

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».

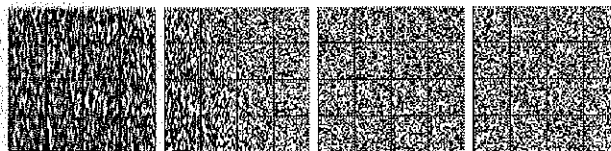
### Art. 4.

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**

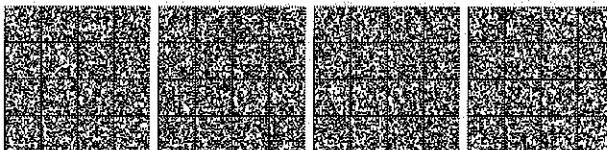
Malvasia bianca di Basilicata: minimo 80%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Basilicata, fino ad un massimo del 20%.

**"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.

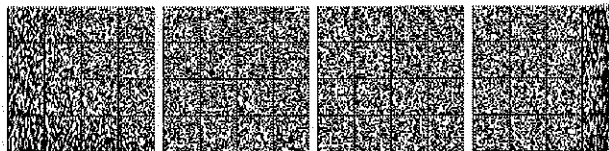
Per i vini di cui all'art. 1 l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

**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 provincie 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

