



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

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

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Matera”.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l’esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell’articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell’adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata L. n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

VISTO il DM 06.07.2005 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 163 del 15.07.2005 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Matera” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP “Matera”;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP “Matera”;

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 2 luglio 2018, presentata per il tramite della regione Basilicata su istanza del “Consorzio di tutela vini Matera DOC” con sede in Metaponto (MT), intesa ad ottenere la modifica dell’articolo 6 del disciplinare di produzione dei vini a DOC “Matera”, nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTA l’ulteriore nota della Regione Basilicata del 10.09.2018 con la quale si chiede la correzione di un refuso all’articolo 6 del disciplinare di produzione per quanto concerne il tenore zuccherino della tipologia DOC “Matera” bianco passito;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del D.M. 7 novembre 2012, relativa alle modifiche "non minori" dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Basilicata;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 18 dicembre 2018, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC "Matera";

CONSIDERATO altresì che ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche "non minori" del disciplinare in questione sono considerate "ordinarie" e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012, per le modifiche "minori", che non comportano variazioni al documento unico;

RITENUTO tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica "ordinaria" del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni,

PROVVEDE alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica "ordinaria" del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Matera".

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo Ufficio PQAI IV, Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della predetta proposta.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “MATERA”**

All'articolo 6, le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche della DOC “Matera” Primitivo e “Matera” Bianco Passito, di seguito riportate:

«Matera» Primitivo:

colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico tendente al vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5g/l;

estratto non riduttore minimo: 23.0 g/l.

«Matera» Bianco Passito:

colore: dal giallo carico all'ambrato a seconda dell'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13.00% vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.;

acidità totale minima: 4.0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28.0 g/l.

sono sostituite con il seguente testo:

«Matera» Primitivo:

colore: rosso rubino tendente al violaceo ed al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato, con un residuo zuccherino massimo di 14,0 g/l, pieno, armonico tendente al vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«Matera» Bianco Passito:

colore: dal giallo carico all'ambrato a seconda dell'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: da secco a dolce, caratteristico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00 % vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.