



*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
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT
“PLANARGIA”**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Planargia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica "Planargia" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Planargia" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1), iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Planargia", col la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Planargia" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Planargia" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bosa, Flussio, Magomadas, Modolo, Sagama, Suni, Tinnura, Tresnuraghes in provincia di Oristano.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Planargia", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Planargia", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati ;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Tharros", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche

"Planargia" bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Planargia" rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"Planargia" rosato:

colore: dal rosa pallido al rosa carico

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Planargia" novello:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco all'abboccato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

"Planargia" bianco frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal bianco carta al giallo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Planargia" rosso frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Planargia" rosato frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal rosa pallido al rosa carico
odore: caratteristico
sapore: dal secco al dolce, frizzante
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica "Planargia" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Planargia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Planargia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione dell'IGT "Planargia" risulta nell'omonima porzione di territorio della regione storica della Sardegna Centro-occidentale che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bosa, Flussio, Magomadas, Modolo, Sagama, Suni, Tinnura, Tresnuraghes, in provincia di Oristano.

In questo areale i vitigni sono prevalentemente impiantati in colline calcaree, a quote comprese tra il livello del mare ed i 300 metri. I terreni in cui i vitigni trovano ospitalità risalgono al Miocene, sono costituiti in parte da tufi pomicei lacustri e fluvio lacustri, e in parte da calcarei organogeni od arenacei talvolta marnosi. Sono ben soleggiati, principalmente collinari, a volte pianeggianti, o con dolce declivio.

Il clima di questo territorio è caldo arido, con inverni miti e temperature estive che nei mesi di luglio ed agosto superano i 30° C.

Le caratteristiche ambientali e i fattori climatici prevalenti dell'area, quali le temperature miti ed il costante soleggiamento che si riscontra durante l'intero anno, la presenza di piccoli apporti di precipitazioni anche durante la stagione estiva, le escursioni termiche nella tarda estate, le brezze marine, le colline calcaree che riflettono la radiazione solare, consentono una maturazione regolare delle uve ed una esaltazione degli aromi.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Uno degli elementi più importanti e determinanti che hanno contribuito al riconoscimento dei vini IGT "Planargia" è certamente il fattore umano legato al territorio di produzione.

La presenza dell'uomo in Planargia ha origini e testimonianze antichissime. Numerose domus de janas, nuraghi e tombe dei giganti attestano un'intensa frequentazione del territorio già in età

preistorica e protostorica. Ma furono i Fenici a scoprirne i vantaggi dovuti alla posizione geografica, alla presenza di un fiume navigabile e di un entroterra ricco di risorse naturali.

Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Tipica del vini "Planargia" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione è avvenuto con D.M.12 Ottobre 1995.

I vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'areale di produzione.

Le forme di allevamento i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per un'efficace uso della meccanizzazione nelle operazioni colturali ed in particolare nella difesa fitosanitaria.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, adeguatamente differenziate per le diverse tipologie: "Planargia Bianco (o bianco frizzante) Planargia Rosso (o rosso frizzante o rosso novello), Planargia Rosato (o rosato frizzante).

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

La specialità dell'IGT "Planargia" è fondamentalmente dovuta alla particolare situazione orografica del territorio della Planargia, all'orientamento delle valli e alla vicinanza di queste al mare. Tutte condizioni che hanno particolari effetti sulle caratteristiche qualitative e quantitative della produzione, diverse a seconda dell'esposizione, della giacitura dei vigneti e dell'intensità e frequenza delle piogge e dei venti dominanti, tra i quali il maestrale, il levante e, anche se più di rado, la tramontana.

Questi vini raggiungono particolari gradi di finezza e pregio sia per le caratteristiche ottimali della zona di coltivazione precedentemente descritta, sia per l'intervento dell'uomo che ha tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate nel corso del tempo anche grazie al progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro

Via Papandrea, 8

08100 - Nuoro

Tel. 0784.242552

Fax 0784.242545

Mail: agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it

Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano

Via Carducci (palazzo SAIA)

09170 - Oristano

Tel. 0783.21431

Fax 0783.73764

e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it

Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.