



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
EX PQA IV

**Prot. n.61985**

Decreto 26 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “Nuragus di Cagliari” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

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);

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;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto Ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20-12-2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Nuragus di Cagliari”;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n.105, rubricato *“Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135”*, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l’incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013 in corso di registrazione;

VISTA la comunicazione n. 1735228 del 05/06/2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1164 relativo alla citata DOP *“Nuragus di Cagliari”* (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico *“e-Caudalie”* entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. n. 22298 del 26/06/2013, con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Regione Autonoma della Sardegna, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell’art. 118 *vicies*, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. 20550 - 18/11/2013 con la quale la predetta Regione Autonoma della Sardegna ha presentato, a questo Ministero, la modifica al fascicolo tecnico in questione;

RITENUTO che si rende necessario approvare con il presente Decreto la modifica al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo *“e-Caudalie”*, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente Decreto e, conseguentemente, di dover procedere all’aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini DOP *“Nuragus*

di Cagliari”, così come consolidato con il DM 30.11.2011, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell’allegato al presente Decreto.

2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
  - a) nell’ambito del sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
  - b) nell’ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, lì 26/11/2013

IL CAPO DIPARTIMENTO  
F.to prof. Gianluca M. Esposito

**Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP “Nuragus di Cagliari”.**

1) L’art. 9 è sostituito con il seguente testo:

**Articolo 9  
Legame con l’ambiente**

*A) Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

“Nuragus di Cagliari” è il nome della DOP con cui sono designate le categorie “vino” e “vino frizzante” prodotte nella zona di produzione oggi ricadente in tutto o in parte nelle province di Cagliari, Medio Campidano, Carbonia-Iglesias e Oristano. La zona geografica di produzione comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni, nelle rispettive province, così come specificati all’articolo 3 del presente disciplinare.

Tale zona geografica è assai variegata dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati, ha origini molto antiche, risalenti all’era geologica paleozoica, epoca in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa.

Nell’era geologica del terziario, la zolla sardo corsa si è distaccata da quella europea, ruotando nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si sono create delle profonde fratture da cui sono fuoriesciti magmi vulcanici, ed il mare, penetrando a più riprese nelle depressioni dell’entroterra, ha accumulato sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi preesistenti.

Questa evoluzione geologica ha portato alla formazione di substrati diversi, fra cui suoli granitici e porfidi nella zona sud orientale, regosuoli e vertisuoli su marne arenarie nella zona centro meridionale (Parteolla e Trexenta), suoli alluvionali quaternari sul Campidano di Cagliari e Oristano, terre brune su trachite e altre rocce effusive oltre a sedimenti sabbiosi e arenarie nella zona sud occidentale (Sulcis e Iglesiente).

Questi suoli di coltivazione della vite oggi incidono in maniera significativa sulle caratteristiche delle categorie “vino” e “vino frizzante” della DOP “Nuragus di Cagliari”, conferendo ai vini, in particolare, le esclusive note di freschezza e sapidità.

La zona geografica di coltivazione si presenta piuttosto varia, oltre che per la natura dei substrati, anche per le altitudini di coltivazione della vite, che vanno dalla linea di costa alla collina interna.

I vini e i vini frizzanti della DOP “Nuragus di Cagliari” ottenuti sull’area geografica di coltivazione della denominazione riflettono questa complessità, e ne determinano l’alto valore qualitativo delle produzioni e il riconoscimento a livello internazionale.

Nella zona di produzione si riscontrano i seguenti tipi di clima:

- clima sub-tropicale: investe tutta la fascia meridionale dell’Isola, che parte da Funtanamare nel Sulcis, comprende il Campidano di Cagliari, le isole di S. Antioco e S. Pietro, per giungere a Muravera nel Sarrabus. In tale zona, le precipitazioni annue sono inferiori a 700 mm., la temperatura media annua è superiore a 17°C, quella del mese più freddo non scende mai al di sotto di 10°C e vi sono almeno quattro mesi con temperatura media superiore a 20°C.

- clima temperato caldo: domina il Campidano centrale e la Valle del Tirso. La temperatura media annua che vi si riscontra non scende al di sotto di 15°C, quella del mese più freddo è compresa fra 6,5° e 10°C; in almeno tre mesi la temperatura media non scende al di sotto di 20°C. Le piogge annue non superano gli 800 mm..

Nella zona di produzione si riscontra quindi un clima adatto alla coltivazione della vite, dove la pianta cresce e produce in modo eccellente sotto il profilo qualitativo.

## 2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il vitigno “Nuragus”, da cui si ottengono le categorie “vino” e “vino frizzante” della DOP “Nuragus di Cagliari”, è coltivato da epoche remote; tanto antiche che risulta difficile perfino stabilire con esattezza l’origine del vitigno, nonché quella del nome che l’accompagna.

Il termine “Nuragus” associato al vino compare nel ‘700 in riferimento ad uno dei vini maggiormente prodotti nel periodo, il “Muscadeddu de Nuragus”. Lo studioso Moris, lo inserisce tra le uve a bacca giallo –rosata e lo definisce “Vitis abundans vern. Nuragus frequentissime culta”. Cettolini lo descrive accuratamente nel 1893-95, sottolineando l’incerta origine e i numerosi sinonimi tra cui “axina de margiani” e “axina del popurus”. Il Cara (1909) cita invece come suo sinonimo “abbondosa” e ne ipotizza un’origine fenicia. (fonte: Vitigni della Sardegna, a cura di Gianni Nieddu, progetto CONVISAR - pag. 123).

Il vitigno “Nuragus”, e quindi il vino che da esso si ottiene, ha seguito attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda, dalle epoche remote fino ai nostri giorni. Si diffuse nell’Isola durante il periodo storico del “Regno di Sardegna”, a seguito della politica viticola attuata dal viceré, il marchese di Rivarolo, che a partire dal 1736 favorì la diffusione della viticoltura nell’Isola, rendendola obbligatoria nei terreni ritenuti idonei alla vite e rimettendo in vigore integralmente le norme della “Carta de Logu” di Eleonora d’Arborea emanata nel 1392, durante il periodo “Giudicale”, e rimasta in vigore fino al 1827.

La ristrutturazione dei vigneti sardi su piede americano, a seguito delle infestazioni filloseriche che si diffusero in Europa a cavallo dei secoli XIX e XX, non solo riconsegnò al Nuragus l’importanza del passato, ma lo fece risultare come il vitigno largamente più rappresentato nella viticoltura del Centro-Sud della Sardegna.

Il convegno vitivinicolo regionale svoltosi a Cagliari nel 1933 fornì, grazie alla relazione di Sante Cettolini, un preciso quadro sulla viticoltura nell’Isola, e precisò che a caratterizzare la produzione vinicola del sud Sardegna erano soprattutto i bianchi, e fra i bianchi asciutti, il vino Nuragus era quello che si era maggiormente imposto fra i consumatori e gli esperti degustatori (fonte: Storia della vite e del vino in Sardegna a cura di Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone, editore Laterza, pag. 310).

Il significativo miglioramento qualitativo del vino Nuragus è stato poi dimostrato dal riconoscimento ottenuto all’esposizione nazionale di Siena del 1935 ( fonte: Storia della vite e del vino in Sardegna a cura di Maria Luisa Di Felice e Antonello Mattone, editore Laterza, pag. 311).

*B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.*

Le categorie “vino” e “vino frizzante” della DOP “Nuragus di Cagliari” presentano peculiari caratteristiche analitiche ed organolettiche che sono riconducibili essenzialmente all’ambiente geografico di coltivazione. In particolare, il colore giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi verdognoli, è riconducibile alla ottimale esposizione dei grappoli alla abbondante luce solare presente durante tutto il periodo di coltivazione e in particolare durante il periodo di maturazione delle uve. La buona luminosità associata alle favorevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte, alle equilibrate precipitazioni primaverili e alla buona ventilazione, permettono una ottimale maturazione dei grappoli e determinano le migliori condizioni per la produzione di tutte le categorie dei vini della DOP “Nuragus di Cagliari”.

I principali fattori che condizionano positivamente l’espressione gustativa dei vini della DOP “Nuragus di Cagliari” sono l’influenza del mare Mediterraneo e la presenza dei venti che spirano costantemente da esso su tutta la zona di produzione.

La qualità e le caratteristiche del prodotto sono inoltre condizionate dalle forme tradizionali di allevamento, caratterizzate da un ridotto carico di gemme e da una limitata vigoria dei ceppi.

L'ambiente geografico si riflette quindi sul gusto delle categorie "vino" e "vino frizzante" della DOP "Nuragus di Cagliari", facendolo risultare asciutto o leggermente amabile, e secondo le diverse tipologie, leggermente acidulo, sapido, armonico, gradevole.

*C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).*

La complessa storia vitivinicola dell'areale di coltivazione del vitigno "Nuragus", che da epoche remote continua la sua evoluzione fino ad oggi, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche che oggi contraddistinguono le categorie della DOP "Nuragus di Cagliari".

La notorietà di questa denominazione è così importante per la vitivinicoltura italiana, che già dal 1974 venne riconosciuto il disciplinare di produzione con decreto del Presidente della Repubblica.

La varietà di vite "Nuragus" gode, inoltre, di particolare protezione ai sensi dell'articolo 118 ter, paragrafo 2 del Reg. CE n. 1234/2007, dell'articolo 19, paragrafo 3 del Regolamento 607/2009 e dell'articolo 6 del Decreto Ministeriale 23 dicembre 2009, in quanto esclusiva e distintiva per la DOP "Nuragus di Cagliari".

L'interazione esistente tra i fattori ambientali, naturali, ed umani, iniziata in epoca antica, per poi evolversi nel corso della storia nei saperi delle genti di Sardegna che, operanti nell'ambiente geografico specificato, hanno tramandato di generazione in generazione, via via elaborandole ed affinandole, le tradizionali pratiche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve. Tali tecniche sono state oggetto di continuo miglioramento, anche grazie alle nuove conoscenze in campo scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOP "Nuragus di Cagliari" e "Nuragus di Cagliari frizzante", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione.

L'area di coltivazione del vitigno Nuragus è ancora oggi principalmente diffusa nel territorio di produzione della DOP, a dimostrazione del profondo legame del vitigno con i viticoltori che hanno saputo trovare le zone vocate e le tecniche di coltivazione adatte.

La zona geografica di coltivazione così variegata dal punto di vista orografico per la diversa natura dei substrati e per le altitudini di coltivazione, insieme al clima e alle tecniche di coltivazione, di trasformazione e affinamento, conferiscono alle categorie dei vini Nuragus e Nuragus frizzante le tipiche e riconosciute caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.

L'interazione causale fra fattori ambientali e umani, porta all'ottenimento dei vini DOP "Nuragus di Cagliari" nelle due categorie già descritte, che generalmente sono di colore giallo paglierino, con profumi delicati e gradevoli, e sapori che possono andare dal secco all'amabile proprio in funzione della reciprocità dei diversi fattori in causa.

In particolare, l'ottenimento dei vini amabili rispetto ai secchi è dovuto, oltre che alla tecnica di vinificazione, anche all'epoca di vendemmia, nonché alla forma di allevamento della vite, e al basso numero di gemme per ceppo.

Il periodo di massima espansione del vitigno Nuragus è collocabile a cavallo degli anni 1970 e 1980, con una produzione vicina a 1.000.000 di hl. Nel 1982 il Nuragus copriva il 45.6% della superficie vitata della provincia di Cagliari, mentre il secondo vitigno a bacca bianca copriva appena l'1,1% della superficie (fonte ISTAT 1982, 3° censimento generale dell'agricoltura). Ancora nel 1992 il Vitigno Nuragus rappresentava il 41.3% della superficie vitata della Provincia di Cagliari (fonte ISTAT 1992, 4° censimento generale dell'Agricoltura). Questi dati forniscono un chiaro segnale della vocazione dell'area geografica per la coltivazione di questa varietà.

Il vitigno "Nuragus" è oggi coltivato su 2.060,41 ettari totali (fonte AGEA, dati aggiornati a novembre 2013) ed è stato rivendicato a DOP "Nuragus di Cagliari" nel 2009 su 394 ettari (fonte Valorialta 2009).

Nella seconda metà del secolo scorso, il pregio e la qualità dei vini ottenuti dal vitigno Nuragus alimentò un fiorente flusso commerciale verso i mercati europei, in particolare verso quello francese e tedesco, che negli anni 70 ed 80 raggiunse la sua maggiore ampiezza, determinando la notorietà delle caratteristiche qualitative del vino “Nuragus di Cagliari” anche in campo internazionale.