



*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.50871**

**Decreto 25 giugno 2014 concernente la correzione di alcuni disciplinari di produzione dei vini 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 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 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 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 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 IGP dei vini elencate in ordine alfabetico nell'allegato al presente decreto, sono apportate le modifiche evidenziate per ciascuna 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 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 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, 25 giugno 2014

IL DIRETTORE GENERALE  
F.to Emilio Gatto

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

**1. IGP “Osco” / “Terre degli Osci (PGI-IT-A0693):**

L’articolo 6 è sostituito con il seguente testo:

“Articolo 6 - *Caratteristiche al consumo.*

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” anche con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

*“Osco” o “Terre degli Osci” bianco e bianco frizzante*

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;  
odore: fruttato, fresco;  
sapore: secco, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” bianco passito*

colore: giallo paglierino tendente all’ambrato più o meno intenso a secondo dell’invecchiamento;  
odore: fruttato, fresco;  
sapore: dolce, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno bianco e bianco frizzante*

all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” rosso*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” rosso frizzante*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Osco” o “Terre degli Osci” novello*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;

sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno rosso*  
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno rosso frizzante*  
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” con indicazione del vitigno novello*  
all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” rosato*  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” rosato frizzante*  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” rosato con indicazione del vitigno*  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Oscò” o “Terre degli Osci” rosato frizzante con indicazione del vitigno*  
colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.”.

## **2. IGP “Rotae” (PGI-IT-A0688):**

L'articolo 6 è sostituito con il seguente testo:

“Articolo 6 - *Caratteristiche al consumo.*

I vini ad indicazione geografica tipica “Rotae” anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

*“Rotae” bianco e bianco frizzante*

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;  
odore: fruttato, fresco;  
sapore: secco, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Rotae” bianco passito*

colore: giallo paglierino tendente all'ambrato più o meno intenso a secondo dell'invecchiamento;  
odore: fruttato, fresco;  
sapore: dolce, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol;  
acidità totale minima: 4 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

*“Rotae” con indicazione del vitigno bianco e bianco frizzante*

all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Rotae” rosso*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Rotae” rosso frizzante*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Rotae” novello*

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, armonico non tannico, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*“Rotae” con indicazione del vitigno rosso*

all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Rotae” con indicazione del vitigno rosso frizzante*

all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

*“Rotae” con indicazione del vitigno novello*

all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

*“Rotae” rosato*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Rotae” rosato frizzante*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Rotae” rosato con indicazione del vitigno*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

*“Rotae” rosato frizzante con indicazione del vitigno*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fruttato, intenso, floreale;  
sapore: secco, tipico, fresco  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l.  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.”.