

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Parere relativo alla richiesta di modifica al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio». (10A08935)

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI TIPICHE DEI VINI, ISTITUITO A NORMA DELL'ART. 17 DELLA LEGGE 10 FEBBRAIO 1992, N. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Confederazione Italiana Agricoltori di Ancona;

Visto il parere favorevole della Regione Marche;

Ha espresso nel corso della riunione del 21 aprile 2010, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformita' con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Annesso

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC «SAN GINESIO»

Art. 1.

Denominazioni dei vini

La Denominazione d'origine controllata «San Ginesio» e' riservata ai vini «San Ginesio» rosso, «San Ginesio» spumante, nelle tipologie secco o dolce, che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

La Denominazione d'origine controllata «San Ginesio» e' riservata ai vini di cui all'art. 1 ottenuti da uve provenienti da vigneti,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«San Ginesio» Rosso:

Sangiovese minimo 50%;

Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente per un minimo del 35%, possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella regione Marche, anche congiuntamente per un massimo del 15%.

«San Ginesio» Spumante (secco o dolce):

Vernaccia Nera: minimo 85%, possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Marche.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» comprende i territori dei comuni di San Ginesio, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano, Loro Piceno, situati nella provincia di Macerata ed e' come di seguito delimitato: partendo dall'incrocio tra la strada statale Picena 78 con la s.p. 61 che conduce a Loro Piceno in prossimita' di Passo Loro, la delimitazione prosegue lungo detta s.s. 78 in direzione nord verso Passo Colmurano fino al secondo incrocio, oltrepassato Passo Colmurano, subito dopo la Casa cantoniera in prossimita' della cabina Enel, dall'incrocio prosegue lungo la strada in direzione nord-ovest per circa 180 m per poi continuare in direzione ovest lungo l'impluvio fino all'incrocio (a quota 373 m s.l.m.) con la strada bianca che segue fino ad incrociare la s.p. 129 che collega Urbisaglia con Colmurano, da qui la delimitazione prosegue prima in direzione ovest/nord-ovest fino a quota 420 m s.l.m. (lungo il crinale), quindi in direzione ovest/sud-ovest fino all'incrocio con l'affluente del torrente Entogge (450 m s.l.m.) e continua in direzione sud fino ad incrociare la strada comunale che prosegue in direzione ovest fino all'incrocio con l'altra strada comunale che conduce il confine fino ad incrociare il torrente Entogge, il limite percorre il tracciato del torrente Entogge fino a che questo incrocia per seguirla, la strada che segue parallela il confine comunale tra Tolentino e Colmurano questa strada e' seguita fino all'incrocio in localita' la Villa e prosegue in direzione ovest sul limite comunale tra Tolentino e San Ginesio, segue tale confine fino in prossimita' dell'affluente in destra idrografica del fosso San Rocco, da questo continua in direzione sud-ovest a quota 280 m s.l.m. per poi proseguire in direzione della localita' Baroncia risalendo di quota il versante esposto ad est/nord-est fino all'incrocio con la strada che attraversa la localita' Baroncia, da qui prosegue lungo la strada in direzione ovest/sud-ovest fino all'incrocio con la strada che in direzione sud prosegue fino alla localita' Sant'Andrea Vecchio/Colvenale, dall'incrocio la delimitazione prosegue prima fino al limite comunale poi proseguire lungo l'affluente in destra idrografica del fiume Fiastrone che viene seguito parzialmente in direzione ovest per poi proseguire in direzione sud lungo il suo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

affluente in sinistra idrografica fino ad incrociare il confine comunale del comune di Camporotondo di Fiastrone con Belforte del Chienti, quindi prosegue in direzione sud fino all'incrocio con il limite comunale tra Camporotondo di Fiastrone e Caldarola fino in prossimità di case Bocci e quindi parallelamente al Fosso Savini fino ad incrociare il limite comunale di Caldarola con Belforte del Chienti, segue tale limite fino in prossimità di case Gratani da dove segue la strada comunale in direzione nord-est (sottopasso della s.s. 77) e quindi fino al fiume Chienti, quindi prosegue risalendo il fiume Chienti fino a giungere sulla diga del lago di Caccamo; a questo punto la delimitazione segue la sponda sud del lago di Caccamo e prosegue sullo spartiacque verso Pievefavera fino ad incontrare la strada comunale asfaltata nell'abitato di Pievefavera; la delimitazione segue detta strada in direzione sud/sud-est attraversando le frazioni di Croce e Vestignano quindi prosegue fino all'abitato Valle di Montalto, frazione del comune di Cessapalombo; al primo incrocio il confine prosegue in direzione sud-ovest direzione Tribbio; nell'abitato del Tribbio il confine prosegue in direzione sud lungo la strada bianca (che delimita l'area a bosco) fino in prossimità del fosso Vallone che si segue parallelamente lungo la strada in direzione nord-est per circa 480 m fino ad incrociare la strada principale in direzione sud fino all'incrocio con la strada che conduce alla località Roccaccia, da qui si prosegue in direzione est (per circa 960 m) lungo il limite comunale tra Cessapalombo e San Ginesio quindi prima in direzione sud-est poi in direzione nord-est fino ad incontrare l'abitato di Morichella; da Morichella si prosegue in direzione sud-est lungo la s.s. 502 percorre detta strada statale in direzione sud fino incontrare la s.s. 78 Picena quindi dall'incrocio della s.s. 502 con la s.s. Picena 78 si segue la s.s. 78 in direzione nord-est fino all'incrocio con la strada comunale che conduce alla località Colle, la strada è seguita fino a quota 470 m s.l.m. per poi proseguire in direzione est/sud-est lungo il limite dell'area boschiva (posta ad ovest) fino alla località case Carotondo numero civico 47 a quota 548.2 m s.l.m., qui percorre per un breve tratto il confine comunale tra San Ginesio e Sarnano fino ad incontrare la strada asfaltata che collega Cerreto a Vecciola segue la strada fino ad imboccare la s.p. 119 in prossimità del numero civico 87, prosegue su detta provinciale in direzione di Gualdo, in prossimità del km 6 la delimitazione lascia la provinciale e prosegue in direzione est seguendo l'area boschiva fino in prossimità dell'affluente in destra idrografica del fosso Bastano; si segue parallelamente il fosso Bastano e quindi da questo si risale il versante lungo lo spartiacque in direzione est verso case Orlandi quindi il confine prosegue in direzione nord parallelamente all'affluente in sinistra idrografica del torrente Tennacola quindi continua attraverso la macchia boschiva in direzione nord-ovest fino alla s.p. 54 da qui prosegue in direzione nord-est attraverso case Fabioli a quota 602.4 m s.l.m., da prosegue lungo il fosso Cornuto fino a casa Quarantini in prossimità di contrada Sant'Angelo qui il confine riprende la strada provinciale che collega Gualdo a Sant'Angelo in Pontano fino ad incrociare la s.p. 45 Faleriense e prosegue in direzione del centro abitato di Sant'Angelo in Pontano, prosegue su detta strada fino all'incrocio posto in prossimità di quota 452.2 m s.l.m. e svolta in direzione nord est verso case Rieti e quindi prosegue in direzione nord prima sul torrente Ete Morto poi sul limite comunale tra Sant'Angelo in Pontano

e Falerone e quindi nuovamente lungo il torrente Ete Morto fino ad incrociare il «Fosso Bagnere» da qui si risale il versante sullo spartiacque fino alla strada comunale che conduce a Loro Piceno fino all'incrocio con la s.p. 44, a questo punto il confine risale il versante lungo lo spartiacque fino ad incrociare la s.p. 61 in prossimità del tornante collocato precisamente sulla curva di livello posta a quota 342.6 m s.l.m. prosegue su questa strada provinciale in direzione del centro abitato di Loro Piceno, oltrepassato il centro abitato il confine prosegue lungo la stessa strada fino all'incrocio con la strada provinciale Picena 78 in località Passo Loro.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» devono essere quelle tradizionali della zona o comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata la forma di allevamento a pergola detta «tendone».

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere una densità di almeno 2500 ceppi per ettaro.

La produzione massima di uva a ettaro, per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», di cui all'art. 1), e' di 11 t.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

Vino	% vol.
«San Ginesio» Rosso	10,5
«San Ginesio» Spumante»	9,5

La resa massima dell'uva in vino finito, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La regione Marche, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio provvedimento, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni climatiche e per conseguire l'equilibrio di mercato, puo' stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole e forestali, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione della tipologia «San Ginesio Rosso» devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato nel precedente art. 3.

Le operazioni di vinificazione e di elaborazione della tipologia «San Ginesio» Spumante devono essere effettuate all'interno della zona di produzione della uve, delimitata nel precedente art. 3 e nelle immediate vicinanze della stessa, ma non oltre un raggio di km 2,5 in linea d'aria dal confine della zona di produzione. Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, puo' essere concessa dal Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, specifica autorizzazione alla elaborazione della sola tipologia spumante (secco e dolce) nei propri stabilimenti ubicati entro un raggio di 35 km dalla delimitazione della zona di produzione di cui al precedente art. 3, purché le ditte medesime dimostrino di possedere stabilimenti nei quali hanno tradizionalmente effettuato tale operazione da almeno 10 anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per la tipologia «San Ginesio Rosso» e' autorizzata la pratica della dolcificazione ai sensi e nei limiti della legislazione vigente.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio», all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«San Ginesio rosso»

colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 20 gr/l.

Zuccheri riduttori: fino ad un massimo di 15 gr/l .

«San Ginesio» spumante secco:

spuma: persistente a grana fine;
colore: rosso rubino con riflessi da violacei a granati;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: caratteristico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 20 gr/l;
zuccheri riduttori: da 17 gr/l a 35gr/l.

«San Ginesio» spumante dolce:

spuma: persistente a grana fine;
colore: rubino con riflessi da violacei a granati;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 20 gr/l;
zuccheri riduttori: minimo 50 gr/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «San Ginesio» e' vietata l'aggiunta delle seguenti qualificazioni: «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

E' tuttavia consentito l'uso delle indicazioni facoltative ammesse dalla normativa vigente.

Sulle confezioni contenenti i vini a denominazione di origine controllata «San Ginesio» rosso deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

Per il confezionamento della denominazione di origine controllata «San Ginesio» sono ammessi tutti i contenitori consentiti dalle vigenti norme. L'utilizzo del bag in box e' limitato alla sola tipologia Rosso.

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura vigenti.