



*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. 46223**

**Decreto 11 giugno 2014 concernente la correzione di alcuni 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.**

IL DIRETTORE GENERALE

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 (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

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, 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, par. 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 e, in particolare, l'art. 1, comma 2, ai sensi del quale i disciplinari consolidati ed i relativi fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP italiani sono stati inoltrati alla Commissione U.E., entro il 31 dicembre 2011, conformemente alla procedura di cui all'articolo 70 bis del Reg. CE n. 607/2009, e sono stati pubblicati sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP;

CONSIDERATO che in alcuni disciplinari dei vini DOP e IGP italiani - così come approvati, trasmessi alla Commissione U.E. e pubblicati ai sensi del citato DM 11.11.2011 - sono stati rilevati alcuni errori, sia d'ufficio che su segnalazione dei soggetti legittimati che a suo tempo hanno predisposto le relative proposte di disciplinari e fascicoli tecnici, nonché delle competenti Regioni e Province autonome;

RITENUTO di dover procedere alla correzione degli errori in questione, che sono evidenziati per ciascuna DOP e IGP nell'elenco alfabetico allegato al presente decreto, al fine di rendere i disciplinari in questione coerenti e conformi alla richiamata normativa comunitaria e nazionale in materia di vini DOP e IGP, nonché di procedere, se del caso, alla conseguente correzione del fascicolo tecnico della relativa DOP o IGP, ovvero del documento unico riepilogativo del disciplinare, qualora gli errori in questione riguardino anche tale documento;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero l'elenco delle correzioni in questione e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento dei relativi disciplinari e, se del caso, dei fascicoli tecnici, già inviati alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, nonché di procedere all'aggiornamento dei disciplinari e, se del caso, dei fascicoli tecnici dei vini DOP e IGP in questione pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del citato DM 11.11.2011;

## DECRETA

### Articolo unico

1. A titolo di correzione degli errori richiamati in premessa, nei disciplinari di produzione delle DOP e IGP dei vini elencate in ordine alfabetico nell'allegato al presente decreto, sono apportate le modifiche evidenziate per ciascuna DOP o IGP nel medesimo allegato.

2. Le correzioni di cui al comma 1 sono inserite:

- nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP, nell'ambito del sistema di informazione 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 quelli già inoltrati 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;
- nei disciplinari e, se del caso, nei fascicoli tecnici delle relative DOP e IGP pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 11.11.2011.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP.

Roma, 11 giugno 2014

IL DIRETTORE GENERALE  
F.to Emilio Gatto

**Correzioni da apportare nei disciplinari di produzione  
e nel documento unico dei vini DOP e IGP di seguito elencati**

**1. IGP “Daunia” (PGI-IT-A0599):**

- all’art. 6: per la tipologia “rosso frizzante”, il titolo alcolometrico volumico totale minimo è sostituito dal seguente:

*“10 % vol di cui almeno 9,50% vol svolto;”.*

**2. IGP “Provincia di Nuoro” (PGI-IT-A0808):**

- all’art. 3, al termine della descrizione della zona di produzione, è inserito il seguente trattino:

- *Budoni e San Teodoro in provincia di Olbia-Tempio.*

**3. DOP “Terre del Colleoni” o “Colleoni” (PDO-IT-A1358):**

- all’art. 1, al termine del comma 1, è inserita la tipologia: “Terre del Colleoni o Colleoni Spumante.”;

- all’art.6, è inserita la descrizione delle caratteristiche dei vini al consumo, per le seguenti tipologie previste all’articolo 1:

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco Spumante***

Colore	Giallo Paglierino
Odore	Fruttato e floreale
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Bianco Frizzante***

Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso fruttato e floreale
Sapore	Secco, equilibrato, fresco.
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio Spumante***

Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso Fruttato
Sapore	Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato
Spuma	Fine e persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	5,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Pinot Grigio Frizzante***

Colore	Giallo Paglierino
Odore	Intenso, sentori di frutta
Sapore	Fresco, asciutto
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l

Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay Spumante***

Colore Giallo Paglierino  
Odore Intenso  
Sapore Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato  
Spuma Fine e persistente  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol  
Acidità totale minima 5,50 g/l  
Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Chardonnay Frizzante***

Colore Giallo paglierino  
Odore Fruttato con sentori di mela,  
Sapore Secco e Fresco  
Spuma Vivace  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 %vol  
Acidità totale minima 4,50 g/l  
Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni Spumante***

Colore Giallo Paglierino  
Odore Intenso Fruttato  
Sapore Da Extra brut a secco, armonico ed equilibrato  
Spuma Fine e persistente  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol  
Acidità totale minima 5,50 g/l  
Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Manzoni Frizzante***

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
Odore Intenso, talvolta di frutta esotica e floreale  
Sapore Fresco, secco con buona acidità  
Spuma Vivace  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol  
Acidità totale minima 4,50 g/l  
Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Moscato Giallo Frizzante***

Colore Giallo dorato - paglierino  
Odore Intenso di frutta fresca, secca e passita, erbe officinali e miele.  
Sapore Secco di media acidità, caratteristico.  
Spuma Vivace  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol  
Acidità totale minima 4,50 g/l  
Estratto non riduttore minimo 15,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Schiava Frizzante***

Colore Dal rosa tenue al cerasuolo  
Odore Delicato fruttato con note di frutta rossa  
Sapore Secco, fresco e gradevole con nota amarognola  
Spuma Vivace  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol  
Acidità totale minima 4,50 g/l  
Estratto non riduttore minimo 16,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Merlot Frizzante***

Colore Rosso rubino  
Odore Ampio e intenso bouquet fruttato  
Sapore Asciutto, armonico

Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Marzemino Frizzante***

Colore	Rosso rubino
Odore	Ampio e fresco bouquet fruttato
Sapore	Asciutto, armonico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Cabernet Frizzante***

Colore	Rosso rubino
Odore	Intenso fruttato ed erbaceo
Sapore	Caratteristico e asciutto
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Franconia Frizzante***

Colore	Rosso rubino
Odore	Vinoso e fruttato
Sapore	Asciutto e caratteristico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l

***“Terre del Colleoni” o “Colleoni” Incrocio Terzi Frizzante***

Colore	Rosso rubino
Odore	vinoso
Sapore	Secco, intenso, caratteristico
Spuma	Vivace
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,00% vol
Acidità totale minima	4,50 g/l
Estratto non riduttore minimo	16,00 g/l