

I vini DOP Falerio presentano colore giallo paglierino, all'olfatto si riscontrano note floreali e di frutta a polpa gialla, al gusto sono armonici freschi con un retrogusto abbastanza persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Falerio Pecorino

Breve descrizione testuale

I vini DOP Falerio Pecorino presentano colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto si riscontrano sentori di fiori bianchi, note di ananas, anice e salvia, al gusto sono armonici freschi, sapidi e minerali, con un retrogusto molto persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

—

5.2 Rese massime:

1. Falerio

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Falerio Pecorino

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate all'ottenimento dei vini DOP Falerio devono essere prodotte nel territorio amministrativo delle Province di Ascoli Piceno e di Fermo.

7. Varietà di uve da vino

Albana B.

Biancame B. - Trebbiano toscano B.

Bombino bianco B. - Ottenese

Chardonnay B.

Fiano B.

Grechetto B.

Incrocio Bruni 54 B.

Maceratino B. - Ribona

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. - Malvoisier

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Montonico bianco B. - Montonico

Moscato bianco B. - Moscato reale

Mostosa B.

Passerina B.

Pecorino B. - Vissanello

Pinot bianco B. - Pinot

Riesling italico B. - Welschriesling

Riesling renano B. - Riesling

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N. - Shiraz

Tocai friulano B. - Tuchi

Trebbiano toscano B. - Procanico

Verdicchio bianco B. - Trebbiano di Soave B.

Vermentino B. - Pigato B.

8. Descrizione del legame/dei legami Falerio

La millenaria storia del Falerio è già scritta nel nome che deriva dall'antica città di Faleria diventata poi Falerio Picenus, oggi Falerone. L'incidenza dei fattori umani nel corso del tempo ha avuto fondamentale influenza sulla definizione della base ampelografica, sull'evoluzione delle forme di allevamento, dei sistemi di potatura e sulle pratiche enologiche che interagendo all'interazione dei fattori naturali caratteristici del territorio fanno sì che i vini DOP Falerio presentino caratteristiche organolettiche e analitiche distinguibili che li rendono unici e non imitabili.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Introduzione dell'utilizzo di altri materiali idonei diversi dal vetro quadro di riferimento giuridico: nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione: è consentito per tutte le tipologie della DOP «Falerio», ad eccezione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro, in materiali idonei a venire al contatto con gli alimenti.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20966>

24A00771

DECRETO 1° febbraio 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno».

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV

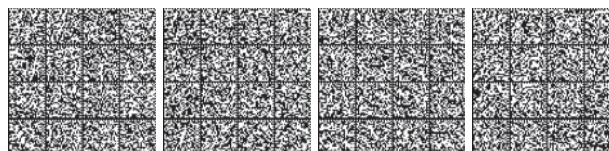
DELLA DIREZIONE GENERALE

PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

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, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione



delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 245 del 26 settembre 1968, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Marche, su istanza del Consorzio tutela vini piceni (CTVP) con sede in Offida (AP), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE

n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Marche;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 25 ottobre 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 265 del 13 novembre 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

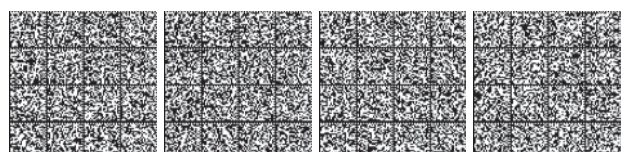
Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 265 del 13 novembre 2023.



2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 1° febbraio 2024

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ROSSO PICENO» O «PICENO»

Art. 1.

Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, Sangiovese e Novello è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Montepulciano: dal 35 al 85%;

Sangiovese: dal 15 al 50%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» nella tipologia Sangiovese devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC «Rosso Piceno» o «Piceno», con esclusione nell'interno di essa, di tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino a DOC «Rosso Conero» di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione annesso al decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 10 del 22 agosto 1967, è delimitata come appresso:

a nord - est: mare Adriatico, dal confine provinciale Pesaro - Ancona fino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica);

da Porto d'Ascoli seguendo la strada statale n. 4 (Salaria) sino a Villa San Antonio, proseguendo per la strada provinciale Villa S. Antonio - Ancarani fino al confine con la Provincia di Teramo; continuando per il confine provinciale Teramo - Ascoli Piceno, fino all'incrocio con il confine comunale di Ascoli Piceno;

confini che delimitano, includendoveli, i Comuni di Ascoli Piceno, Venarotta, Rotella, Montelparo, Santa Vittoria in Matenano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Gualdo e Sanginesio, fino alla strada statale n. 78 (Picena);

strada statale n. 78 (Picena) fino al bivio Pian di Pieca;

strada che da Pian di Pieca conduce alla strada statale n. 77 (Val di Chienti), attraverso il ponte di Colfano, Caldarola, Santa Maria Madalena e Villa Case;

strada statale n. 77 (Val di Chienti) fino alla carreggiabile che da questa conduce a San Severino Marche, attraverso le località San Diego e Colleluce; strada che da San Severino Marche conduce al confine provinciale Macerata - Ancona, attraverso le località Cesolo, Col cerasa, Cingoli e Osteria del Bachero; segue il fiume Musone sino ad incontrare la località Castreccioni. Di qui prende la direttrice Castreccioni, Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, fino alla località Annunziata, quindi imbocca la strada che, dalla località Annunziata percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada Apiro - Poggio San Vicino in prossimità di casa Tosti a quota 280. Segue poi questa fino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino.

Segue quindi il confine comunale fra Apiro - Poggio San Vicino sino al confine provinciale tra Macerata ed Ancona percorrendolo fino all'incrocio con la strada Domo - Serra san Quirico, a sud della località San Urbano.

Strada Domo - Serra San Quirico, dall'incrocio predetto fino all'incrocio con il fosso Venella;

fosso Venella fino alla confluenza con il fiume Esino e fino alla strada statale n. 76 nei pressi di Palazzo Vallemani;

strada statale n. 76, dai pressi di Palazzo Vallemani fino a borgo Stazione di Serra San Quirico, e da questo punto, strada che conduce al confine provinciale Ancona - Pesaro (in prossimità della fattoria Ruspoli), attraverso le località Serra San Quirico, il Trivio, Maestà, Vado, San Martino, Arcevia, Montefortino, Palazzo, San Pietro e Castelleone di Suasa;

confine provinciale Ancona - Pesaro fino al mare Adriatico.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», Superiore devono essere prodotte nella zona delimitata come segue:

mare Adriatico, dal confine nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica); strada statale n. 4 (Salaria) da Porto d'Ascoli sino al bivio per Valle Senzana; strada comunale che dalla strada statale n. 4 (bivio Valle Senzana), attraversa il torrente Bretta fino ad incontrare la provinciale Poggio di Bretta - Ripaberarda; strada provinciale Poggio di Bretta - Ripaberarda sino al confine comunale di Ascoli Piceno e Appignano;

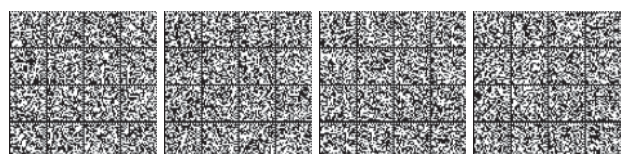
confini che delimitano includendoveli, i Comuni di Appignano, Offida, Cossignano, Ripatransone sino al confine comunale con Grottammare;

strada Ripatransone - Grottammare fino al confine nord di Grottammare e, da questo, sino al mare Adriatico.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, sangiovese e novello devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le speci-



fiche caratteristiche di qualità. Sono, pertanto, da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due volte all'anno e prima dell'invaiaatura.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al decreto ministeriale 17 maggio 2011 dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro e non essere allevati a tendone.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nella tipologia Sangiovese non deve essere superiore a tonnellate 13. E a 12 tonnellate ha per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 5. Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio delle Province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo e Macerata. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol. e dell'11,5% per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. 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 tutta la partita.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Rosso Piceno» o «Piceno»:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia novello:

colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia Superiore:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Il vino «Rosso Piceno» o «Piceno» superiore non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7. Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

È consentito per tutte le tipologie della DOC «Rosso Piceno» o «Piceno», ad esclusione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Superiore» e la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

Art. 8. Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica interessata alla delimitazione della DOC «Rosso Piceno» è la parte del territorio della Regione Marche che ha come confine nord il decorso del fiume Metauro, per le Province di Pesaro ed Ancona, ed a sud il fiume Tronto che è confine con la Regione Abruzzo.

Detta area è interessata dal decorso di dieci fiumi longitudinali alla linea di costa e compresi tra l'Appennino umbro marchigiano e il mare Adriatico con decorso breve.

L'orografia di questo territorio è prevalentemente collinare (media ed alta collina), l'altimetria è compresa tra i 300 e i 600 slm, le quote variano in realtà tra 100 e 1000 m. Le pendenze medie dei versanti (25%) identificano bene questa area di collina a discreta energia del rilievo; in detta area si possono distinguere almeno tre sottoambiti:

Bacino marchigiano interno Camerino Fabriano;

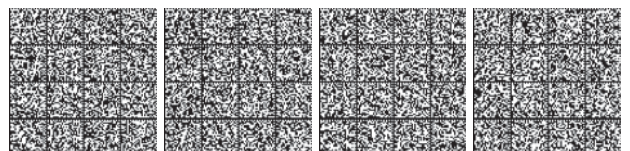
L'alta collina ad est della dorsale marchigiana;

Colline interne del Montefeltro e il medio alto corso del Metauro.

Sul piano geologico prevalgono rocce calcareo nitiche-pelitiche e quelle marnose e marnoso calcaree. Sono tuttavia presenti substrati conglomeratici arenitici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici.

I suoli che si originano in questi ambienti sono molto vari e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo agricolo o naturale.

La parte valliva, condizionata dal decorso dei fiumi, varia in funzione della granulometria dei materiali, ma sono quasi sempre calcarei e pietrosi, talvolta è anche presente il carattere fluvico.



L'area collinare appartiene per intero al piano fitoclimatico «alto collinare» che è caratterizzato da piovosità media superiore ai 700-800 mm annui e temperature medie annue di 14° C circa.

Ne consegue il ridotto effetto mitigante del mare Adriatico, mare intorno poco profondo e freddo.

La fascia costiera, le zone pianeggianti dei bacini fluviali e le prime propaggini delle colline, sono influenzate dal mare.

Il clima di detta fascia è caratterizzato estati calde ed inverni freddi e discretamente piovosi.

Il mesoclima della fascia collinare è favorito dalle formazioni di brezza di monte-valle, esso è anche condizionato dalla variabilità delle giaciture, dalle pendenze e dalle esposizioni dei versanti che determinano la distribuzione della vegetazione spontanea e coltivata, con conseguenti effetti microclimatici dei quali si avvantaggia la viticoltura.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

A partire dal X sec A.C. si hanno tracce sicure di viticoltura e di vinificazione nell'area del Rosso Piceno DOC, importate dai coloni greci ai quali si deve la fondazione della città di Ancona.

Nello stesso periodo anche l'azione degli Etruschi fu molto importante per la trasmissione delle prime nozioni tecniche della coltivazione della vite e delle tecniche enologiche, che si diffusero, data la vicinanza, nel territorio marchigiano dove erano installati i Piceni.

Il dominio dei Romani con la loro relativa legislazione fu presente nelle Marche a partire dal 295 A.C. Plinio descrive oltre ai traffici marittimi di tutto il Piceno le varietà di viti coltivate a suo tempo e i relativi vini che se ne ricavano.

Altri autori romani come Apicio trattano della viticoltura nel territorio.

Nel Medioevo, venne reintrodotta la vite e si registra l'avvio della coltivazione in vigneti specializzati da parte dei monaci presenti nelle tante abbazie; sebbene una rinascita dell'attività agricola intesa non più come ricerca di una pura sussistenza, bensì come conduzione economica del bene della terra, in cui sono comprese la gestione delle vigne e la preparazione del vino.

Nell'età dei comuni anche nell'area del Rosso Piceno, il miglioramento delle condizioni di vita coinvolge tutti gli strati sociali, ed il vino non è più solo bevanda liturgica ma se ne diffonde l'uso in diverse comunità di persone.

Nel sec. XIX l'arrivo di malattie e dei parassiti della vite (Oidio, Peronospora e Fillossera) misero in seria difficoltà i viticoltori che, vedevano le loro coltivazioni distrutte. I rimedi finalmente trovati per le stesse e la diffusione della conduzione mezzadrile, che univa in un contratto il capitale ed il lavoro permisero la ricostruzione della vitivinicoltura nelle Marche, attraverso la coltura promiscua, che manteneva in vita una certa attività enologica nell'azienda.

L'intervento comunitario negli anni 60-70 consentì la ristrutturazione vitivinicola dell'area fino ai nostri giorni.

Il Rosso Piceno è stato riconosciuto DOC con decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1969.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, per quanto riguarda il Rosso Piceno, è riferita, alla definizione della base ampelografica, alle forme di allevamento, ai sistemi d'impianto, ai sistemi di potatura ed alle pratiche enologiche, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare.

I vitigni idonei alla produzione del Rosso Piceno sono il Sangiovese e il Montepulciano, in percentuali tra di loro variabili, che sono quelli storicamente coltivati nella zona; le forme di allevamento sono quelle tradizionali a spalliera, Cordone Speronato e Guyot e i sistemi d'impianto prevedono almeno 2200 ceppi per ettaro, in grado di assicurare alle viti un equilibrio vegeto produttivo adeguato ad ottenere prodotti di elevata qualità nel rispetto delle rese imposte dal disciplinare.

Le pratiche enologiche sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, differenziate per la tipologia superiore, la cui elaborazione comporta un periodo d'invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

Il «Rosso Piceno» DOC è riferito a quattro tipologie di vino rosso (Rosso Piceno, Rosso Piceno novello, Rosso Piceno Sangiovese, Rosso Piceno Superiore), che dal punto di vista chimico e organolettico

presentano caratteristiche peculiari, descritte nell'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, i vini «Rosso Piceno» presentano un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, all'odore si riscontrano note di frutti rossi, al gusto risultano armonici ed equilibrati, con un retrogusto abbastanza persistente.

I vini «Rosso Piceno» novello hanno colore rosso rubino intenso, profumi floreali con sfumature di frutta rossa, sapore fresco e armonico.

I vini «Rosso Piceno» sangiovese hanno colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi di frutta rossa riconducibili alle more al ribes, al gusto sono equilibrati minerali con un retrogusto abbastanza persistente.

I vini «Rosso Piceno» Superiore provengono da un'area molto ristretta della parte sud delle Marche, zona ad altissima vocazione viticola, presentano colore rosso rubino con riflessi granato aranciati, perché sono vini invecchiati almeno un anno; al profumo si riscontrano aromi di frutti rossi, con note di liquirizia e cacao, al gusto sono corposi, armonici, intensi e sono molto persistenti.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

L'interazione tra l'orografia prettamente collinare dell'area di coltivazione del «Rosso Piceno», le esposizioni dei vigneti prevalentemente sud sud - est, il clima e le caratteristiche delle terre concorrono a determinare un ambiente vocato alla coltivazione dei vitigni Sangiovese e Montepulciano, uvaggi base dei vini rosso Piceno.

I terreni, avendo tessitura prevalentemente argillosa, conferiscono al vino colori rosso rubino particolarissimi e caratteristiche di corposità e lunghezza unici.

Inoltre, queste terre sono abbastanza profonde, con un buon contenuto di AWC che assicurano un buon contenuto di umidità al suolo; l'acqua in eccesso è rapidamente drenata, sia per effetto delle pendenze sia per effetto della buona permeabilità del suolo.

Il clima dell'area è caratterizzato da una piovosità media di 750 mm, da inverni freddi ed estati calde. L'interazione di tutti questi fattori fa sì che i vitigni Montepulciano e Sangiovese trovino il loro ideale areale di coltivazione in questa area, e forniscono ai vini un bouquet particolare unico e non riproducibile altrove.

In questa area Andrea Bacci nel 1596, archiatra pontificio ha pubblicato l'opera che lo rende interessante ai nostri giorni «*De Naturalis vinorum in historia*» trattato in sette libri nei quali si occupa della storia, delle caratteristiche delle varietà, degli usi e delle virtù dei vini allora conosciuti.

Nel V libro *De vinis Italiae* Bacci introduce «*In Picenis*», dopo aver tracciato un profilo storico della regione e citate le testimonianze storiche di Plinio «Generosi» e Santambrogio «Preziosi» inizia il percorso enologico della regione partendo da Ascoli Piceno e dalla valle del Tronto, dove si producono vini assai potenti, specialmente nelle zone dove giunge l'area del mare. Il percorso interessa tutte le località marchigiane fino a Pesaro.

Il richiamo costante è allo stretto legame che c'è tra vino e territorio e tra vino ed ambiente inteso in tutte le sue componenti di uomini, storia tradizioni, cultura, lo rendono antesignano della denominazione di origine che viene ottenuta nel 1968.

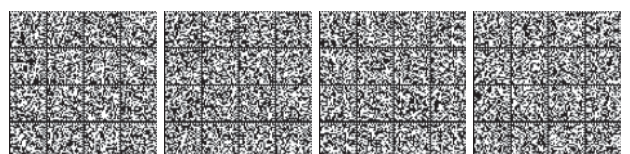
La storia recente è caratterizzata dall'impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dall'accresciuta professionalità degli operatori professionali della zona, che hanno portato ad un innalzamento qualitativo notevole dei vini, che riscuotono sempre maggiori apprezzamenti sia a livello italiano che internazionale.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via Piave, 24 - 00187 Roma.

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE



n. 34/2019, 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. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018, modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/Denominazioni

Rosso Piceno
Piceno

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini:

1. «Rosso Piceno» o «Piceno»

Breve descrizione testuale

I vini DOP «Rosso Piceno» o «Piceno», presentano un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, all'odore si riscontrano note di frutti rossi, al gusto risultano armonici, equilibrati, con un retrogusto abbastanza persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. «Rosso Piceno» Sangiovese o «Piceno» Sangiovese

Breve descrizione testuale

I vini DOP «Rosso Piceno» Sangiovese o «Piceno» Sangiovese hanno colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, all'odore si riscontrano sentori di frutta rossa, al gusto sono equilibrati minerali con retrogusto abbastanza persistente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. «Rosso Piceno» novello o «Piceno» novello

Breve descrizione testuale

I vini DOP «Rosso Piceno» novello o «Piceno» novello, hanno colore rosso rubino intenso, all'olfatto si riscontrano note floreali con sfumature di frutta rossa, al gusto sono freschi e armonici.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. «Rosso Piceno» o «Piceno» superiore

Breve descrizione testuale

I vini DOP «Rosso Piceno» Superiore o «Piceno» Superiore, presentano un colore rosso rubino con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento; all'olfatto si riscontrano sentori di frutti rossi con note di liquirizia e cacao; al gusto sono corposi, armonici, intensi e molto persistenti.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

5.2 Rese massime:

1. «Rosso Piceno» o «Piceno»

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Rosso Piceno» Sangiovese o «Piceno» Sangiovese

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Rosso Piceno» novello o «Piceno» novello

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

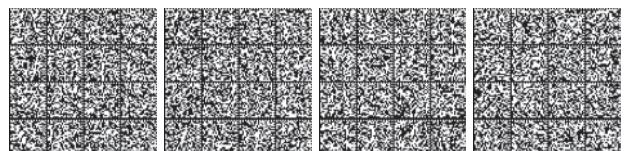
4. «Rosso Piceno» Superiore o «Piceno» Superiore

12,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

L'area geografica interessata alla delimitazione del vino DOP «Rosso Piceno» o «Piceno» è la parte di territorio della Regione Marche che ha come confine nord il limite amministrativo tra le Province di Pesaro Urbino e Ancona e sud il fiume Tronto. Le province interessate sono Ancona con esclusione dei territori appartenenti alla zona di produzione del vino DOP Rosso Conero, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno.

La zona di produzione del «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore è limitata solo a parte dei comuni della Provincia di Ascoli Piceno compresi tra il confine Nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli e proseguendo verso l'interno, sino al Comune di Ascoli Piceno.



7. Varietà di uve da vino
Montepulciano N.
Sangiovese N. - Sangioveseto
8. Descrizione del legame/dei legami
«Rosso Piceno» o «Piceno»

Nell'area di produzione del vino DOP «Rosso Piceno» o «Piceno» l'incidenza dei fattori umani nel del tempo ha avuto un'influenza fondamentale sulla definizione della base ampelografica, sull'evoluzione delle forme di allevamento e sulle pratiche enologiche, che interagendo con i fattori naturali hanno determinato le peculiari caratteristiche dei vini della DOP. Nella tipologia Superiore l'interazione dei fattori umani con i fattori naturali quali orografia prettamente collinare, clima mediterraneo e suoli prevalentemente argillosi, fanno sì che i vitigni Montepulciano e Sangiovese trovino il loro ideale areale di coltivazione fornendo ai vini bouquet unici non riproducibili altrove.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Introduzione dell'utilizzo di altri materiali idonei diversi dal vetro

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

è consentito per tutte le tipologie della DOP «Rosso Piceno» o «Piceno», ad eccezione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Superiore» e la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro, in materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20967>

24A00772

DECRETO 1° febbraio 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno».

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizio-

nali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 441/2010 del 21 maggio 2010 pubblicato il 2 dicembre 24 luglio 2016 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 126 del 22 maggio 2010, con il quale è stata registrata l'indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana – Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio per la tutela del formaggio Canestrato di Moliterno IGP, con sede in via Roma Palazzo Parisi – 85047 Moliterno (PZ), che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013 n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Basilicata, competente per territorio, ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Considerato che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui la scheda riepilogativa pub-

