

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 3 luglio 2023.

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

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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 ministeriale 31 agosto 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 208 del 7 settembre 1998, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» 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 Orvietano» o «Orvietano Rosso»;

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

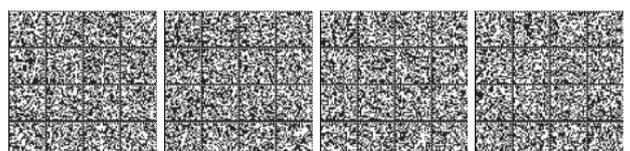
Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 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 Umbria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 10 febbraio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»;

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. 62 del 14 marzo 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 Orvietano» o «Orvietano Rosso» 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 reg. 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 Orvietano» o «Orvietano Rosso» 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. 62 del 14 marzo 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», 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 Orvietano» o «Orvietano Rosso» 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, 3 luglio 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

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

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica.

Per la tipologia «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»: Aleatico, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero, Sangiovese, da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» con la specificazione di uno dei vitigni indicati all'art. 1, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%.

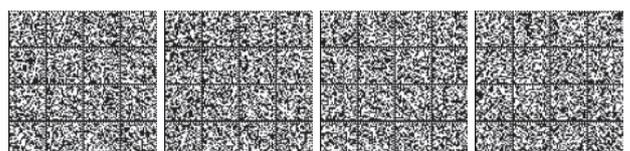
Possono concorrere alla produzione dei predetti vini altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria, da soli o congiuntamente nella misura massima del 15%.

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ricade nella Provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo dei Comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulles, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.



Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini a denominazione di origine controllata di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

In particolare i vigneti devono essere situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m. ed avere una esposizione adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 2500 piante.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli normalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», anche col nome del vitigno	10,0	11,00

Per i vigneti in coltura promiscua, la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

È consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti nello schedario vitivinicolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie ammesse.

Le operazioni di arricchimento non possono determinare un aumento superiore ad un grado alcolometrico.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/ha	Produzione massima di vino/ha
«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso», anche col nome del vitigno	70%	70 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo.

I vini di cui all'art. 1 possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento, eventualmente in legno.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»:

colore: rosso rubino vivace intenso, talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso intenso, talvolta erbaceo;

sapore: morbido, elegante, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Aleatico:

colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Cabernet franc o Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Canaiolo:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Ciliegiolo:

colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, delicato;

sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Pinot nero:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Sangiovese:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

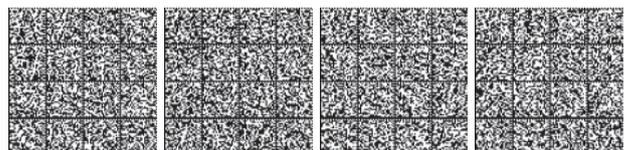
odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.



È in facoltà del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare percezione di legno.

Art. 7.

Designazione, presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «classico», «extra», «fine», «riserva», «scelto», «selezionato» e similari.

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

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. È obbligatoria la menzione amabile o dolce ove previste dalle tipologie.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» di cui all'art. 1 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 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.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini, di cui all'art. 1, è consentito l'uso del nome geografico più ampio Umbria, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge n. 238/2016. Il nome geografico più ampio Umbria deve seguire la denominazione Rosso Orvietano o Orvietano Rosso ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso
denominazione di origine controllata
o denominazione di origine protetta
(oppure acronimo DOC)
Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Rosso Orvietano e devono avere lo stesso *font* (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

Per i vini di cui all'art. 1 confezionati in recipienti di contenuto inferiore a litri 5,0 è vietata la chiusura con tappo a corona, con capsule a strappo e con altre chiusure similari al tappo corona.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti il legame

La zona geografica è situata nell'ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria, fino al confine con l'alto Lazio e si sovrappone territorialmente alla Doc Orvieto in Provincia di Terni, con lo scopo di diversificare le produzioni all'interno di una stessa area viticola e creare tra i due vini una sinergia per affrontare al meglio i mercati. Va sottolineato come da tempi ben più antichi in tutta la zona non mancessero vini rossi di ottima qualità. Le caratteristiche principali dei vini Rosso Orvietano sono proprio quelle di rappresentare più una zona che un singolo vitigno.

L'avvio dello stretto binomio «coltivazione della vite-produzione di vino» pare risalire al X sec. a.C., quando gli Etruschi conquistarono la scoscesa rupe e fondarono l'antica Velzna. Si ritiene, infatti, che proprio questa civiltà abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino.

Velzna conobbe un notevole prestigio tra l'VIII e il VI sec. a.C. in virtù della sua centralità all'interno dell'Etruria che ne facilitò lo sviluppo economico grazie agli scambi commerciali che poteva intrattenere con gli altri centri. A tutto ciò fece riscontro un analogo sviluppo sociale, urbanistico, artistico e demografico, come è ampiamente documentato dai numerosi ritrovamenti archeologici. Il territorio in esame è interessato da affioramenti di una quindicina di formazioni geologiche le quali, sulla base di analogie litogenetiche e petrografiche, nonché in funzione del loro comportamento quali substrati pedogenetici, possono essere così raggruppate (Calandra e Leccese, 2004):

argille: argille ed argille sabbiose, anche di facies sublitorale (pleistocene) che si rinvennero a Spinaretta, Decugnano, M. Largo, S. Spirito, M. Cavallo, nonché alla base della rupe di Orvieto ed a valle degli abitati di Porano, Civitella del Lago e Rocca Ripesena. Argille ed argille sabbiose, grigio-azzurre (pliocene medio inferiore) presenti a Torre dell'Olfo, Poggio Montone, Poggio Ciculetto, Poggio Lupo, Civitelle, ecc.;

formazioni vulcaniche: colate laviche di varia natura (latiti, trachibasalti, monoliti, nefriti, lecititi) e conie di scorie riferibili alle manifestazioni eruttive finali degli apparati vulcanici settentrionali (Pleistocene) presenti a Palombaro, San Quirico e La Guerciana. Colate piroclastiche di tipo tefritico-fonolitico degli apparati vulcanici (tufo litoido a scorie nere) di Porano e Bardano (pleistocene). Colate laviche di varia natura (latiti, trachiti, nefriti leuciti che, leucititi) riferibili alle manifestazioni eruttive iniziali degli apparati vulcanici settentrionali (pleistocene) affioranti a Sugano, Canale Vecchio, Lo Spuntone, ecc. Tufi stratificati degli apparati vulcanici costituiti da alternanze di lapilli, tufi terrosi, pomici, cenere. Tufiti con intercalazioni di travertini, concrezioni travertinose e diatomiti (pleistocene) particolarmente diffuse a Botto, Le Vette, Canale Nuovo, Tordimente, S. Egidio, ecc.;

alluvioni: alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso prevalentemente sabbio ciottolose (olocene), che coincidono con le superfici di pianura presenti ai bordi dei fiumi Tevere e Paglia, nonché del torrente Romealla e dei fossi della Sala, di Calenna, di Pogliano, ecc. Depositi alluvionali del terzo ordine dei terrazzi, elevati da 5 a 15 metri circa sull'alveo attuale (olocene-pleistocene) come quelli di Ponte Giulio e di Cardeto. Depositi alluvionali del secondo e primo ordine dei terrazzi, elevati da 15 a 50 metri circa sull'alveo attuale (pleistocene), come a Pomontone ed alla Barca di Renaro;

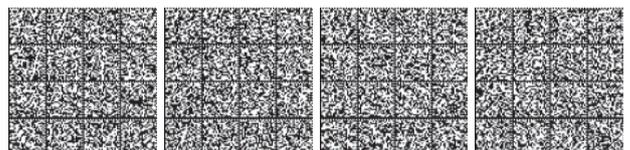
sabbie e conglomerati: sabbie gialle con livelli di conglomerati talvolta cementati e di arenarie grossolane argonogene (pliocene superiore-medio) come a S. Caterina, La Sbarra, Salviano e Caserlena. Conglomerati poligenici di facies deltizia, sabbie e sabbie argillose da salmastre a litorali (pliocene medio-inferiore) osservabili a Monterubiglio, S. Giovanni, Benano, Cerreto, Morrano e S. Bartolomeo. Sabbie e sabbie argillose con livelli salmastri e con intercalazioni di ciottolate fluvio-deltizio (pliocene superiore-inferiore) riscontrabili a Murotondo, Castellunchio, Fainello, Osarella, Poggio Canalini e Viceno;

pluviometria: dall'analisi delle precipitazioni emerge, una maggiore piovosità in autunno, con il 35-36% delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 26-27%, poi quello primaverile con il 22-23% ed infine quello estivo con il 15-16%. Le piogge hanno la massima intensità in ottobre, con 102 mm e novembre con 107 mm. Questi eventi, soprattutto in ottobre, possono arrecare disturbi alle operazioni di vendemmia, ed in modo particolare in presenza di vitigni tardivi e di vigneti esposti a nord. Al contrario, il periodo estivo è caratterizzato da scarse precipitazioni (luglio e agosto con medie di 33 e 40 mm di pioggia) che, potenzialmente, possono creare problemi di carenza idrica, soprattutto in alcune tipologie di suolo (es. con scarsa capacità di ritenzione idrica, con limitato franco di coltivazione, ecc.), in ogni caso le precipitazioni medie annue si attestano tra i 700 e i 1000mm di pioggia;

termometria: i valori di temperatura dell'aria mostrano un andamento sostanzialmente ordinario con i massimi termici in corrispondenza dei mesi estivi ed i minimi in quelli invernali. Picchi massimi di temperatura media dell'aria si hanno nei mesi di luglio (23,7°C e 23,8°C) e di agosto (23,7°C e 24,1°C), cui seguono, nel periodo di pre-vendemmia, temperature più basse rispetto alle precedenti, che contribuiscono alla migliore evoluzione qualitativa aromatica e polifenolica delle uve. I valori medi minimi di temperatura sono riscontrati in gennaio (6,4°C a 5,5°C) e in dicembre (6,7°C e 6,4°C).

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio. Ad Orvieto tutto profuma di uva e di vino perché la coltivazione della vite ne ha da sempre caratterizzato il paesaggio e l'economia: vigneti curati si dispongono intorno alla rupe in un disegno armonico dove le linee parallele dei filari si intersecano con quelle ondulate delle colture. Per la città, dunque, il vino è un'importante risorsa, una peculiarità distintiva che si protrae ininterrottamente nei secoli e a testimoniarlo sono l'arche-



ologia, l'arte, la storia, l'artigianato e la letteratura, tanto che la produzione dell'Orvietano di qualità è stata apprezzata e celebrata nel tempo da poeti, papi, artisti e viaggiatori.

Ma prima ancora delle parole, il ruolo fondamentale del vino nella vita quotidiana e nei riti culturali di Orvietano è attestato negli importanti dipinti delle tombe etrusche del territorio (seconda metà del IV sec. a.C.) e nella ricca varietà di ceramiche etrusche e greche destinate alla conservazione, alla mescolta e alla degustazione della celebre bevanda. Gli affreschi della tomba Golini I, conservati presso il Museo archeologico nazionale di Orvieto, riproducono le fasi preparatorie del banchetto etrusco dove la macellazione delle carni e l'accurata sistemazione delle bevande nei recipienti e dei cibi sulle mense da parte dei servi - tra la frutta si individua facilmente anche un grappolo d'uva - affiancano il banchetto vero e proprio. 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: i vitigni idonei alla produzione del vino Rosso Orvietano sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica delimitata dall'art. 3 del presente disciplinare ed in parte da vitigni catalogati idonei nelle piattaforme ampelografiche regionali;

le forme di allevamento, i sestri 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 agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (70 hl/ha);

le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionalmente consolidate effettuate nell'ambito della zona di produzione e comunque consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

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

La Doc Rosso Orvietano è riservata alle seguenti tipologie: Rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese.

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.

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

Nel 264 a.C. la città di Orvieto fu completamente rasa al suolo dai romani (ultima città etrusca da essi conquistata) e fu proibito a tutti di risalire sull'acrocoro di tufo che tante battaglie era costato a Roma. La smania distruttiva di Roma fu talmente esasperata, poiché nulla doveva ricordare la superba città che per secoli aveva incarnato la potenza e la grandezza etrusca. Fu ribattezzata dai romani col nome di Vol-Tinii (la città dei seguaci del Dio Voltumnus sconfitto) che evolse poi a Volsinii. Passarono centinaia di anni prima che, sulla rupe, la civiltà romana permise di creare un nuovo insediamento abitato. Infatti, solo successivamente fu identificata come Urbs-Vetus (città vecchia) e sembra perché Roma vi mandasse i suoi veterani a riposare. Da questo nome derivò poi Orbetone, Orbetano ed infine l'attuale Orvieto. Nel corso della denominazione romana essa conobbe un periodo di forte oblio dovuto al fatto che venne isolata sull'alta rupe e decentrata rispetto alle maggiori vie di comunicazione sia fluviale (porto fluviale di Pagliano eretto per le ordinarie consegne alla Roma imperiale prima, ed alla Curia romana nei successivi periodi cristiani) sia terrestre (via Cassia e via Traiana Nova) non partecipando così all'intensiva vita economica dei centri del fondo valle.

La rinascita di Orvieto si legò al momento del disgregamento dell'Impero, perché con le mutate condizioni politiche e di sicurezza la città insieme agli altri centri di altura, acquistò di nuovo un ruolo decisivo su tutto il territorio, nel senso che le ripetute e successive ondate di invasioni barbariche (Visigoti, Goti e Longobardi) costrinsero le popolazioni a rifugiarsi sui colli ed erigere un sistema di complesse fortificazioni. E così che, tra il V e il VI secolo d.C., gli abitanti di Volsinii novi (attuale Bolsena) ritornarono ad abitare nel loro vecchio insediamento dal quale erano stati cacciati in età romana. La presenza dell'alta rupe fu una garanzia sufficiente a difendere la città e a far nascere tutto quell'insieme di borghi e castelli che tutt'ora delineano la mappa del territorio e che hanno costituito il nucleo originario degli attuali centri dell'Orvietano.

Con la diffusione del Cristianesimo, la nascita dei comuni ed il loro successivo assoggettamento allo Stato Pontificio non si verificarono eventi di gran rilievo se non un gran turbine di lotte interne e travagliate guerre politiche tra le varie famiglie di nobili locali, il tutto sotto lecitata regia della Chiesa. In effetti, se da un lato il Papato mise in una condizione di lungo oblio la zona, divenuta meta di villeggiatura di molti pontefici e cardinali, è anche vero che i Papi contribuirono in maniera consistente alla fama ed all'apprezzamento dei vini di Orvieto. In particolare nel Medioevo e nel Rinascimento fu uno dei vini preferiti alla corte Pontificia, trovando tra i numerosi estimatori senza freni anche papa Paolo III Farnese e papa Gregorio XVI.

Fino alla fine del '700 non si verificarono eventi di rilievo, solo in seguito gli echi della rivoluzione francese determinarono un certo risveglio culturale concretizzatosi nel 1860 con l'ammissione di Orvieto nel Regno d'Italia, da qui poi si arriva ai giorni nostri.

Il vino orvietano, che fin dalle origini fu anche nero corposo, si produceva in ogni dove, ampi e floridi appezzamenti vitati si trovavano sulla stessa rupe, in orti di convivenze religiose dei nobili e dei numerosi ortolani, coltivatori diretti in città fin dai primordi del libero comune. Tanto che la zona di piazza Cahen fino ad oltre la chiesa dei Servi di Maria era denominata «vigna Grande» e dietro il Duomo si apriva l'ampia zona coltivata a vigna. È opportuno sottolineare che molto prima dei filari la vite era coltivata in alberata pratica diffusasi in tutta l'Etruria, che consisteva nel coltivare il vitigno maritato a degli alberi vivi di sostegno, come olmi, olivi e querce. Intorno alla metà del XVII sec. fu inserita la palizzata come sostegno delle viti, piantate, a partire da allora intensivamente a filari.

Il riconoscimento della denominazione di origine controllata si è avuto con il d.d. 31 agosto 1998.

Sperimentazioni

La sperimentazione sui vitigni della DOC Rosso Orvietano ha fatto emergere la buona adattabilità di questi vitigni all'ambiente orvietano e, nonostante le differenti tipologie di suolo presenti nel comprensorio, le produzioni ettariali sono consoni al rispetto del disciplinare di produzione e la maturità tecnologica delle uve, salvo casi sporadici, risulta ottimale.

Conclusioni

L'area della DOC Rosso Orvietano si sovrappone alla DOC Orvietano in Provincia di Terni.

L'analisi delle produzioni ottenute negli ultimi anni, sia di uva che di vino, evidenzia una situazione stabile nel tempo con una media di circa 5.000hl di vino prodotto ogni anno.

Questo a testimonianza di come l'uomo è intervenuto sul territorio nel corso dei secoli per il mantenimento del prodotto. Tramandando di generazione in generazione le tradizionali tecniche di coltivazione che, grazie al progresso scientifico e alla professionalità degli operatori, a contributo ad accrescere qualità ed immagine dei vini del comprensorio orvietano.

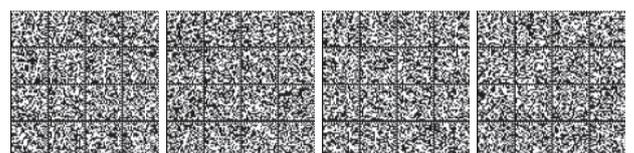
Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome:	Valoritalia S.r.l. soc. per la certificazione della qualità e delle produzioni vitivinicole Italiane S.r.l.
Indirizzo sede Direzione operativa controlli regolamentati	piazza Roma 10 - 14100 Asti - tel. 0141 - 436915 - fax 0141 - 34210
Indirizzo sede operativo	corso Cavour, 36 - 05018 Orvieto - TR - tel. 0763 - 343790 - fax 0763 - 394980

La Società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, 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, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficiari della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 20.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con decreto ministeriale 2 agosto 2018 (*Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022 (*Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022).



DOCUMENTO UNICO**1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI**

Rosso Orvietano

Orvietano Rosso

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

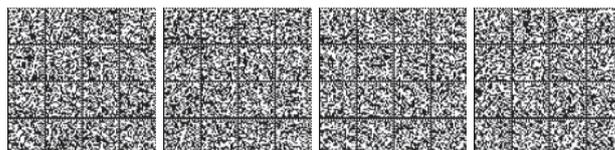
3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:**1. Vino rosso, anche con specificazione di vitigno****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei o tendenti al granato con l'invecchiamento per determinate tipologie monovarietalì. Odore: intenso, vinoso e caratteristico, aromatico per l'Aleatico e delicato per Canaiolo e Ciliegiolo. I vini sono incentrati su uve rappresentate da uve di Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese che si esaltano a seconda del vitigno, in vini morbidi ed eleganti, talvolta vellutati con retrogusto caratteristico, di corpo ed aromatici. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: da 11,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 18 g/l .

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 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 Orvietano” o “Orvietano Rosso” Canaiolo

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

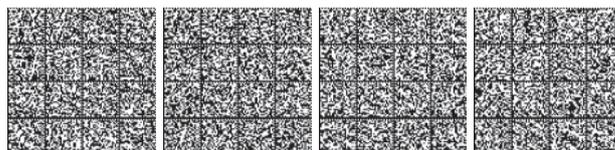
3. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Ciliegio

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso;



odore: vinoso, delicato;

sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Pinot nero

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in	



milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Cabernet franc o Cabernet sauvignon

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

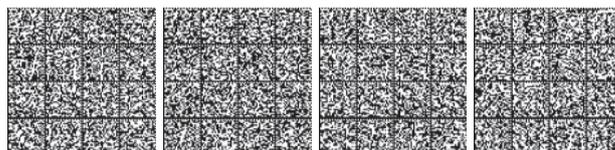
6. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Merlot

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole;



sapore: pieno, morbido, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

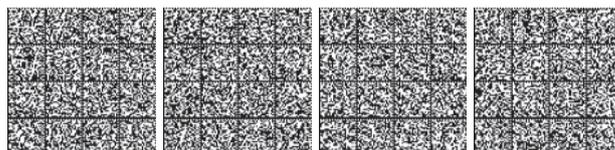
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

8. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Aleatico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

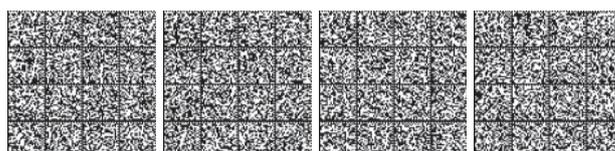
5.1. PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

—

5.2. RESE MASSIME:

1. Rosso Orvietano o Orvietano Rosso anche con specificazione di vitigno

10,000 chilogrammi di uve per ettaro



6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangiovetto

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Vino rosso, anche con specificazione di vitigno

La zona è situata in ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria; si ritiene che la civiltà etrusca abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino. È riservata alle tipologie rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese che presentano caratteristiche peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Le tecniche di coltivazione e l'alta professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere l'immagine dei vini di Orvieto nel mondo.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia "UMBRIA"

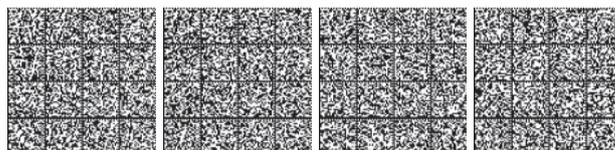
Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:



Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso", è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Umbria". Il nome geografico più ampio "Umbria" deve seguire la Denominazione "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

denominazione di origine controllata

o denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Rosso Orvietano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815>

23A03935

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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;

