



*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.61274 del 21/11/2013

Decreto 21 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP Valli Ossolane 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 Valli Ossolane;

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.1440919 del 28.05.2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1242 relativo alla citata DOP Valli Ossolane (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. 22316 del 26.06.2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Federazione Interprovinciale Coldiretti Novara-Verbanò Cusio Ossola, 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 Regione Piemonte al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n.20388 del 06.11.2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato a questo Ministero, per conto della Federazione Interprovinciale Coldiretti Novara-Verbanò Cusio Ossola, le correzioni al fascicolo tecnico nonché del relativo disciplinare di produzione;

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, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM del 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 a DOP Valli Ossolane, 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, se del caso, 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 21/11/2013

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

Modifica al disciplinare di produzione dei vini a DOP “Valli Ossolane”.

Il testo dell’articolo 9 - Legame con l’ambiente geografico- è sostituito per intero con il seguente:

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Denominazione d'Origine Controllata "Valli Ossolane" nasce con lo scopo di caratterizzare un'area viticola particolare nel territorio dell'Ossola.

Il territorio di produzione è compreso, in queste valli, con terreni distribuiti geograficamente nella parte più a nord del Piemonte nelle zone dell’Alto Vercellese e dell’Alto Novarese. Geomorfologicamente sono terreni generati da antichi depositi fluviali terrazzati ed ondulati, ed in taluni casi piuttosto declivi. Nell’area geografica interessata vi è una sensibile variabilità delle caratteristiche dei terreni in base alla loro localizzazione e alla morfologia del territorio stesso.

Si tratta di suoli con alcune limitazioni per scarsa profondità dello strato attivo e recanti talvolta un sottosuolo roccioso.

Nelle zone di bassa collina ovvero nella parte terminale delle vallate sono caratteristici i terreni limosi che sovrastano orizzonti argillosi con limiti dovuti talvolta ad un più lento drenaggio interno e sgrondo delle acque meteoriche che possono determinare più vigoria nelle viti ma anche maggiore produzione.

Nelle zone invece di più alta valle abbiamo terreni formati anche da trasporti di materiali dovuti alle profonde variazioni climatiche sopravvenute a più riprese durante il quaternario. Le precipitazioni più elevate hanno infatti provocato un’erosione accelerata dei rilievi e la demolizione torrentizia degli imponenti ammassi morenici abbandonati dai ghiacciai agli sbocchi vallivi. I terreni risultano quindi più ricchi in scheletro, sabbie e limo. Sono terreni tendenzialmente più poveri di quelli precedentemente citati ma adatti alla viticoltura in quanto ben drenati e senza ristagni idrici, normalmente posti su declivi ben esposti e quindi adatti ad una viticoltura di qualità e basse produzioni, dettate anche da potature corte al fine di sfruttare al meglio il connubio del tipo di terreno e dell’andamento climatico medio della zona geografica oggetto di questa denominazione di origine, caratterizzata in base alla sua morfologia da escursioni termiche elevate, temperature massime ed irraggiamento solari riconducibili ad un clima di montagna.

Le uve prodotte riconducibile a questa denominazione di origine sono Nebbiolo, Croatina, Merlot e Chardonnay e sono solo ed esclusivamente prodotte nei vigneti ubicati nei comuni indicati all’art. 3 del disciplinare di produzione e le operazioni di vinificazione sono normate dall’art. 5 dello stesso disciplinare e prevedono solo la provincia del Verbano Cusio Ossola.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Secondo lo Statuto di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a s. Michele, il 29 settembre. Questo perché la morfologia del territorio poteva e può garantire una giusta maturazione delle uve solo alla fine di settembre.

In seguito ad un periodo di netto miglioramento del clima verificatosi a partire dal I millennio a. C. e che raggiunse l’optimum verso il 300 circa a.C., si presentarono le condizioni ideali perché alcuni vitigni, già acclimatati sulle rive del lago Maggiore, cominciassero ad essere piantati anche nelle valli più a Nord grazie alle vie d’acqua rappresentate dai fiumi Ticino e Toce. Una importante testimonianza della antica coltivazione della vite in Ossola si trova nell’area megalitica di

Varchignol all'imboccatura della Valle Antrona nel comune di Montescheno, nella quale un ripido pendio esposto a mezzogiorno è stato trasformato in una serie di gradonature terrazzate. Le terrazze sono sostenute da alti muri di pietra a secco e sono corredate da serie di scale sempre in pietra e da un sistema di drenaggio molto efficiente a cui si aggiunge un sistema superficiale di irrigazione necessario solo in periodi di eventuale siccità.

Nel XIV sec. viene menzionato per la prima volta il nome Prunent, il vitigno autoctono ossolano per eccellenza; in un testamento datato 18 Maggio 1309 è registrato il generoso lascito annuale perpetuo in suffragio della propria anima da parte di Dumino di Pello (Trontano) al Convento dei frati minori di Domodossola di nove staia di vino; questo vino doveva essere tutto Prunent della sua vigna e doveva servire solo per la celebrazione della Santa Messa. L'importanza della produzione vitivinicola in Ossola è dimostrata dalla protezione accordata ai vigneti da tutti gli statuti comunali; per esempio il tempo della vendemmia era tassativamente stabilito dai consoli delle comunità; secondo gli Statuti di Villadossola del 1345 la vendemmia poteva iniziare solo a S. Michele. Il vitigno autoctono è un ecotipo di Nebbiolo, detto localmente "Prunent".

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

La DOC Valli Ossolane è riferita alle tre tipologie Bianco, Rosso, Nebbiolo (con indicazione consentita Prunent).

Tutti 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 e specifica individuazione che deriva dalla composizione ed esposizione dei terreni .

Valli Ossolane Nebbiolo - L'utilizzo di cloni di Nebbiolo come base ampelografia per questa tipologia fa sì che i vini siano ricchi di tannini e che presentino caratteristiche di longevità apprezzate sin dai tempi antichi.

Si presenta di colore rosso rubino con riflessi granata. Profumo complesso con note di vaniglia e floreali. In bocca asciutto, sapido, buona struttura e persistenza con tannini leggermente marcati.

Valli Ossolane Bianco – costituito da minimo 60% di Chardonnay - vino ottenuto con fermentazione in piccole botti di rovere. Il vino si presenta di colore giallo più o meno intenso, con carica aromatica di vaniglia, mandorle e frutti esotici. Pieno e pulito nel sapore, equilibrato nell'acidità, di buona persistenza.

Valli Ossolane Rosso- costituito da un uvaaggio di Nebbiolo, Croatina e Merlot per un minimo del 60%, Il colore è rosso rubino più o meno intenso. Profumo fruttato, frutta a bacca rossa. In bocca asciutto, sapido, pieno, caldo e strutturato con leggeri tannini.

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

La composizione, in certi casi con caratteristiche molto disomogenee, dei terreni coltivati a vite nelle Valli Ossolane, e l'esposizione degli stessi nonché il clima molto variabile nel corso delle varie annate, le escursioni termiche, le particolari forme di allevamento a pergola (topie) che garantiscono luce ed aerazione all'uva, le varietà di vitigno selezionate nel tempo dall'uomo e dalla natura quali i cloni di Nebbiolo (Prunent), esprimono in questo territorio una produzione unica ed irripetibile tipica dei vini delle Valli Ossolane.

La forma di allevamento a pergola, chiamata " Topia", con pali di sostegno costituiti dalla pietra ollare, pietra che viene estratta e lavorata dalle montagne ossolane, è parte integrante e caratterizzante del panorama di questo territorio.

Proprio questo territorio, con la sua biodiversità, le sue tradizioni, i suoi frutti e i suoi metodi, talvolta dimenticati, di una viticoltura di montagna, insieme alla passione dei produttori ha fatto sì che la tipicità dei vini a DOP Valli Ossolane venga apprezzata dal mercato .