

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Lunedì, 23 maggio 2016

SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima**, oltre alla **Serie Generale**, pubblica cinque **Serie speciali**, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1^a **Serie speciale**: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)
- 2^a **Serie speciale**: Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)
- 3^a **Serie speciale**: Regioni (pubblicata il sabato)
- 4^a **Serie speciale**: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)
- 5^a **Serie speciale**: Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda**, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale*, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 4 maggio 2016, n. 77.

Ratifica ed esecuzione dell'Accordo di collaborazione culturale, scientifica, tecnologica e nel campo dell'istruzione tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica di Cipro, con Allegato, fatto a Nicosia il 6 giugno 2005, e dell'Accordo tra il Governo della Repubblica italiana ed il Governo della Repubblica di Cipro sul reciproco riconoscimento dei titoli attestanti studi universitari o di livello universitario rilasciati in Italia e a Cipro, con Allegati, fatto a Roma il 9 gennaio 2009. (16G00083) Pag. 1

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
9 maggio 2016.

Scioglimento del consiglio comunale di Serra San Bruno e nomina del commissario straordinario. (16A03904)..... Pag. 42

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
9 maggio 2016.

Scioglimento del consiglio comunale di Ronsecco e nomina del commissario straordinario. (16A03905)..... Pag. 42

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
9 maggio 2016.

Scioglimento del consiglio comunale di Sanguano e nomina del commissario straordinario. (16A03906)..... Pag. 43

DELIBERA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 10 maggio
2016.

Proroga dello stato di emergenza in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici che nei giorni 24 e 25 agosto 2015 hanno colpito il territorio della Provincia di Siena. (16A03881). Pag. 44



Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Valle di Cembra» o «Cembra», all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Trentino Superiore «Valle di Cembra» o «Cembra» Müller Thurgau:

- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
- odore: delicato, caratteristico, talvolta con sentori vegetali;
- sapore: asciutto, fresco, fruttato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Trentino Superiore «Valle di Cembra» o «Cembra» Pinot nero:

- colore: rosso granato, talvolta con riflessi aranciati;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, talvolta amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Trentino Superiore «Valle di Cembra» o «Cembra» Riesling renano:

- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Trentino Superiore «Valle di Cembra» o «Cembra» Schiava gentile:

- colore: da rosato a rosso rubino;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: secco, caratteristico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Trentino Superiore «Valle di Cembra» o «Cembra» Schiava:

- colore: da rosato a rosso rubino;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: secco, caratteristico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Trentino» accompagnata dalla menzione «Superiore» e con la specificazione della sottozona «Valle di Cembra» o «Cembra», può essere utilizzata la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, a condizione che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

16A03879

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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, ai sensi del Reg. (UE) n. 1308/2013 e del decreto legislativo n. 61/2010:

visto il vigente disciplinare di produzione della DOC «Montefalco», da ultimo modificato con decreto ministeriale 22 maggio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 126 del 3 giugno 2014;

esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini Montefalco, con sede in Montefalco (PG), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco», con allegata la relativa proposta di disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

visto il parere favorevole della regione Umbria sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'art. 16 del decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 10 maggio 2016 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco».

Le eventuali istanze e controdeduzioni 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 e forestali - Ufficio PQAI IV - via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ANNESSE

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Montefalco» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondano alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Montefalco» bianco,
- «Montefalco» Grechetto,
- «Montefalco» rosso,
- «Montefalco» rosso riserva.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione «Montefalco», seguita dalla specificazione bianco, Grechetto, rosso, rosso riserva, è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

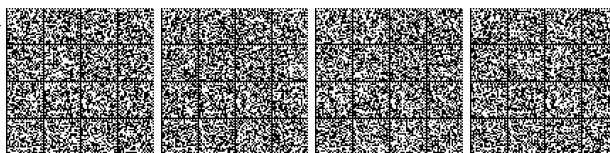
«Montefalco» bianco:

Trebbiano spoletino: non inferiore al 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Umbria e riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«Montefalco» Grechetto:

Grechetto non inferiore all'85%.



Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Umbria.

«Montefalco» rosso e «Montefalco» rosso riserva:

Sangiovese: dal 60 al 80%;

Sagrantino: dal 10 al 25%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Umbria e riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Montefalco» comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio del comune di Montefalco e parte del territorio dei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria ubicati nella provincia di Perugia.

Tale zona è così delimitata:

da una linea che, partendo dal punto di incontro del confine comunale di Montefalco con il torrente Teverone a nord-ovest di q. 206, prosegue, in direzione sud, lungo il confine del territorio comunale fino a Mercatello. Da Mercatello, la linea di delimitazione, percorre in direzione sud-est la strada fino a Bruna dove incrocia la strada per San Vito che percorre fino a q. 250. Da qui la linea di delimitazione prosegue risalendo un fossatello, toccando successivamente le quote 254 e 276; indi prosegue oltre detto fossatello seguendo una carrareccia esistente che passando per q. 351 in prossimità delle Fosse imbocca in direzione sud-ovest la strada Castel-Ritaldi-Francocci fino ad incontrare il confine comunale di Castel Ritaldi. Segue detto confine comunale in direzione C. Lombricchio e prosegue su detto confine, passando per fosso Rovicciano, quote 452, 445, 488 e raggiunge q. 436 nei pressi di C. Mazzocanti. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-ovest in comune di Giano dell'Umbria, inizialmente lungo una carrareccia ivi esistente, indi seguendo un fossato e toccando le quote 389 e 377, raggiunge la q. 360 in prossimità del passo della Puglia. Di qui la linea di delimitazione segue la carrareccia per il Seggiano passando per q. 411, q. 424 e q. 455. Di qui seguendo sempre la carrareccia e poi un tratto di spartiacque, raggiunge q. 495 e sempre sul crinale, aggira il centro abitato di Giano dell'Umbria, indi prosegue su una carrareccia che tocca quota 530, q. 552, q. 549 (C. Mancini) e q. 456. Continua in direzione C. Casali (q. 459) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbocca il sentiero esistente che porta a q. 406. Di qui la linea di delimitazione percorre in direzione nord-ovest (Tamagnino), la carrareccia esistente, toccando successivamente le quote 415 e 409. Prosegue in direzione sud-ovest (Montecchio) toccando le quote 419, 427 e 454 e percorre sempre detta carrareccia fino ad incontrare il confine comunale di Giano dell'Umbria che segue in direzione nord lungo il fosso del Peccato fino a q. 341 in prossimità di C. Regnicolo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue un fossatello esistente e toccando q. 436 e q. 389 raggiunge la carreggiabile per Le Torri toccando successivamente le quote 422, 431, e 435. Da località Le Torri, la linea di delimitazione continua lungo la carreggiabile per S. Terenziano che percorre in direzione nord-ovest fino in prossimità di q. 528. Di qui raggiunge la polla d'acqua in prossimità di q. 524 e segue il fossatello esistente, in direzione nord, passando per q. 322 e più oltre lungo il fosso di Sagrano, proseguendo sempre in direzione nord, risale a q. 344, raggiunge località il Casino e di qui imbocca una carrareccia che passando per q. 448 raggiunge q. 453. Di qui, la linea di delimitazione procede verso nord, in direzione Il Mulinaccio seguendo il fosso Malvano che discende fino a q. 254 da dove devia in direzione est lungo il fosso tra C. Vignale e C.S. Angelo fino a raggiungere la carrareccia per C. Antica. Segue tale carrareccia toccando successivamente q. 491, C. Antica, q. 479, q. 451 in prossimità di C. Azzolina e prosegue oltre, sempre su detta carrareccia, in direzione sud-est passando per Santa Maria, Case Mattia, Castello e Sant'Andrea. Raggiunge quindi q. 320, punto di incontro con la carreggiabile per Ponte di Ferro, che segue in direzione sud, toccando successivamente le quote 343, 350 e 382 e, poco oltre, imbocca la carrareccia che raggiunge a q. 415, la carreggiabile per C. Bordoni che segue per breve tratto, indi riprende la carrareccia che scende a quota 372 e 315. Di qui, la linea di delimitazione continua in direzione sud-est discendendo l'impluvio e toccando successivamente le quote 293, 290 e 279 fino a raggiungere la confluenza del T. del Molino con il torrente Puglia. Risale quindi T. del

Molino fino a q. 287 (Bastardo). Da Bastardo la linea di delimitazione segue la carreggiabile per Ponte di Ferro in direzione nord-est, fino in prossimità di q. 294, indi in direzione nord-ovest raggiunge Ponte di Ferro lo supera passando per le quote 257, 251, 247 e 246, costeggia Podere Romita, C. Castellani, C. Orazio, Poderetto e raggiunge q. 209, in prossimità di Madonna della Puglia. Da questo punto, la linea di delimitazione segue, in direzione nord, il fosso Rubbiantino, toccando le quote 221, 226 e 228 e poco oltre, devia in direzione est risalendo il fossato esistente fino a raggiungere la carrareccia per podere Torre Pomonte, in prossimità di q. 316 che segue per breve tratto. Quindi risale l'impluvio esistente che passa per le quote 279, 299, 370 e 436. Da q. 436 la linea di delimitazione imbocca la carrareccia esistente in direzione sud-est e la percorre toccando successivamente q. 427, q. 435 (Casemarco), C. La Botte, podere La Romita, q. 395 e C. Piccini fino a raggiungere il fosso Castellara, in prossimità della q. 470. Discende tale fosso fino ad incontrare una carrareccia che costeggia ad ovest la località Le Macchie sino a raggiungere la q. 326 laddove incrocia il fosso che costeggia a nord la località Bentino lungo il quale risale toccando q. 378 fino a raggiungere la q. 550. Sempre lungo il corso d'acqua la linea di delimitazione risale verso nord per circa 300 metri fino ad incontrare la carrareccia esistente che segue percorrendola in direzione est fino a raggiungere q. 590 e poi in direzione nord costeggiando C. Puccini e raggiunge, superata q. 626, il fosso esistente, in prossimità di q. 647. Ridiscende tale fossato in direzione nord est fino alla q. 304 dopo aver superato C. Figarelli. Da q. 304, la linea di delimitazione raggiunge la carreggiabile esistente e la percorre in direzione ovest fino alla prossimità della q. 455. Di qui segue la carrareccia che costeggia a sud-ovest colle del Pino e raggiunge il fosso di Nasso., lo segue in direzione nord fino alla confluenza di questi con il rio dell'Acqua Rossa che risale in direzione nord-ovest fino in prossimità di C. Bollena. Attraversa la strada per tale cascina e prosegue per l'impluvio che in direzione nord raggiunge il fosso di Castelbuono, lo percorre in direzione nord-est fino ad incontrare la carrareccia per la località di Collacio. La percorre in direzione nord fino a q. 338 ove raggiunge il fosso Rapace. Segue il fosso Rapace, in direzione nord fino in prossimità di Limigiano, punto di confluenza con il fosso Casco dell'Acqua. Risale quest'ultimo fino a q. 276 e quindi imbocca la carrareccia che, in direzione nord-est raggiunge la strada per Cannara sul confine comunale di Bevagna. Segue per il confine comunale di Bevagna in direzione nord-est fino in prossimità di C. Pesci dove incontra la via Ducale che percorre fino a q. 198 poco oltre ponte dell'Isola. Segue quindi la carreggiabile che costeggia ad est il convento dell'Annunziata e a q. 213 in prossimità di Capro, riprende la via Ducale che percorre fino a Bevagna e più esattamente fino in corrispondenza di q. 204 ove detta strada raggiunge il torrente Teverone. Da qui la linea di delimitazione segue il T. Teverone fino a raggiungere il punto di incontro del torrente con il confine comunale di Montefalco, a nord-ovest di q. 206 ove la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, quelle atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei tutti i vigneti adatti, per giacitura ed esposizione, ad una viticoltura di qualità. Per il «Montefalco» rosso ed il «Montefalco» rosso riserva sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

4.2 Densità di impianto.

Per i nuovi impianti e reimpianti, effettuati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima di impianto non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro per la tipologia «rosso» e «rosso riserva», ed a 3.000 ceppi per ettaro per le tipologie «bianco» e «Grechetto».

4.3 Forme di allevamento.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, sono quelli generalmente usati nella zona ecomune atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

È esclusa ogni pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.



4.4 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ammesse per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono i seguenti:

Tipologia «Montefalco» DOC	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Montefalco bianco	12	11,00
Montefalco Grechetto	12	11,00
Montefalco rosso	11	11,50
Montefalco rosso riserva	11	12,00

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la produzione dovrà essere riportata a detti limiti attraverso cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il quantitativo sopra indicato, fermi restando i limiti di resa uva/vino. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

4.5 La regione Umbria, con proprio provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni le aziende che già dispongono della relativa autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio fuori della zona di produzione, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.2 Imbottigliamento.

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Montefalco» devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.

Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino «Montefalco» DOC, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

Conformemente al medesimo art. 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 10, comma 3 del decreto legislativo n. 61/2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 96 del 26 aprile 2010.

5.3 Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Montefalco» DOC	Resa uva/vino (%)	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Montefalco bianco	70	84,00
Montefalco Grechetto	70	84,00
Montefalco rosso	70	77,00
Montefalco rosso riserva	70	77,00

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.4 Invecchiamento.

Il vino a denominazione di origine controllata «Montefalco» rosso può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi.

Il vino a denominazione di origine controllata «Montefalco» rosso riserva può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del terzo anno successivo a quello di vendemmia, solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 30 mesi, di cui dodici in botti di legno di qualsiasi dimensione.

I periodi di invecchiamento decorrono dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Ai fini della vinificazione della tipologia «Montefalco» rosso riserva le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere indicata la destinazione delle uve medesime.

Art. 6.

Caratteristiche vini al consumo

I vini a denominazione di origine «Montefalco» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Montefalco» bianco:

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini.

Odore: fruttato, caratteristico.

Sapore: secco, sapido, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol.

Acidità totale minima: 5,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Montefalco» Grechetto:

Colore: giallo paglierino.

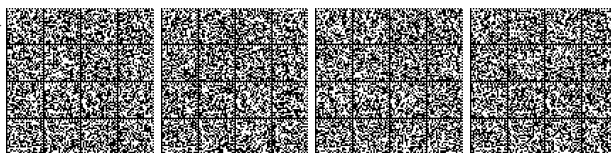
Odore: fruttato, caratteristico.

Sapore: secco, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.

Acidità totale minima: 5,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.



«Montefalco» rosso:

Colore: rosso rubino.

Odore: caratteristico, fruttato.

Sapore: secco, armonico, di giusto corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

«Montefalco» rosso riserva:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche.

Sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni.

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: «extra», «fine», «selezionato», «scelto», «superiore», «vecchio» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.2 Località e vigna.

Nella designazione del vino «Montefalco» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, le specificazioni aggiuntive «bianco», «rosso», «Grechetto» e «riserva» devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Montefalco»; in ogni caso tutte le predette specificazioni aggiuntive devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Montefalco», della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino «Montefalco», per l'immissione al consumo, deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Montefalco» bianco, Grechetto, rosso e rosso riserva, per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un volume non superiore a 18 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga. Per la sola tipologia «Montefalco» rosso riserva è obbligatorio l'impiego del tappo di sughero raso bocca.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali importanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall'art. 3 del disciplinare di produzione del Montefalco ricade in provincia di Perugia al centro dell'Umbria, e abbraccia l'intero territorio comunale di Montefalco e parte dei comuni di Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi. Si tratta di un areale produttivo molto piccolo con terreni che digradano dolcemente lungo i profili collinari che portano la fascia altimetrica di coltivazione dai 200 m. s.l.m. ai 472 dei rilievi collinari più elevati presidiati da antichi borghi medievali. La pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione.

L'areale di produzione è caratterizzato — dal punto di vista pedologico — da 4 sottozone riconducibili a:

- Conglomerati fluvio-lacustri: Sabbie gialle con livelli di conglomerati lacustri talora cementati (Plio-Pleistocene). Se ne hanno notevoli affioramenti tutt'attorno a Montefalco e cioè a S. Clemente, Camiano, Turrita, Cerrete, Pietrauta, il Vallo nonché a S. Quirico;

- Argille e sabbie lacustri: Argille ed argille sabbiose lacustri (Plio-Pleistocene), si incontrano sotto Limigiano, subito a sud-ovest di Bevagna, a Bastardo, Cantinone e a sud di Turrita fino a Torregrosso.

- Alluvioni: Alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici di pianura con un'estensione (in senso trasversale) da poche centinaia di metri a qualche chilometro (come a Cantalupo, Bevagna, La Bruna), e depositi più antichi dei terrazzi sopraelevati da 5 a 50 metri circa sull'alveo attuale (Pleistocene) come a sud-ovest di Montefalco (Madonna della Stella).

- Marne: Vaste aree, sia pur meno interessanti in senso produttivo, presentano affioramenti di rocce di età miocenica; si evidenziano arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, solitamente in regolare alternanza tipiche della Formazione Marnoso - Arenacea (del Tortonianiano - Langhiano), ed altri litotipi similari (Bisciario). Vi sono anche arenarie riferibili alla formazione del Macigno (Langhiano - Oligocene), livelli e lenti, di variabile estensione e potenza, argille siltose grigiastre, marne (tipo Scisti policromi), calcari, calcareniti e calciruditi (tipo Nummulitico).

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm.

Lo spessore del «solum» cala parallelamente restando, però, abbastanza elevato (≥ 55 cm). Il colore allo stato secco: passa gradualmente dal grigio chiaro (nei suoli su argille) al giallo brunastro (nei suoli su sabbie) per arrivare al bruno scuro in alcuni terreni su alluvioni antiche e su marne mioceniche.

Il colore del terreno umido mostra variazioni parallele ma più contenute rispetto al dato precedente.

Indipendentemente dal substrato la struttura prevalente è poliedrica angolare medio-grossolana negli orizzonti profondi e sub-angolare fine in quelli superficiali.

La densità apparente presenta un massimo di 1,65 al passaggio tra B e C ed un minimo di 1,35 in Ap.

I terreni su alluvioni sono sempre privi di scheletro, quelli sugli altri materiali ne contengono scarse quantità (valore massimo 6%) e di pezzatura minuta, mentre i relativi substrati ne possiedono fino al 75% e di pezzatura media o grossolana.

Tessitura della terra fine: dominano le tessiture franco-fini, più esattamente le franco-limose nei suoli evoluti sugli affioramenti marnosi, le franco-argillose su quelli alluvionali terrazzati (in questi ultimi i substrati sono però franco-sabbiosi) e franco-limo-argillose ed argillo-limose sui terreni dei versanti argillosi e sabbioso-conglomeratici.



Circa le caratteristiche idrologiche, come prevedibile, si riscontra un parallelismo tra capacità di campo e punto di appassimento particolarmente stretto: i valori minimi appartengono, per entrambe le caratteristiche, a suoli su alluvioni (rispettivamente 24,4 e 10,6 espressi come % in peso) ed i massimi ai suoli su substrato argilloso (33,5 e 20,1%). Infine, i valori della capacità per l'acqua utilizzabile risultano tutti compresi in un ristretto intervallo: i valori medi dei gruppi sono dall'11% nei terreni su sabbie e conglomerati, 12% di quelli su marne e 14% in quelli su argille ed alluvioni.

Il contenuto in CaCO₃: risulta sempre assai abbondante: 12 - 22% nei terreni su sabbie e 11 - 25% sui terreni su argille, mentre presenta valori intorno al 20% negli altri gruppi; negli orizzonti profondi, generalmente, i valori aumentano fino a superare il 30%.

Il calcare attivo presenta valori comunque elevati che vanno dal 5,5 al 9,2%.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità a volte pronunciata (7,8 - 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2%, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si osservano dotazioni di fosforo assimilabile e potassio scambiabile assai elevate nei terreni sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente) mentre su tutti gli altri substrati si hanno dati meno confortanti con oscillazioni molto ampie: i valori variano tra 10 e 28 ppm per il fosforo e 130 e 344 ppm per il potassio).

Si registrano valori di magnesio e boro scambiabili da 129 ppm a 219 ppm (entrambi nei suoli su sabbie) per il primo e da 0,5 ppm su marne a 0,9 ppm su argille per il secondo.

La capacità di scambio cationico mostra valori compresi tra 14,3 e 31,5 meq/100 g con i seguenti valori medi: 20 - 31,5 meq/100 g per terreni su sabbie e conglomerati, 16 meq/100g su alluvioni, 15,5 meq/100 g per i terreni su turbiditi e da 14,3 a 30,5 meq/100 g per quelli su argille.

Il clima della città di Montefalco e delle colline circostanti è di tipo continentale. In base alla media trentennale di riferimento 1961-1990, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, si attesta a +3,8 °C; quella del mese più caldo, luglio, è di +25,3 °C.

Le precipitazioni medie annue si aggirano ai 700 mm, mediamente distribuite in 89 giorni, con un minimo relativo in estate ed un picco in autunno. La neve fa la sua apparizione circa sette volte l'anno in città, e a volte gli accumuli sono anche abbastanza consistenti. In media ci sono 40 giorni di gelo all'anno.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino «Montefalco».

Nel territorio di Montefalco, come testimoniano diversi documenti (relazione del 1899 della tenuta di San Marco, concorso enologico regionale del 1925 a Montefalco, «Azienda dell'Umbria» edita dalla Camera di commercio di Perugia nel 1889 nella quale si cita una nuova realtà vitivinicola realizzata in loc. Scacciadiavoli in comune di Montefalco dal Principe Ugo Boncompagni che aveva provveduto alla realizzazione di impianti ad alto indice di densità utilizzando i vitigni Sangiovese, Malvasia nera e Trebbiano dorato) il vino rosso era costituito in prevalenza di Sangiovese (la varietà più diffusa in Umbria) ed in misura minore da altre varietà a bacca rossa, come il Sagrantino che ne rafforzava la struttura e l'intensità di colore, e da una percentuale di uva a bacca bianca (Trebbiano e Trebbiano Spoletino) per dare una spalla acida al vino, come evidenziato a pagina 3 della relazione, del 1979, del professore Nestore Jacoponi, che costituì documento fondamentale per la richiesta di riconoscimento della denominazione «Montefalco Rosso».

Tra i vitigni a bacca bianca spiccano il Grechetto ed il Trebbiano Spoletino. Di quest'ultimo si hanno notizie certe di coltivazione nell'areale a partire dalla metà del 1800, spesso allevato ad alberata, maritato a piante di olmo, acero o di gelso.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

Base ampelografica dei vigneti: Il vino a denominazione di origine controllata «Montefalco» rosso e «Montefalco» rosso riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dai vitigni «Sangiovese» dal 60% al 80%, da uve «Sagrantino» dal 10 al 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Umbria.

Il vino «Montefalco» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dal vitigno «Trebbiano Spoletino» (maggiore del 50%). Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Umbria.

Il vino «Montefalco» Grechetto deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dal vitigno «Grechetto» (maggiore dell'85%). Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Umbria.

I sestri di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura sono quelli atti a conseguire la migliore qualità o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vitigni citati prediligono sistemi di allevamento di media espansione, con potatura medio-lunga.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le tipologie «Montefalco» rosso e «Montefalco» rosso riserva. Si fa comunque riferimento a vini rossi strutturati, la cui elaborazione comporta, in particolare per il Montefalco Rosso Riserva, periodi di affinamento medio-lunghi in botte.

Per il «Montefalco» Bianco e «Montefalco» Grechetto le pratiche enologiche sono quelle tecnicamente adeguate alla produzione di vini bianchi di qualità.

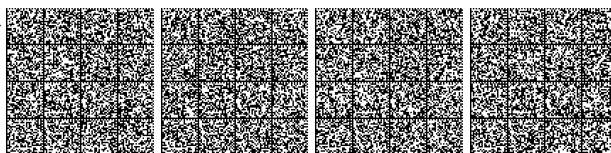
B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC «Montefalco» è riferita a 4 tipologie di vino («Rosso» e «Bianco», «Grechetto» e «Rosso riserva») che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Montefalco Rosso presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee.

Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore caratteristico, fruttato; sapore secco, armonico e di giusto corpo. L'aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di frutti di bosco, lampone e mirtillo che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è pieno e leggermente tanninico. Il «Montefalco» rosso è un vino con capacità di invecchiamento che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 5 e più anni.

Il «Montefalco» rosso riserva ha odore intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche. Sapore secco, armonico, di buona struttura, persistente.



Il «Montefalco» bianco presenta un colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini.

Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore fruttato, caratteristico; sapore secco, sapido, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo.

Il Montefalco bianco è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

Il «Montefalco» Grechetto ha colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore fruttato e caratteristico; sapore secco, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Anche il «Montefalco» Grechetto è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

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

A rendere questi vini di spiccata personalità non è solo la composizione ampelografica, ma anche la zona in cui le uve nascono e raggiungono la maturazione, lentamente, anche in condizioni meteorologiche avverse. Le uve raggiungono una maturità fenolica adatta alla produzione di vini con buona intensità colorimetrica e di media tannicità. Occorre l'opera dell'uomo per renderli più morbidi in bocca e quest'opera, complessa, richiede impegno ed esperienza. Il successo pieno può essere raggiunto solo quando, con la maturazione dell'uva, essi raggiungono una struttura adatta che viene percepita in bocca come volume, come sensazione di vellutato.

Da tutto l'areale delimitato ai sensi dell'art. 3 sono esclusi i terreni ubicati nei fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini «Montefalco».

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r.l. - Fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG) - Telefono 075.89751 - Fax 075.8957257 - E-mail certificazione@parco3a.org

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, 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 decreto ministeriale 14 giugno 2012, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 150 del 29 giugno 2012 (Allegato 3).

16A03886

LOREDANA COLECCHIA, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2016-GU1-119) Roma, 2016 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.





* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 1 6 0 5 2 3 *

€ 1,00

