sapore: tipico, caratteristico, secco;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0 % vol.;
Acidità totale minima: 4,5 g/l
Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

“Grottino di Roccanova” Bianco:

Colore: giallo paglierino;
Profumo: intenso, fruttato;
Sapore: tipico, secco;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
Acidità totale minima: 5,0 g/l
Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

“Grottino di Roccanova” Rosato:

Colore: Rosato;
Profumo: intenso, fruttato;
Sapore: fresco, equilibrato, secco;
Titolo Alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
Acidità Totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – modificare con proprio decreto i limiti minimi indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco non riduttore previsti dal presente disciplinare.

Articolo 7 – Designazione e presentazione

Nella 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 extra, fine, scelto, selezionato, sinonimi e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella designazione e presentazione del vino DOC “Grottino di Roccanova” è consentito, ai sensi del DM del 22/04/1992, fare riferimento al nome delle seguenti frazioni: Marchese, Calvello, Calderaro, Cersinto, Capolevigne, Muragna, Alzagamba, Sant'Iorio, Cerasa, Montagnola, Nice, Norce, Rosano, Sanpaolo, Viridario, Spadarea, Terzo e Orsoleo.

Per i vini di cui all'art. 1 l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8 – Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, possono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 10 litri, esclusa la dama.

Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Per tutti i vini i recipienti devono essere di vetro.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
GROTTNO DI ROCCANOVA BIANCO	B401	X	888	1	X	X	A	0	X
GROTTNO DI ROCCANOVA ROSATO	B401	X	999	3	X	X	A	0	X
GROTTNO DI ROCCANOVA ROSSO	B401	X	999	2	X	X	A	0	X
GROTTNO DI ROCCANOVA ROSSO RISERVA	B401	X	999	2	A	X	A	1	X

09A09307

DECRETO 27 luglio 2009.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Di Modena», e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

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 ministeriale 18 novembre 1995 con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Modena» o «Provincia di Modena» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda del Consorzio tutela del Lambrusco di Modena, presentata in data 5 marzo 2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «di Modena» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della regione Emilia-Romagna;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Modena il 27 aprile 2009, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

Visto 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 del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 136 del 15 giugno 2009 (supplemento ordinario n. 91);

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze e controdeduzioni da parte degli interessati relative al parere e alla proposta sopraindicati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento delle denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal predetto Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Di Modena» ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2009/2010.

3. La indicazione geografica tipica dei vini «Modena» o «Provincia di Modena» di cui al decreto ministeriale 18 novembre 1995 e successive modifiche deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente decreto, fatti salvi tutti gli effetti sino ad ora determinati.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2009, i vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografia 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 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo.

Art. 3.

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

Art. 4.

1. All'allegato A sono riportati i codici delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Di Modena», di cui all'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 27 luglio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

