



*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. 54605

Decreto 28 ottobre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d’Alba” 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 DM 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 DOP “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d’Alba”;

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 DOP “Lacrime di Morro” o “Lacrime di Morro d’Alba”;

VISTA la comunicazione n.1008933 del 6 maggio 2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A0431 relativo alla citata DOP “Lacrime di Morro” o “Lacrime di Morro d’Alba” (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 n. 8564 – 08/05/2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE all’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, 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 Reg. CE n. 1234/2007, nonché alla competente Regione Marche, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n. 672206 - 09/10/2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato, con parere favorevole, a questo Ministero le 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 U.E., 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 “Lacrime di Morro” o “Lacrime di Morro d’Alba”, così come consolidato con il DM 30.11.2011 e successivo DM 12 luglio 2013, 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 U.E., 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 U.E. 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 28/10/2013

Il Capo Dipartimento
F.to prof. Gianluca M. Esposito

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d’Alba”.

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.

La zona geografica di produzione dei vini a DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d’Alba», nelle tre tipologie descritte all’articolo 6 del presente disciplinare, comprende l’intera area amministrativa dei Comuni di Morro d’Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione delle aree di fondo valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare e compresi tra il litorale e la sede autostradale.

Si tratta di un’area collinare non molto estesa, solcata dai fiumi Cesano, Nevola e Misa, che vanno a delimitare alcuni tratti della parte settentrionale, mentre il limite meridionale non si spinge fino al fiume Esino.

L’intera zona di produzione è situata a non più di 25 km di distanza dal mare Adriatico, che esercita una grande influenza sulle caratteristiche climatiche del territorio, di fatto abbastanza omogenee. L’altimetria varia in massima parte tra 50 e 200 m s.l.m., i rilievi sono poco elevati e le pendenze sono generalmente comprese tra il 2% e il 25%. Le esposizioni sono quasi equamente ripartite tra tutti i punti cardinali.

La presenza dell’ampio bacino idrico costituito dal mare Adriatico limita l’escursione termica tra il giorno e la notte e quella tra il mese più caldo e il mese più freddo dell’anno. La temperatura media del mese di Gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Luglio si aggira sui 23-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l’indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca mediamente tra 1800 e 2100 gradi giorno, valori ritenuti ottimali per la produzione di vini rossi. Durante i mesi di Settembre ed Ottobre le temperature minime dell’aria si mantengono generalmente sopra i 10°C. La temperatura media annua è di 13-15°C, mentre l’entità delle precipitazioni medie annue si aggira tra 700 e 800 mm.

Il clima dell’area è di tipo temperato (Classe C di Koppen) con estati calde.

La natura dei materiali geologici, substrato dei suoli agrari dell’area risulta relativamente omogenea, essendo rappresentata in massima parte da rocce pelitico-calcarenitiche o pelitico-argillose. Si tratta di litotipi facilmente alterabili e soggetti ad erosione idrica superficiale.

L’area di produzione mostra alcuni elementi tipici dell’agricoltura collinare marchigiana e un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di vite, olivo e colture erbacee.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Dopo la caduta dell’Impero Romano, che aveva visto il diffondersi della coltivazione della vite e il commercio dei vini, come testimonia il ritrovamento in mare a Senigallia di anfore vinarie, le invasioni barbariche, la presenza dei Longobardi e le invasioni saracene dal mare, spinsero la popolazione del territorio interessato alla produzione degli attuali vini a denominazione d’origine “Lacrima di Morro d’Alba” o “Lacrima di Morro” ad erigere fortificazioni, destinate a divenire il fulcro di successivi insediamenti.

In questo territorio iniziò, a partire dal 900, “l’incastellamento” dei luoghi collinari, più facilmente difendibili dagli attacchi esterni; anche le vigne subirono una trasformazione e le alberate, diffuse in

epoca romana, vennero sostituite da piccoli appezzamenti protetti da recinti dove la vite veniva spesso consociata con gli alberi da frutto.

In tale epoca l'importanza economica della viticoltura si ridusse, ma le vigne continuarono ad essere presenti negli "horti conclusi", spesso coltivate dai monaci per produrre il vino per le esigenze liturgiche. Le tecniche di coltivazione della vite messe a punto in epoca romana furono così affinate e tramandate negli ambienti monastici, che svolsero un ruolo importante di salvaguardia della cultura agricola del territorio.

Nell'età dei Comuni, le migliorate condizioni economiche portarono ad aumenti della popolazione e dei fabbisogni alimentari, contribuendo al recupero e al consolidamento del ruolo della viticoltura, che divenne un tratto distintivo del territorio.

Non si ha conoscenza da quando il vitigno Lacrima iniziò ad essere coltivato in quella che è la sua attuale area di elezione, ma sappiamo con precisione che la sua importanza e i suoi pregi erano già ben noti nel territorio regionale nella seconda metà del diciannovesimo secolo.

Infatti, nel volume "La esposizione ampelografica marchigiana-abruzzese tenuta in Ancona il settembre 1872 e studi sulla vite e sul vino della provincia anconitana" pubblicato nel 1873 è inserita la descrizione del vitigno Lacrima, condotta su diversi campioni di foglie e di grappoli raccolti in differenti aree delle Marche, unitamente ai risultati dell'analisi chimico fisica dei vini monovarietali effettuata dal laboratorio del Regio Istituto Tecnico di Ancona. La descrizione è ben dettagliata, riguarda i diversi organi della vite, le fasi fenologiche e il comportamento nei confronti delle malattie. Viene evidenziata la precocità di germogliamento, la presenza di una sensibile componente aromatica e si riporta un lusinghiero giudizio sul vino "Ottimo vino aromatico, atteso il grato profumo..".

Troviamo la descrizione di Lacrima anche nei Bollettini Ampelografici e, date le caratteristiche di pregio e l'importanza di questo vitigno nella viticoltura della provincia di Ancona della seconda metà dell'800, non stupisce che Lacrima sia stata una delle tre varietà di viti coltivate nelle Marche ad essere inserita nel primo volume dell'Ampelografia italiana, pubblicato a Torino nel 1879, a cura del Comitato Ampelografico Centrale.

La descrizione di Lacrima riportata nell'Ampelografia italiana corrisponde perfettamente a quella della varietà che viene attualmente coltivata con questo nome nelle Marche, ma non concorda con quella che era stata precedentemente inserita dal Gallesio nella Pomona italiana, né corrisponde ad altri vitigni che portano lo stesso nome e che sono diffusi nelle aree meridionali del nostro paese.

Il Lacrima, quale vitigno antico e di grande pregio, ma di non facile coltivazione a causa della notevole precocità di germogliamento, ha visto un periodo di contrazione delle sue superfici coltivate durante la ricostituzione viticola del secondo dopoguerra, ma ha poi rafforzato la sua presenza nel territorio del Comune di Morro d'Alba (così denominato dal 1862 a partire dal suo antico nome romano) e in quello dei comuni limitrofi.

Il rinnovato interesse verso la coltivazione di Lacrima ed alle peculiari caratteristiche dei vini ottenuti ha quindi portato ad ottenere il riconoscimento della denominazione d'origine controllata "Lacrima di Morro" o "Lacrima di Morro d'Alba" nel 1985, che a sua volta ha dato ulteriore impulso allo sviluppo del territorio e al perfezionamento delle tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione delle uve.

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

La DOC «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» è riferita a 3 tipologie di vino rosso ("base", "Superiore" e "Passito"), tutte ottenute da uve provenienti da vigneti aventi nella loro composizione ampelografica il vitigno Lacrima per almeno l'85%. I vini dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- «*Lacrima di Morro*» o «*Lacrima di Morro d'Alba*»: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, di colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Se consumato giovane si nota un delicato e caratteristico profumo di rosa. Con l'invecchiamento i toni passano invece ad un fruttato-floreale di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtilli, viola e violetta.
- «*Lacrima di Morro*» o «*Lacrima di Morro d'Alba*» “*Superiore*”: ottima struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori fruttato-floreale di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtilli, viola e violetta. Il sapore è secco ed armonico di giusto corpo.
- «*Lacrima di Morro*» o «*Lacrima di Morro d'Alba*» “*Passito*”: vino da dessert e da meditazione ben strutturato, di colore rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore caratteristico più o meno intenso e dal sapore armonico e vellutato, da secco a dolce in relazione al tenore di zuccheri residui.

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e la peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d'Alba” è attestata da numerosi documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla millenaria storia vitivinicola del relativo territorio, che va dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri.

In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati, in particolare per quanto concerne: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve, che sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d'Alba”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

Nell'ambito della storia più recente, a partire dagli anni '960, la ripresa della coltivazione del vitigno Lacrima e la specializzazione dei viticoltori hanno permesso l'espansione di impianti di trasformazione sul territorio di produzione, anche mediante capitalizzazioni esterne, che hanno contribuito allo sviluppo di un nuovo modello di vitivinicoltura.

Si tratta di realtà imprenditoriali basate sulla piccola e media proprietà, che, sebbene legate ai valori della tradizione rurale e al mantenimento della diversificazione produttiva, sono riuscite ad affacciarsi e ad entrare con determinazione sui mercati nazionali e internazionali.

L'area di diffusione del vitigno Lacrima è rimasta pertanto ristretta al territorio di produzione dei vini DOC in questione, a dimostrazione del profondo legame del vitigno con la popolazione agricola che ha saputo trovare i siti e le tecniche adatte alla sua coltivazione. Il Lacrima è, infatti, un vitigno non semplice da coltivare; in particolare il suo germogliamento in epoca precoce, esponendolo al rischio dei ritorni di freddo primaverile, rende cruciale il corretto collocamento dei vigneti e l'esclusione delle aree di fondovalle dove vanno a posizionarsi gli strati di aria fredda che scivolano lungo le pendici delle colline.

Le caratteristiche orografiche e climatiche dell'area di produzione dei vini DOC “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d'Alba” (situata in una zona di bassa e media collina che risente dell'influsso mitigante del mare), contribuiscono a creare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente adatto alla viticoltura.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni, che consente di immagazzinare nel suolo una discreta riserva idrica che, pur in presenza di modeste precipitazioni estive, permette alle viti di mantenersi in buona efficienza fisiologica e di sostenere un buon processo di maturazione delle uve.

A ciò si aggiunga che le temperature miti dei mesi di Settembre e Ottobre sono adatte ad un regolare decorso della maturazione delle uve.

Di conseguenza, l'interazione tra le caratteristiche del terreno e quelle del clima portano il vitigno Lacrima ad esprimere appieno le proprie potenzialità non solo in termini di accumulo zuccherino, ma anche per quel che riguarda la maturazione fenolica e la concentrazione di aromi primari.

Le bacche di Lacrima, provviste di una buccia spessa e ricca di polifenoli, possono talvolta fendersi a fine maturazione lasciando gocciolare (lacrimare) il succo in esse contenuto e da particolarità sembra derivare il nome della varietà.

Le uve di Lacrima, durante la fase di fermentazione, rilasciano antociani, tannini e sostanze aromatiche, tra cui il geraniolo, che conferisce il piacevole profumo di rosa.

In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima ed i fattori umani, quali le tradizionali tecniche colturali ed enologiche, portano a modulare il decorso della maturazione delle uve di Lacrima, che vengono raccolte a diversi livelli di maturazione e con caratteristiche chimico-fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini, consentono poi di ottenere i vini DOC le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del presente disciplinare.

In particolare:

- nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba», il mantenimento delle rese in uva attorno ai limiti massimi di 13 t/ha, ottenuto adottando le opportune tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno nell'area di produzione, consente di produrre un vino rosso di qualità con caratteristica ed intensa emanazione di profumi e buona struttura.
- nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» “Superiore” il mantenimento delle rese in uva al di sotto di 10 t/ha, ottenuto affinando e perfezionando le tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno nell'area di produzione, consente di produrre vini di ottima struttura e di titolo alcolimetrico più elevato rispetto alla tipologia base.
- nel caso della tipologia «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» “Passito” poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell'impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a coppie ed appesi. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito usato prima come medicamento, poi diffuso ed apprezzato dal mercato.

Successivamente al riconoscimento della DOC dei vini “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d'Alba”, la storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione stessa, segnata dall'impianto di nuovi vigneti e dall'affermazione di aziende di piccola e media dimensione, che vedono spesso seconde e terze generazioni proseguire nel solco della tradizione, ma in una prospettiva di mercato internazionale.

La sempre maggiore professionalità degli operatori, che hanno tratto vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente e dalle peculiarità del vitigno, rappresenta il tratto fondamentale che ha contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza dei vini DOC “Lacrima di Morro” o “Lacrima di Morro d'Alba”, unici nel panorama italiano.