



*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. 59899

Decreto 15 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini IGP “Sabbioneta” 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. 607/2009 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 D.M. 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 U.E. 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 IGP “Sabbioneta”.

VISTO il DM 12 luglio 2013, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati 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 IGP “Sabbioneta”;

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 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. 1846283 del 7/06/2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A1082 relativo alla citata IGP “Sabbioneta” (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. 22276 del 26/06/2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio Vini Mantovani, 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*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. M1.2013.0043771 del 17/09/2013 con la quale il predetto soggetto richiedente, per il tramite della Regione Lombardia, ha presentato a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia, presentato con nota prot. n. M1.2013.0043771 del 17/09/2013, in merito alle modifiche al fascicolo tecnico in questione, così come proposte dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche 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 D.M. 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 IGP "Sabbioneta", così come consolidato con il D.M. 30.11.2011 e dal successivo D.M. 12 luglio 2013, richiamati 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 D.M. 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 15/11/2013

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

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini IGP “Sabbioneta”

L'articolo 8 del disciplinare di produzione è sostituito per intero dal seguente testo:

Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica dei vini ad IGT “Sabbioneta”, anche nelle tipologie frizzante e novello, comprende i territori amministrativi dei comuni di Sabbioneta, Viadana e Commessaggio, area compresa fra il fiume Oglio e il fiume Po in provincia di Mantova.

E' la zona della media pianura, le quote sono comprese tra i 13 e i 36 m s.l.m.. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario recente (Pleistocene superiore, Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici, e in parte facenti parte della piana fluvioglaciale e fluviale terrazzata costituente il livello fondamentale della pianura

I rilievi sono legati al sistema Oglio-Chiese.

Nella piana a copertura alluvionale prevalentemente del fiume Po, il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In superficie la litologia dipende dal fiume Po che tende ormai a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limoso, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franca -sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area.

La prima falda si trova tra gli 8 e i 25 metri di profondità.

Il clima da subumido a subarido è caratterizzato da temperature medie estive elevate con afosità estiva causata anche dalla forte umidità, nebbie nel periodo autunno-inverno e inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili.

Le precipitazioni si concentrano maggiormente in autunno e in primavera.

Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento dei vini ad IGP “Sabbioneta”, anche nelle tipologie frizzante e novello.

La coltivazione della vite in questa area ha origini antiche, dal poeta Virgilio, che cita l'esistenza della vite ai tempi più recenti con la coltivazione della vite in filari spesso accompagnata ad alberi con funzione di sostegno. La coltivazione avveniva sulle terre strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature, quindi terreni di origine alluvionale, fertili, freschi che caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola.

L'uomo ha modellato il territorio e reso possibile la coltivazione della vite che è diventata tradizione come i rituali che ruotavano intorno all'uva e al vino con radici antiche che risalgono al cuore del Medioevo. Importante nella viticoltura della zona è il vitigno Lambrusco Viadanese che prende il nome dal comune in provincia di Mantova dove è maggiormente diffuso: Viadana.

L'area ha vocazione vitivinicola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione e a determinare:

- base ampelografica dei vigneti (i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione).
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nelle due zone per la vinificazione e l'ottenimento dei vini rosso e rosato come previsto dal disciplinare.

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

I vini a IGT "Sabbioneta", anche nelle tipologie frizzante e novello, anche in virtù dei vitigni da cui derivano, presentano al consumo, caratteristiche organolettiche specifiche descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

La zona di produzione dei vini ad IGT "Sabbioneta", anche nelle tipologie frizzante e novello, è caratterizzata da suoli di natura alluvionale in genere a granulometria tra medio-fine e fine, moderatamente profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, moderatamente o poco evoluti abbinati ad un clima caratterizzato dalle alte temperature estive e dall'elevata umidità; queste condizioni creano una situazione pedo-climatica favorevole allo sviluppo dei vitigni che caratterizzano l'IGT, se a questo si aggiunge che il fiume Po crea un microclima unico è evidente la "simbiosi" tra il territorio e i vitigni.

L'uomo ha modificato il territorio strappando le terre alle esondazioni dei fiumi Po e Oglio e creando i presupposti per la coltivazione della vite, ne è testimonianza la millenaria storia vitivinicola e la stretta connessione tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche del vino. La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.