

SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

Anno 151° - Numero 270

GAZZETTA UFFICIALE



DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Giovedì, 18 novembre 2010

SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

La Gazzetta Ufficiale, Parte Prima, oltre alla Serie Generale, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1ª Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)
- 2ª Serie speciale: Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)
- 3ª Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)
- 4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)
- 5ª Serie speciale: Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

La Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

AVVISO AGLI ABBONATI

Dal 15 novembre vengono resi noti nelle ultime pagine della *Gazzetta Ufficiale* i canoni di abbonamento a partire dall'anno 2011. Contemporaneamente sono state inviate le offerte di rinnovo agli abbonati, complete di bollettini postali prestampati per la conferma dell'abbonamento stesso. Si pregano i signori abbonati di far uso di questi bollettini.

Si rammenta che la campagna di abbonamento avrà termine il 30 gennaio 2011.

Si pregano comunque gli abbonati che non intendano effettuare il rinnovo per il 2011 di darne comunicazione via fax al Settore Gestione *Gazzetta Ufficiale* (nr. 06-8508-2520) ovvero al proprio fornitore.

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura per l'inserimento degli atti nella *Gazzetta Ufficiale* telematica, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica: gazzettaufficiale@giustizia.it, curando che nella nota cartacea di trasmissione siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

SOMMARIO

DECRETO 9 novembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano». (10A13759)..... Pag. 49

Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso di Montepulciano», potranno usufruire della denominazione medesima.

Sono esclusi i vitigni aromatici ad eccezione della Malvasia Bianca Lunga.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve ricade nel territorio amministrativo del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, limitatamente alla zona idonea a fornire produzioni che rispondono ai requisiti di cui al presente disciplinare. Tale zona comprende:

parte del territorio del comune di Montepulciano delimitata da una linea che partendo dall'incrocio della linea ferroviaria Siena-Chiusi con il confine comunale di Montepulciano nei pressi del podere «Confine», segue ininterrottamente il confine di Montepulciano fino a raggiungere la suddetta ferrovia a nord della stazione ferroviaria di Montallese. Detto confine segue quindi la suddetta linea ferroviaria fino al punto di partenza;

parte del territorio del comune di Montepulciano, frazione Valiano, delimitata da una linea che, partendo dal punto in cui il confine comunale interseca la strada delle Chianacce a quota 251, percorre, procedendo in senso orario, il suddetto confine comunale fino ad incontrare la strada Padule a quota 253; segue quindi la predetta strada fino al bivio con la strada vicinale delle Fornaci con la quale si identifica fino all'innesto con la strada Lauretana per Valiano; la percorre verso ovest, per breve tratto, raggiunge la strada delle Chianacce, che segue fino a ricongiungersi con il punto di partenza.

I vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» sono utilizzabili anche per produrre vini DOC «Vin Santo di Montepulciano» alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ben esposti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri s.l.m.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano», la densità minima ad ettaro deve essere di 3.300 ceppi.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» non deve essere superiore a 10 per ettaro di coltura specializzata.

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

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nel limite di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano», un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio comunale di Montepulciano.

Sono tuttavia consentite su autorizzazione 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 - previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio di tutela del vino Nobile di Montepulciano la vinificazione fuori zona di produzione per le aziende che abbia-

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ROSSO DI MONTEPULCIANO»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» deve essere ottenuto dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile): minimo 70%.

Possono inoltre concorrere, fino ad un massimo del 30%, vitigni complementari idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 29 maggio 2010, autorizzati e raccomandati per la provincia di Siena purché la percentuale dei vitigni a bacca bianca non superi il 5%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano», deve essere adeguata entro la quinta vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.

no almeno, a far data dalla entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 1° luglio 1980 (decreto di riconoscimento della DOCG vino nobile di Montepulciano), le strutture di vinificazione in prossimità del confine comunale di Montepulciano e comunque a distanza non superiore a m. 3.800 in linea d'aria.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» non può essere immesso al consumo prima del primo marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve.

È consentito, previa comunicazione alle strutture di controllo autorizzate, da presentarsi a cura del vinificatore, entro il sedicesimo mese a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» sia riclassificato alla denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. Tuttavia qualora partite di «Vino Nobile di Montepulciano» vengano cedute dal produttore dopo il termine suddetto la denominazione stabilita deve essere mantenuta in modo irreversibile, salvo perdita delle caratteristiche.

Art. 6.

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: intensamente vinoso;

sapore: asciutto, persistente leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidità e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

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

Art. 7.

Nella etichettatura e designazione della denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e tali non da trarre in inganno il consumatore.

È altresì consentito l'utilizzo, nel rispetto delle vigenti norme, delle altre menzioni facoltative.

Le medesime, esclusi i marchi e i nomi aziendali, sono riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Nell'etichettatura del vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Art. 8.

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso di Montepulciano» deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.

Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero o materiale inerte prodotto a norma di legge.