

Anno XXXIX

REPUBBLICA ITALIANA

N. 66 Speciale  
Agricoltura



# BOLLETTINO UFFICIALE

## REGIONE ABRUZZO

L'AQUILA, 5 SETTEMBRE 2008

PALAZZO CENTI



Spedizione in abbonamento postale - 70% Div. Corr. D.C.I. - AQ

## BOLLETTINO UFFICIALE

### INFORMAZIONI

Il Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo è pubblicato in L'Aquila dalla Presidenza della Giunta Regionale presso cui ha sede il servizio Bollettino che ne cura la direzione, la redazione e l'amministrazione.

Le uscite sono differenziate a seconda del contenuto.

Il Bollettino Ordinario si compone di 3 parti:

**I° PARTE:** dove vengono pubblicate le leggi e i regolamenti della Regione, i decreti del Presidente della Giunta e del Consiglio e gli atti degli Organi regionali - integralmente o in sintesi - che possono interessare la generalità dei cittadini.

**II° PARTE:** dove vengono pubblicate le leggi e gli atti dello Stato che interessano la Regione.

**III° PARTE:** dove vengono pubblicati gli annunci e gli altri avvisi di interesse della Regione o di terzi la cui inserzione - gratuita o a pagamento - è prevista da leggi e da regolamenti della Regione e dello Stato (nonché quelli liberamente richiesti dagli interessati).

Nei **Supplementi** vengono pubblicati tutti gli atti riguardanti il personale regionale, gli avvisi e i bandi di concorso interno. Questa tipologia di bollettino non è inclusa nell'abbonamento.

In caso di necessità si pubblicano altresì numeri **Straordinari** e **Speciali**.

### ABBONAMENTO

E' possibile sottoscrivere abbonamenti cartacei in qualunque periodo dell'anno. Il **costo annuale è di € 77,47** da versare sul **c.c.p. n° 12101671** specificando nella causale: "Nuovo abbonamento". L'attivazione dell'abbonamento decorrerà non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento. Al fine di velocizzare la pratica è consigliabile inviare copia del versamento effettuato alla Redazione tramite fax al numero **0862 364665**.

A seguito della modifica alla L.R. 63/1999 pubblicata sul Bollettino n° 6 Serie - Straordinaria del 5/10/2007 (art.12 L.R. n° 34 del 1 Ottobre 2007) si comunica che "**l'accesso al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo, per via informatica, è libero e gratuito per tutti, ma non riveste carattere di ufficialità e legalità.**"

### INSERZIONI

La pubblicazione di avvisi, bandi, deliberazioni, decreti ed altri atti in generale (anche quelli emessi da organi regionali) per conto di Enti, Aziende, Consorzi ed altri soggetti è effettuata a pagamento, tranne i casi in cui tali atti siano di interesse esclusivo della Regione e dello Stato.

Le richieste di pubblicazione di avvisi, bandi ecc. devono essere indirizzate con tempestività ed esclusivamente alla:  
Direzione del Bollettino Ufficiale – Palazzo Farinosi-Branconi – Piazza S.Silvestro - 67100 L'Aquila

Il testo da pubblicare deve pervenire:

- in originale o copia conforme regolarizzata ai fini del bollo;
- munito della ricevuta del versamento sul **c.c.p. n° 12101671** intestato a: Regione Abruzzo - Bollettino Ufficiale - 67100 L'Aquila, per un importo variabile in relazione all'atto da pubblicare e calcolato in base a quanto di seguito riportato:
  - per titoli ed oggetto che vanno in neretto pari a € 1,81 a rigo (foglio uso bollo massimo 61 battute)
  - per testo di ciascuna inserzione pari a € 1,29 a rigo (foglio uso bollo massimo 61 battute);
- in formato elettronico tramite e-mail all'indirizzo **bura@regione.abruzzo.it**

Per le scadenze da prevedere nei bandi è necessario che i termini vengano fissati partendo dalla "data di pubblicazione sul B.U.R.A.".

### AVVERTENZE

- Gli abbonamenti e le Inserzioni vengono effettuati esclusivamente tramite **c.c.p. n° 12101671** intestato a:  
**Regione Abruzzo - Bollettino Ufficiale - 67100 L'Aquila. - n. fax 0862 364665**
- Costo fascicolo: **€ 1,29** - Arretrati, solo se disponibili, **€ 1,29**.
- Le richieste dei numeri mancanti non verranno esaudite trascorsi 60 giorni dalla data di pubblicazione
- Unico punto vendita: Ufficio B.U.R.A. - **Palazzo Farinosi-Branconi – Piazza San Silvestro - 67100 L'Aquila**
- Orario per il pubblico: dal lunedì al venerdì dalle **ore 9.00 alle ore 13.00** ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

## SOMMARIO

## Parte I

## Leggi, Regolamenti ed Atti della Regione

## ATTI

DELIBERAZIONI DELLA  
GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE 24.07.2008, n. 689:

**Modifiche ed Integrazioni alla DGR 317 del 14.04.2008. Regolamento (CE) n. 1493/1999, articolo 2, paragrafo 3. Concessione della deroga per la Regolarizzazione dei vigneti abusivamente impiantati, nella Regione Abruzzo, anteriormente al 1° settembre 1998. .... Pag. 4**

DELIBERAZIONE 24.07.2008, n. 690:

**Legge n. 164 del 10 Febbraio 1992 (Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini). Avviso della richiesta di modifica ai Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" e "Trebiano D'Abruzzo" e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Terre di Chieti", "Colli Aprutini" e "Colline Pescaresi" nel territorio della Regione Abruzzo. .... Pag. 8**

DELIBERAZIONE 24.07.2008, n. 691:

**Legge n. 164 del 10 Febbraio 1992 (Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini). Avviso della richiesta di riconoscimento delle nuove Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Cerasuolo**

**D'Abruzzo" e "Abruzzo" o "D'Abruzzo" nel territorio della Regione Abruzzo. .... Pag. 40**

## DETERMINAZIONI

*Dirigenziali*

**DIREZIONE AGRICOLTURA,  
FORESTE E SVILUPPO RURALE,  
ALIMENTAZIONE, CACCIA E PESCA  
SERVIZIO PRODUZIONI  
AGRICOLE E MERCATO**

DETERMINAZIONE 01.08.2008, n. DH4/135:

**Legge 20 febbraio 2006, n. 82, art. 9 – DGR n. 845 del 24.07.2006 – Determinazione del periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite nella Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2008/2009. .... Pag. 60**

DETERMINAZIONE 12.08.2008, n. DH4/143:

**Regg. (CE) n. 1493/1999 e n. 423/2008. Legge 20 febbraio 2006, n. 82, art. 9 – DGR n. 845 del 24.07.2006 – Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia 2008 destinati a diventare vino da tavola, vino IGT (Indicazione Geografica Tipica), VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate), delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei VSQ e dei VSQPRD nelle aree viticole della Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2008/2009. .... Pag. 62**

## PARTE I

LEGGI, REGOLAMENTI ED ATTI  
DELLA REGIONE

## ATTI

DELIBERAZIONI DELLA  
GIUNTA REGIONALE

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 24.07.2008, n. 689:

**Modifiche ed Integrazioni alla DGR 317 del 14.04.2008. Regolamento (CE) n. 1493/1999, articolo 2, paragrafo 3. Concessione della deroga per la Regolarizzazione dei vigneti abusivamente impiantati, nella Regione Abruzzo, anteriormente al 1° settembre 1998.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Reg. (CE) n. 1493/99 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto, in particolare, l'art. 2, par. 3 e 5, del predetto Reg. (CE) n. 1493/99, che prevede, a determinate condizioni e requisiti, la possibilità di regolarizzare in deroga i vigneti impiantati anteriormente al 1° settembre 1998 senza la prescritta autorizzazione;

Vista la propria D.G.R n. 1143/2000, con la quale è stata data ai produttori viticoli abruzzesi interessati la facoltà di avvalersi della deroga al divieto di vinificazione di uve provenienti da vigneti non regolari come previsto dall'articolo 2 paragrafo 3 del Reg. (CE) 1493/99 e dall'articolo 2 paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 1227/2000;

Vista la legge regionale del 26 aprile 2004

n. 15 disposizioni finanziarie per la redazione del bilancio annuale 2004 e pluriennale 2004-2006 della Regione Abruzzo (Legge Finanziaria Regionale 2004) e in particolare l'art. 130;

Preso atto di tutte le domande di deroga presentate, ai sensi dell'art. 2, comma 3, del Reg. (CE) n. 1493/99, dai produttori vitivinicoli abruzzesi;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1369 del 27.12.2007 avente ad oggetto "Regolamento (CE) n. 1493/1999, articolo 2, paragrafo 3. Regolarizzazione dei vigneti abusivamente impiantati anteriormente al 31 agosto 1998. Concessione deroga;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 317 del 14.04.2008 con la quale la Giunta Regionale ha Deliberato le "Modifiche ed integrazioni alla DGR n. 1369 del 27.12.2007;

Considerato che con Deliberazione n. 317 del 14.04.2008 la Giunta Regionale ha approvato il documento recante le "Procedure per la concessione della Regolarizzazione dei vigneti abusivamente impiantati, nella Regione Abruzzo, anteriormente al 1° settembre 1998, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1493/1999, articolo 2, paragrafo 3", composto di n. 76 pagine, denominato Allegato "A";

Considerato che il richiamato documento Allegato "A" comprendeva anche la modulistica con la quale i SIPA competenti per territorio avrebbero concesso la regolarizzazione agli interessati alla sanatoria;

Considerato che la stessa modulistica stabiliva in 30 giorni il tempo entro il quale le ditte interessate dovevano provvedere al pagamento della sanzione pecuniaria prevista;

Considerato che i tempi imposti alle ditte interessate per il pagamento delle suddette sanzioni si sono rivelati troppo ristretti e motivo di ulteriori disagi in considerazione del particolare momento in cui versa il settore vitivinicolo e la condizione di crisi che attraversano le stesse

aziende unitamente alle proprie cantine sociali che, nella situazione attuale, non dispongono di sufficiente liquidità finanziaria;

Vista la nota n. 660 del 09.07.2008 con la quale la Federazione Regionale Coldiretti Abruzzo segnala l'apprensione con cui i viticoltori stanno vivendo il ricevimento delle comunicazioni di pagamento delle sanzioni dovute;

Preso atto che, nella stessa nota chiede, sia uno slittamento dei termini per il pagamento delle sanzioni, sia una rateizzazione degli importi al fine di consentire ai viticoltori ed alle cantine di superare il particolare momento di difficoltà in cui versa il settore vitivinicolo;

Ritenuto di poter accogliere le istanze che giungono dal mondo produttivo e dalle rappresentanze degli stessi viticoltori al fine di non appesantire una situazione di mercato già difficile e consentire che il processo di regolarizzazione avviato possa giungere a buon fine per il maggior numero dei produttori interessati;

Vista la Legge Regionale n. 77/99 art. 4;

Dato atto che il Direttore Regionale apponendo la propria firma in calce al presente provvedimento ne ha attestato la regolarità e la legittimità, in quanto il Dirigente del Servizio Produzioni Agricole e Mercato, collocato a riposo ai sensi della L.R. 7/07, non può essere sostituito da altro Dirigente nelle funzioni;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

#### DELIBERA

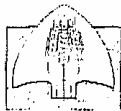
1. di modificare il documento Allegato "A" della DGR 317 del 14.04.2008 nella sola parte riguardante il termine contenuto nella modulistica che prevede trenta (30) giorni per effettuare il versamento della sanzione prevista;
2. di prorogare tale termine di pagamento al **31.12.2008** per le ditte e per le superfici in-

dicare nell'Elenco "A", contenuto nel documento Allegato "A", cui al precedente punto 1;

3. di stabilire che, il pagamento avvenga con maggiorazione degli interessi legali a partire dal giorno successivo alla data di scadenza del 30° giorno e fino alla data dell'avvenuto pagamento;
4. di stabilire che, spetta ai SIPA, competenti per territorio, la gestione delle procedure relative all'attuazione del presente provvedimento;
5. di rinviare a successivi provvedimenti legislativi l'eventuale rateizzazione del pagamento delle sanzioni dovute;
6. di autorizzare la Direzione Agricoltura - Servizio Produzioni Agricole e Mercato ad emanare eventuali ulteriori atti esecutivi che si rendessero necessari sia per l'applicazione del presente provvedimento che per l'operatività in materia di potenziale viticolo regionale, ivi compresa la predisposizione della relativa modulistica;
7. di consentire ai Dirigenti dei Servizi Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura ad integrare la modulistica, contenuta nell'Allegato "A" alla D.G.R. n. 317 del 14.04.2008 qualora si rendesse necessario per adattarla alle diverse esigenze territoriali;
8. di inviare, ai sensi dell'articolo 16, lett. d), del regolamento CE 1493/99, il presente provvedimento al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) e all'Agenzia per gli Interventi nel Mercato Agricolo (AGEA);
9. di pubblicare il presente provvedimento sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo* e sul sito internet della Regione Abruzzo - Direzione Agricoltura;
10. di stabilire che la pubblicazione del presente provvedimento sul *Bollettino Ufficiale della*

*Regione Abruzzo* ha valore di notifica per  
gli interessati.

*Segue allegato*



FEDERAZIONE REGIONALE COLDIRETTI ABRUZZO

Prot. n. 660  
Pescara, 9 luglio 2008

La presente copia, composta di n. 1 facciate, è conforme all'originale.  
Pescara, li 10.07.08

Il Responsabile dell'Ufficio  
dott. *Giovanni* ANGARANO

Egr. Dott. Marco Verticelli  
Assessore Agricoltura  
Regione Abruzzo  
65127 Pescara



**Oggetto: Regolarizzazione dei vigneti irregolari nella Regione Abruzzo.**

Caro Assessore,

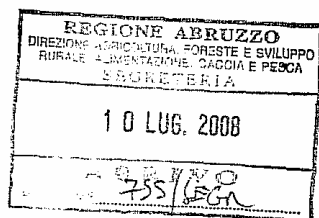
in questi giorni i viticoltori che hanno aderito alla regolarizzazione dei vigneti impiantati anteriormente al 1° settembre 1998 stanno ricevendo le comunicazioni da parte dei SIPA, con le quali viene loro richiesto il pagamento delle prescritte sanzioni.

Tale situazione, soprattutto per il termine perentorio di 30 gg. imposto dai Sipa per il pagamento delle suddette sanzioni, sta creando molta apprensione, soprattutto in momenti, come quello attuale, in cui le aziende viticole, per lo più aderenti a cantine sociali, non godono di sufficiente liquidità finanziaria.

Tuttavia, il disagio delle imprese è accompagnato dalla consapevolezza che la regolarizzazione ottenuta entro il 1° agosto 2008 è comunque più vantaggiosa delle condizioni previste dalla nuova Organizzazione Comune di Mercato del Vino.

Ciò detto, la scrivente fa voti affinché codesta rispettabile Regione, attraverso un Tuo autorevole intervento che si spinga verso la produzione dell'opportuno atto deliberativo, si adoperi al meglio per far conciliare le esigenze della pubblica Amministrazione con quelle economico - finanziarie delle aziende suddette, sia prevedendo un ragionevole slittamento dei termini di pagamento entro l'anno, sia attraverso la rateizzazione degli importi delle sanzioni.

Fiduciosi che anche in questa circostanza saprai individuare il giusto percorso per determinare quanto innanzi richiesto, porgiamo i più cordiali saluti.



Il direttore  
Michele Errico

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 24.07.2008, n. 690:

**Legge n. 164 del 10 Febbraio 1992 (Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini). Avviso della richiesta di modifica ai Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" e "Trebiano D'Abruzzo" e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Terre di Chieti", "Colli Aprutini" e "Colline Pescaresi" nel territorio della Regione Abruzzo.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Vista la Legge n. 164 del 10 Febbraio 1992 recante la "Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini";

Considerato che gli articoli 8 e 10 della citata Legge n. 164/92, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con Decreto del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste;

Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 24 aprile 1994, n. 348 con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione dei vini;

Visto il Decreto 29 marzo 2006 del Direttore Generale per la qualità dei prodotti Agroalimentari con il quale è stata approvata la modifica al disciplinare di produzione dei vini a DOC "Montepulciano d'Abruzzo";

Visto il Decreto del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 23/10/1992 con il quale è stato approvato il Disciplinare di produzione delle DOC del vino "Trebiano d'Abruzzo";

Visti i Decreti del Ministero dell'Agricoltura e Foreste del 18/11/1995 con i quali sono

stati approvati i disciplinari di produzione delle IGT: "Terre di Chieti", "Colli Aprutini" e "Colline Pescaresi";

Vista la nota prot. n. 36 del 26.06.2008 trasmessa dal Consorzio di Tutela dei Vini D'Abruzzo tendente alle modifiche dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" e "Trebiano D'Abruzzo" e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Colli Aprutini" e "Colline Pescaresi" nel territorio della Regione Abruzzo;

Visto che con la stessa nota il Consorzio di Tutela dei Vini D'Abruzzo ha trasmesso, alla Direzione Agricoltura, copia delle proposte di modifica ai Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" e "Trebiano D'Abruzzo" e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Terre di Chieti", "Colli Aprutini" e "Colline Pescaresi", al fine di ottemperare agli obblighi di pubblicità previsti dalla normativa vigente (pubblicazione sul *B.U.R.A.*);

Ritenuta la proposta delle modifiche dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" e "Trebiano D'Abruzzo" e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Terre di Chieti", "Colli Aprutini" e "Colline Pescaresi", valida sul piano tecnico e dell'immagine dei vini dell'Abruzzo ai fini di una migliore valorizzazione delle produzioni vinicole regionali;

Ritenuto, pertanto, di dover proporre al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, le modifiche ai Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" e "Trebiano D'Abruzzo" e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Terre di Chieti", "Colli Apruti-



ni” e “Colline Pescaresi”;

Considerato che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine dei Vini D.O.C. e I. G. T., richiede che la domanda di riconoscimento sia accompagnata dalla seguente documentazione:

- la dimostrazione del requisito secondo cui la proposta del disciplinare “deve essere rappresentativa di non meno del 20% della produzione di competenza dei vigneti della zona considerata” (intero territorio della DO);
- copia del *B. U. R. A.* sul quale è avvenuta la pubblicazione della proposta di disciplinare delle nuove Denominazioni di Origine Controllata (DOC) “Montepulciano D’Abruzzo” e “Trebiano D’Abruzzo” e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) “Terre di Chieti”, “Colli Aprutini” e “Colline Pescaresi”;

Considerato che il Consorzio di Tutela dei Vini D’Abruzzo, nel richiedere la modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) “Montepulciano D’Abruzzo” e “Trebiano D’Abruzzo” e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) “Terre di Chieti”, “Colli Aprutini” e “Colline Pescaresi” nel territorio della Regione Abruzzo, ha comunicato che sta provvedendo al completamento della documentazione di rito necessaria ad inoltrare la richiesta ufficiale al MIPAAF;

Considerato che occorre procedere alla pubblicazione, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*, della proposta di modifica di Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) “Montepulciano D’Abruzzo” e “Trebiano D’Abruzzo” e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) “Terre di Chieti”, “Colli Aprutini” e “Colline Pescaresi” nel territorio della Regione Abruzzo, al fine di consentire la presentazione, da parte degli interessati, di osservazioni e controdeduzioni

avverso la proposta, nei termini e nei modi di legge;

Vista la legge regionale n. 77 - art. 4°;

Dato atto che il Direttore Regionale apponendo la propria firma in calce al presente provvedimento ne ha attestato la regolarità e la legittimità, in quanto il Servizio Produzioni Agricole e Mercato è privo del Dirigente, collocato a riposo ai sensi della L.R. 7/07, non può essere sostituito da altro Dirigente nelle funzioni;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

#### DELIBERA

1. di rendere nota, con la pubblicazione del presente provvedimento, la volontà di proporre al MIPAAF la modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) “Montepulciano D’Abruzzo” e “Trebiano D’Abruzzo” e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) “Terre di Chieti”, “Colli Aprutini” e “Colline Pescaresi”;
2. **di pubblicare sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*** il presente provvedimento, unitamente alla proposta di modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) “Montepulciano D’Abruzzo” e “Trebiano D’Abruzzo” e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) “Terre di Chieti”, “Colli Aprutini” e “Colline Pescaresi” che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
3. di precisare che avverso alle proposte di modifica dei disciplinari di cui ai punti precedenti possono essere presentate, da parte degli interessati, osservazioni e controdeduzioni, nei termini e nei modi di legge;
4. di trasmettere il presente provvedimento, una volta pubblicato sul *BURA*, al Ministero

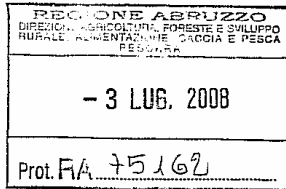
delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, unitamente alla documentazione necessaria per la modifica dei disciplinari di produzione delle DO e IGT sopraccitate;

5. di autorizzare la Direzione Agricoltura - Servizio Produzioni Agricole e Mercato a predisporre ogni ulteriore atto o documento necessario alla trasmissione al MIPAAF della richiesta di modifica.

Formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:

- Nota prot. n. 36 del 26.06.2008 di trasmissione delle proposte da parte del Consorzio di Tutela dei Vini D'Abruzzo (facciate n. 1);
- Proposte di modifica dei Disciplinari di Produzione delle Denominazioni di Origine Controllata (DOC) "Montepulciano D'Abruzzo" (facciate 8) e "Trebiano D'Abruzzo" (facciate 8) e delle Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) "Terre di Chieti" (facciate 4), "Colli Aprutini" (facciate 4) e "Colline Pescaresi" (facciate n. 4);

*Seguono allegati*



Uff. Prod. Vegetali  
 Ufficio Tutela e Valorizzazione  
 Produzione Vegetali  
 03.07.08 *ELU*  
 27.06.08

PROTOCOLLO N. 36 del 26.06.2008

Villanova di Cepagatti (PE)

ALLEGATO *690* *in materia, alla del-*  
*24 LUG. 2008*  
 berazione n. *del*  
 IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
 (Dott. *Mauro* *Gariani*)

Alla  
 Regione Abruzzo  
 Direzione Agricoltura  
 Servizio Attività Agricole e Mercato  
 Via Catullo n.17  
 65100 PESCARA

**OGGETTO: Legge n.164/92 e D.P.R. n. 348/94 – Trasmissione proposte di modifica dei disciplinari dei vini ad I.G.T. e DOC, riconoscimento nuove D.O.C. della regione Abruzzo.**

Al fine di ottemperare agli obblighi di pubblicità previsti dalla normativa vigente (pubblicazione sul B.U.R.A.), con la presente si trasmette copia delle proposte dei disciplinari di produzione relative alle richieste di modifica dei seguenti vini ad I.G.T. e D.O.C., già riconosciuti per la regione Abruzzo:

- I.G.T. "Terre di Chieti";
- I.G.T. "Colline Pescaresi";
- I.G.T. "Colli Aprutini";
- D.O.C. "Trebiano d'Abruzzo"

nonché le proposte dei disciplinari di produzione delle seguenti nuove D.O.C.:

- "Cerasuolo d'Abruzzo" con relativo disciplinare modificato del "Montepulciano d'Abruzzo";
- "Abruzzo" o "d'Abruzzo".

Si fa presente che il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ha approvato i suddetti disciplinari nel rispetto delle norme statutarie ed attualmente sta predisponendo la documentazione necessaria a supportare le relative istanze da avanzare al MiPAAF – Comitato Nazionale Vini.

Non appena completata la documentazione di rito (relazione tecnica, cartografia, etc.) ed acquisita la certificazione da parte dell'A.R.S.S.A. relativa alla rappresentatività dei sottoscrittori, si provvederà a trasmettere la restante parte della stessa.

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e/o integrazione.

Con osservanza.

La presente copia, com-  
 posta di *2* facciate  
 è conforme all'originale  
 Pescara, li *9 LUG. 2008*  
 Il Responsabile dell'Ufficio  
 dott. Giovanni *Garano*



Il presidente

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“MONTEPULCIANO D’ABRUZZO”

(Disciplinare aggiornato senza la tipologia Cerasuolo)

La presente copia, composta da n. 8 fasciate,  
posta di n. 8 fasciate,  
è conforme all'originale.

Pescara, il 19 LUG 2008

Il Responsabile dell'Ufficio  
dott. Giovanni ANGERANO



Documento composto da n. 8 fasciate.

ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 690 del 24 LUG 2008

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. *Mar Mariani*)



ART.1  
Denominazione

La denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Le sottozone “Casauria o Terre di Casauria” e “Terre dei Vestini” sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare.

Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, nelle sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

ART.2  
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti che nell’ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all’85%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nell’ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

ART.3  
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Montepulciano d’Abruzzo” devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 m.s.l. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle umidi.

La zona di produzione del “Montepulciano d’Abruzzo” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant’Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrevecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) in provincia di L’Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio,



Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) in provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campi, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco- Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente poco dopo sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La mulattiera si abbandona



prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: Si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa, Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Gagliano Aterno, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccasasale, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il Fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello-Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli

Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunale di Fresagrandinara.

Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo i la costa fino al limite regionale nord.

Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.

#### ART. 4

##### Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente Art.3.

##### Densità d'impianto.



Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non potrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata. Per gli impianti o reimpianti a pergola abruzzese la densità dovrà essere rapportata alle specifiche esigenze e/o esperienze della zona.

#### Forme di allevamento e sestì di impianto

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

#### Sistemi di potatura

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

#### Forzatura, irrigazione

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

#### Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" sono le seguenti:

- Produzione uva: 14 tonnellate/ettaro.
- Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50 % vol.

Le uve destinate alla produzione del vino "Montepulciano d'Abruzzo" avente diritto alla menzione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00 % vol.

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate ed il Consorzio di tutela, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

### ART.5

#### Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, conservazione e invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente Art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

#### Arricchimento.





E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art. 1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

#### Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

#### Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata e' pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

#### Immissione in consumo.

Il vino «Montepulciano d'Abruzzo» non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

#### Invecchiamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo rosso, rispondente alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, può fregiarsi della menzione «riserva». Il vino Montepulciano d'Abruzzo che si fregia della menzione «riserva», deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno nove mesi in recipienti di legno, all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

#### Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le I.G.T. relative alle diverse aree.

### ART.6

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" rosso, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21g/l.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50 % vol. ed un estratto secco netto minimo di 22 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la



Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.  
Il vino "Montepulciano d'Abruzzo", eventualmente sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare lieve sentore di legno.

#### ART.7

##### - Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'Art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' 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.

##### Arricchimento.

E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino di cui all'art. 1 con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

##### Elaborazione.

Per l'elaborazione del vino di cui all'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

##### Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata è pari al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

##### Immissione in consumo.

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo" nella tipologia "rosso" non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

##### Invecchiamento.

Il vino della tipologia «rosso», rispondente alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, può fregiarsi della menzione «riserva».

Il vino Montepulciano d'Abruzzo che si fregia della menzione «riserva», deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno nove mesi in recipienti di legno, all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

##### Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le I.G.T. relative alle diverse aree.

#### ART. 8.

Tappatura e recipienti



E' consentito l'uso sia del tappo vite che del tappo raso bocca.

Per il vino «Montepulciano d'Abruzzo» che si fregia della menzione «riserva» è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.

I recipienti per il confezionamento del vino «Montepulciano d'Abruzzo» devono essere di vetro.

Allegato 1  
SOTTOZONA CASAURIA O TERRE DI CASAURIA  
(Omissis)

Allegato 2  
SOTTOZONA TERRE DEI VESTINI  
(Omissis)

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
“COLLI APRUTINI”

La presente copia, composta da  
posta di n. 4 fasciate,  
è conforme all'originale.

Pescara, li 9 LUG 2008

Il Responsabile dell'Ufficio  
dott. Giovanni ANGARANO



Documento composto da n. 4 fasciate,  
ALLEGATO come parte integrante alla del-  
berazione n. 690 del 24 LUG 2008  
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. Vittorio Scifani)



**ART.1**  
(Denominazioni e vini)

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

**ART.2**  
(Base ampelografica)

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

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

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.

L'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bombino, Chardonnay, Cococciola, **Falanghina**, **Fiano**, Malvasia, **Manzoni bianco**, Montonico, Moscato, Passerina, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, **Sylvaner verde**, **Traminer**, **Trebbiano**, Verdicchio, Vermentino è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Malbec, Merlot, **Nero d'Avola**, Pinot nero, **Primitivo**, Sangiovese, **Syrah** è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.



### ART 3

#### (Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Teramo, nella regione Abruzzo.

### ART. 4

#### (Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vini a indicazione geografica tipica "Colli Aprutini", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:

- tonnellate 20 per le tipologie bianco, rosso e rosato;**
- tonnellate 18 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.**

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- **9,50% vol. per la tipologia bianco**
- **10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato**
- **10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.**

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

### ART. 5

#### (Norme per la vinificazione)

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80 % per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

### ART.6

#### (Caratteristiche al consumo)

I vini ad indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- "Colli Aprutini" bianco 10,00 % vol.,
- "Colli Aprutini" rosso e rosato 10,50 % vol.,
- "Colli Aprutini" novello 11,00% vol.;
- "Colli Aprutini" passito 11,50% vol.;
- "Colli Aprutini" con specificazione di vitigno/i 11,50% vol.;



**ART.7**  
**(Etichettatura e designazione)**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

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

Ai sensi dell'art.7 , punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Colli Aprutini" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“TREBBIANO D’ABRUZZO”



La presente copia, composta di n. 8 fasciate, è conforme all'originale.

Pescara, il 9 LUG 2008

Il Responsabile dell'Ufficio  
*dot. Giovanni LANGARANO*

Documento composto da n. 8 fasciate.

ALLEGATO come parte integrante alle deliberazioni n. 890 del 24 LUG 2008

IL SEGRETARIO DEL GIUNTO  
*(Dot. Roberto Galimberti)*





**ART.1**  
**(Denominazioni e vini)**

La denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" è riservata ai vini "Trebiano d'Abruzzo", "Trebiano d'Abruzzo" superiore e "Trebiano d'Abruzzo" riserva che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ART.2**  
**(Base ampelografica)**

I vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo", devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell'ambito aziendale risultano composti dai vitigni Trebiano abruzzese e/o Bombino bianco e/o Trebiano toscano almeno all'85%.  
Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per l'intero territorio della regione Abruzzo da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

**ART.3**  
**(Zona di produzione delle uve)**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 m.s.l. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi.

La zona di produzione dei vini "Trebiano d'Abruzzo" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torrecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) in provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d'Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Scoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.



## 3) in provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

## 4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campi, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campi, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco- Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente poco dopo sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: Si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S. Lucia, Ofena, Capestrano, Bussi, Popoli, Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio nei Vestini, Poggio Picenze, Fossa,



Sant'Eusanio Forconese, Villa S. Angelo, San Demetrio nei Vestini, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Secinaro, Gagliano Aterno, Castelvecchio Subequo, Cocullo, Anversa, Bugnara, Introdacqua, Pettorano sul Gizio, Sulmona, Pacentro, Sulmona, Pratola Peligna, Roccasalce, Corfinio, Tocco da Casauria, Bolognano, San Valentino, Scafa e il limite di Lettomanoppello fino all'altezza del centro abitato. Si prosegue verso sud lungo il confine coincidente con il Fiume Lavinio, sino ad incontrare un canale che si immette sul fiume che verso est porta a Madonna di Conicella. Da Madonna di Conicella, in direzione nord, si prende la carrareccia che giunge a quota 492 e prosegue per la mulattiera che termina a Fosso Pignataro, coincidente con il confine comunale. Da qui si prosegue verso sud lungo il confine comunale di Manoppello per poi risalire sino ad incontrare il limite comunale di Serramonacesca, in corrispondenza della strada Manoppello-Serramonacesca. Si procede lungo detta strada in direzione Serramonacesca e da qui la delimitazione si identifica con il percorso del Fiume Alento sino al confine con la provincia di Chieti nel comune di Roccamontepiano. Si segue detto limite verso sud fino all'incrocio con la provinciale Serramonacesca-Roccamontepiano e da qui sino a Roccamontepiano per prendere poi la strada vicinale, parte in carrareccia parte in brecciata che tocca le quote 439, 442, 427, 385, 353, 302, 267 e 232 fino a Fara Filiorum Petri. Si segue poi verso sud il corso del fiume Foro prima ed il fosso Vesola-San Martino poi, fino al confine comunale di San Martino sulla Marrucina. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di San Martino sulla Marrucina e Filetto fino ad incontrare la strada provinciale che collega i territori comunali di Filetto con Casoli, passante per la stazione di Guardiagrele e San Domenico fino al limite comunale di Casoli

Si procede verso sud lungo i limiti comunali di Casoli, Altino, Archi, Bomba, Atessa, Carpineto Sinello, S. Buono fino ad incrociare il Fosso di Fonte Carracina nel comune di Palmoli. Si procede lungo detto Fosso e successivamente lungo il Fosso delle Immerse fino ad incontrare il limite comunali di Fresagrandinara.

Si procede verso sud-est lungo il limite comunale di Fresagrandinara fino all'incrocio con il limite regionale che si segue lungo i limiti comunali di Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo i la costa fino al limite regionale nord.

Inoltre è compreso l'intero territorio amministrativo del comune di Celenza sul Trigno in provincia di Chieti nonché l'area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia di L'Aquila.

#### **ART. 4** **(Norme per la viticoltura)**

##### ***- Condizioni naturali dell'ambiente.***

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Trebiano d'Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente Art.3.

##### ***- Densità d'impianto.***

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti a **filare** la densità non può essere **inferiore a 2.500 ceppi per ettaro** in coltura specializzata. Per gli impianti e reimpianti a **pergola abruzzese** la densità dovrà essere rapportata alle specifiche esigenze e/o esperienze della zona.



- Forme di allevamento e sesti di impianto

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola abruzzese e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sesti di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (Ton.)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol.)
"Trebiano d'Abruzzo"	14	10,50
"Trebiano d'Abruzzo" superiore	12	11,50
"Trebiano d'Abruzzo" riserva	12	12,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

**ART. 5**  
**(Norme per la vinificazione)**

- Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, conservazione ed invecchiamento/affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente Art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

- Elaborazione

Per l'elaborazione dei vini di cui all'Art.1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.



- Arricchimento

E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. Per i vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo" superiore e "Trebiano d'Abruzzo" riserva non è consentito l'arricchimento.

- Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

- Invecchiamento/Affinamento

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio **non inferiore a diciotto mesi all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3**. Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

- Immissione al consumo

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" che si fregia della menzione "riserva" non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.

- Scelta vendemmiale

Per il vino di cui all'Art.1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le I.G.T. relative alle diverse aree.

**ART.6**

**(Caratteristiche al consumo)**

I vini a denominazione di origine controllata "Trebiano d'Abruzzo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Trebiano d'Abruzzo":

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: profumato, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.



*"Trebiano d'Abruzzo" superiore:*

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: profumato, gradevole;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico **con retrogusto gradevolmente mandorlato**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12,00 % vol**;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: **18 g/l**.

*"Trebiano d'Abruzzo" riserva:*

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, profumato, **con sentori anche speziati**;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico **con retrogusto gradevolmente mandorlato**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12,50 % vol**;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: **18 g/l**.

E' in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" **riserva** sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno può rivelare lieve sentore (o percezione) di legno.

#### ART.7

#### (Etichettatura designazione e presentazione)

- Qualificazioni

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 "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' 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.

- Menzioni facoltative

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'Art.1.

- Località

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità al disposto del D.M. 22.4.1992.

- Caratteri e posizione in etichetta

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.



- *Annata*

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

- *Vigna*

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.

**ART.8**  
**(Confezionamento)**

- *Volimi nominali*

Per il confezionamento del vino "Trebiano d'Abruzzo" e "Trebiano d'Abruzzo" superiore sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

Il vino "Trebiano d'Abruzzo" riserva può essere confezionato soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,75 – 1,50 – 3,00 – 6,00 – 12,00 – 18,00 – 27,00 .

*Tappatura e recipienti*

E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

**Per il vino "Trebiano d'Abruzzo" riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero raso bocca naturale.**

**Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Art.1 possono essere utilizzati i contenitori previsti dalla normativa vigente.**

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
“TERRE DI CHIETI”

La presente copia, composta di n. 4 fasciate, è conforme all'originale.

Pescara, li 9 LUG 2008

Il Responsabile dell'Ufficio  
dott. Giovanni GARANO



Documento composto da n. 4 fasciate,

ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 690 del 24 LUG 2008

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dot. Stefano Mariani)





**ART.1**  
**(Denominazioni e vini)**

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

**ART.2**  
**(Base ampelografica)**

L'indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" è riservata ai seguenti vini:

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

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.

L'indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Bombino, Chardonnay, Cococciola, Falanghina, **Fiano**, Garganega, Greco, Malvasia, **Manzoni bianco**, Montonico, Moscato, **Passerina**, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer, **Trebbiano**, **Vermantino** è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegio, Maiolica, Merlot, **Nero d'Avola**, Pinot nero, **Primitivo**, Sangiovese, **Syrah** è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.



### ART 3

#### (Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Chieti, nella regione Abruzzo.

### ART 4

#### (Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vini a indicazione geografica tipica "Terre di Chieti", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:

- tonnellate 22 per la tipologia bianco;**
- tonnellate 20 per le tipologie rosso e rosato;**
- tonnellate 18 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.**

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,50% vol. per la tipologia bianco**
- 10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato**
- 10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.**

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

### ART 5

#### (Norme per la vinificazione)

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80 % per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

### ART 6

#### (Caratteristiche al consumo)

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- "Terre di Chieti" bianco 10,00 % vol.,
- "Terre di Chieti" rosso e rosato 10,50 % vol.,
- "Terre di Chieti" novello 11,00% vol.;
- "Terre di Chieti" passito 11,50% vol.;
- "Terre di Chieti" con specificazione di vitigno/i 11,50% vol.;

### ART 7



**(Etichettatura e designazione)**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

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

Ai sensi dell'art.7 , punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Terre di Chieti" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
“COLLINE PESCARESI”

La presente copia, composta di n. 4 facciate, è conforme all'originale.

Pescara, li 9 LUG 2008

Il Responsabile dell'Ufficio  
dott. Giovanni ANGARANO



Documento composto da n. 4 facciate.

ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 690 del 24 LUG 2008

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. Walter Gelfiani)



### ART.1

#### (Denominazioni e vini)

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

### ART.2

#### (Base ampelografica)

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

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

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo.

L'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Biancame, Bombino, Chardonnay, Cococciola, **Falanghina**, **Fiano**, **Garganega**, **Greco**, Malvasia, **Manzoni bianco**, Montonico, Moscato, Mostosa, **Passerina**, Pecorino, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, **Sauvignon**, Sylvaner verde, Traminer, **Trebbiano**, **Vermentino** è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

L'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Aglianico, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, Dolcetto, Maiolica, Malbec, Merlot, **Nero d'Avola**, Pinot nero, **Primitivo**, Sangiovese, **Syrah** è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca nera provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;



- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

### ART 3

#### (Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Pescara, nella regione Abruzzo.

### ART.4

#### (Norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini che ne derivano le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vini a indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi", la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore a:

**tonnellate 20 per le tipologie bianco, rosso e rosato;**

**tonnellate 18 per le tipologie con specificazione di vitigno/i.**

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- **9,50% vol. per la tipologia bianco**

- **10,00 % vol per le tipologie rosso e rosato**

- **10,50 % vol per le tipologie con specificazione di vitigno/i.**

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione Abruzzo può autorizzare con proprio atto, sentite le organizzazioni/associazioni di categoria, la riduzione di detti valori dello 0,5%.

### ART.5

#### (Norme per la vinificazione)

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80 % per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti, tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

Sono consentite tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

### ART.6

#### (Caratteristiche al consumo)

I vini ad indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- "Colline Pescaresi" bianco 10,00 % vol.,

- "Colline Pescaresi" rosso e rosato 10,50 % vol.,

- "Colline Pescaresi" novello 11,00% vol.;

- "Colline Pescaresi" passito 11,50% vol.;

- "Colline Pescaresi" con specificazione di vitigno/i 11,50% vol.;



**ART.7**  
**(Etichettatura e designazione)**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

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

Ai sensi dell'art.7 , punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Colline Pescaresi" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 24.07.2008, n. 691:

**Legge n. 164 del 10 Febbraio 1992 (Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini). Avviso della richiesta di riconoscimento delle nuove Denominazioni di Origine Controllata (DOC) “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo” nel territorio della Regione Abruzzo.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Vista la Legge n. 164 del 10 Febbraio 1992 recante la “Nuova disciplina delle Denominazioni di Origine dei Vini”;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della citata Legge n. 164/92, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con Decreto del Ministro dell’Agricoltura e delle Foreste;

Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 24 aprile 1994, n. 348 con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione dei vini;

Visto il Decreto 29 marzo 2006 del Direttore Generale per la qualità dei prodotti Agroalimentari con il quale è stata approvata la modifica al disciplinare di produzione dei vini a DOC “Montepulciano d’Abruzzo”;

Vista la nota prot. n. 36 del 26.06.2008 trasmessa dal Consorzio di Tutela dei Vini D’Abruzzo tendente al riconoscimento delle Denominazioni di Origine Controllata “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo” nel territorio della Regione Abruzzo;

Visto che con la stessa nota il Consorzio di Tutela dei Vini D’Abruzzo ha trasmesso, alla Direzione Agricoltura, copia delle proposte di

disciplinare di produzione delle Denominazioni di Origine Controllata “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo”, al fine di ottemperare agli obblighi di pubblicità previsti dalla normativa vigente (pubblicazione sul *B.U.R.A.*)

Ritenuta la proposta per il riconoscimento Denominazioni di Origine Controllata “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo” valida sul piano tecnico e dell’immagine dei vini dell’Abruzzo ai fini di una migliore valorizzazione delle produzioni vinicole regionali;

Ritenuto, pertanto, di dover proporre al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, il riconoscimento dei disciplinari di produzione dei vini a Denominazioni di Origine Controllata “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo”;

Considerato che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine dei Vini D.O.C. e I. G. T., richiede che la domanda di riconoscimento sia accompagnata dalla seguente documentazione:

- la dimostrazione del requisito secondo cui la proposta del disciplinare “deve essere rappresentativa di non meno del 20% della produzione di competenza dei vigneti della zona considerata” (intero territorio della DO);
- copia del *B. U. R. A.* sul quale è avvenuta la pubblicazione della proposta di disciplinare delle nuove Denominazioni di Origine Controllata “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo”;

Considerato che il Consorzio di Tutela dei Vini D’Abruzzo, nel richiedere il riconoscimento del disciplinare di produzione Denominazioni di Origine Controllata “Cerasuolo D’Abruzzo” e “Abruzzo” o “D’Abruzzo” ha comunicato che sta provvedendo al completamento



della documentazione di rito necessaria ad inoltrare la richiesta ufficiale al MIPAAF;

Considerato che occorre procedere alla pubblicazione, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*, della richiesta della proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo D'Abruzzo" e "Abruzzo" o "D'Abruzzo" al fine di consentire la presentazione, da parte degli interessati, di osservazioni e controdeduzioni avverso la proposta, nei termini e nei modi di legge;

Vista la legge regionale n. 77 - art. 4°;

Dato atto che il Direttore Regionale apponendo la propria firma in calce al presente provvedimento ne ha attestato la regolarità e la legittimità, in quanto il Servizio Produzioni Agricole e Mercato è privo del Dirigente, collocato a riposo ai sensi della L.R. 7/07, non può essere sostituito da altro Dirigente nelle funzioni;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

#### DELIBERA

- 1) di rendere nota, con la pubblicazione del presente provvedimento, la volontà di proporre al MIPAAF il nuovo disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo D'Abruzzo" e "Abruzzo" o "D'Abruzzo";
- 2) **di pubblicare sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*** il presente provvedimento, unitamente alla proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Cerasuolo D'Abruzzo"

e "Abruzzo" o "D'Abruzzo" che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

- 3) di precisare che avverso la proposta di riconoscimento del presente disciplinare possono essere presentate, da parte degli interessati, osservazioni e controdeduzioni, nei termini e nei modi di legge;
- 4) di trasmettere il presente provvedimento, una volta pubblicato sul *BURA*, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, unitamente alla documentazione necessaria per il riconoscimento dei disciplinari di produzione delle DOC sopraccitate;
- 5) di autorizzare la Direzione Agricoltura - Servizio Produzioni Agricole e Mercato a predisporre ogni ulteriore atto o documento necessario alla trasmissione al MIPAAF della richiesta di riconoscimento.

Formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:

- a. **Nota prot. n. 36 del 26.06.2008** di trasmissione delle proposte da parte del Consorzio di Tutela dei Vini D'Abruzzo (facciate n. 1);
- b. **Proposte di riconoscimento dei Disciplinari di Produzione** delle nuove Denominazioni di Origine Controllata "Cerasuolo D'Abruzzo" (facciate 7) e "Abruzzo" o "D'Abruzzo" (facciate n. 10);

*Seguono allegati*

REGIONE ABRUZZO DIREZIONE AGRICOLTURA, FORESTE E SVILUPPO RURALE - ALIMENTAZIONE, CACCIA E PESCA PESCARA
- 3 LUG. 2008
Prot. F.A. 75162



Uff. Prod. Vegetali  
 Ufficio Tutela e Valorizzazione  
 Produzione Vegetali  
 03.07.08  
 EM 27.06.08

PROTOCOLLO N. 36 del 26.06.2008

Villanova di Cepagatti (PE)

ALLEGATO come parte integrante alla del-  
 barazione n. 691/24 LUG. 2008  
 IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
 (Dott. *Angelo Mariani*)

Alla  
 Regione Abruzzo  
 Direzione Agricoltura  
 Servizio Attività Agricole e Mercato  
 Via Catullo n.17  
 65100 PESCARA

**OGGETTO: Legge n.164/92 e D.P.R. n. 348/94 – Trasmissione proposte di modifica dei disciplinari dei vini ad I.G.T. e DOC, riconoscimento nuove D.O.C. della regione Abruzzo.**

Al fine di ottemperare agli obblighi di pubblicità previsti dalla normativa vigente (pubblicazione sul B.U.R.A.), con la presente si trasmette copia delle proposte dei disciplinari di produzione relative alle richieste di modifica dei seguenti vini ad I.G.T. e D.O.C., già riconosciuti per la regione Abruzzo:

- I.G.T. "Terre di Chieti";
- I.G.T. "Colline Pescaresi";
- I.G.T. "Colli Aprutini";
- D.O.C. "Trebiano d'Abruzzo"

nonché le proposte dei disciplinari di produzione delle seguenti nuove D.O.C.:

- "Cerasuolo d'Abruzzo" con relativo disciplinare modificato del "Montepulciano d'Abruzzo";
- "Abruzzo" o "d'Abruzzo".

Si fa presente che il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ha approvato i suddetti disciplinari nel rispetto delle norme statutarie ed attualmente sta predisponendo la documentazione necessaria a supportare le relative istanze da avanzare al MiPAAF – Comitato Nazionale Vini.

Non appena completata la documentazione di rito (relazione tecnica, cartografia, etc.) ed acquisita la certificazione da parte dell'A.R.S.S.A. relativa alla rappresentatività dei sottoscrittori, si provvederà a trasmettere la restante parte della stessa.

Si resta a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento e/o integrazione.

Con osservanza.

La presente copia, com-  
 posta da n. 1 facciate,  
 è conforme all'originale.

Pescara, li 9 LUG 2008  
 Il Responsabile dell'Ufficio  
 dott. *Giovanni GARANO*



Il presidente

CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO  
 SEDE LEGALE: C/O ENOTECA REGIONALE D'ABRUZZO - CORSO MATTEOTTI - PALAZZO CORVO - 66026 ORTONA (CH)  
 SEDE OPERATIVA: C/O A.R.S.S.A. - CONTRADA BUCCIERI SS 602 - 65010 VILLANOVA DI CEPAGATTI (PE)  
 TEL. 085.9772724 - FAX 085.9774524 - C.F. E P.I. 91007620692  
 WWW.CONSORZIO-VINIABRUZZO.IT - INFO@CONSORZIO-VINIABRUZZO.IT

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“ABRUZZO” O “D’ABRUZZO”

La presente copia, composta da n. 10 fasciate,  
posta di n. 10 facciate,  
è conforme all'originale.  
Pescara, li 9 LUG 2008  
Il Responsabile dell'Ufficio  
*dott. Giovanni ANGARANO*



Documento composto da n. 10 fasciate,  
ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 591 del 24 LUG. 2008  
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(*Dott. Walter Mariani*)



### **ART.1** **Denominazione**

La denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Malvasia  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina riserva  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino superiore  
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino riserva

In etichetta, in luogo della denominazione di origine controllata "Abruzzo" accompagnata da una specificazione come sopra indicato, può figurare la specificazione accompagnata dalla indicazione "d'Abruzzo".

### **ART.2** **Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni e/o menzioni di cui all'articolo 1, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%.

### **ART.3** **Zona di produzione**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari o pedemontane comprese in tutto o in parte nei territori dei comuni di seguito elencati. Sono da escludere i terreni siti nei fondovalle ed in zone umide nonché quelli adiacenti a fiumi o torrenti.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" comprende i comuni di:

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Carunchio, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Civitella Messer Raimondo, Crecchio, Cupello, Dogliola, Fara Filiorum Petri, Fara San Martino, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gessopalena, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Guilmi, Lama dei Peligni, Lanciano, Lentella, Liscia,



Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Palombaro, Pennapedimonte, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Pretoro, Rapino, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Roccascalegna, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant'Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Tornareccio, Torrevecchia Teatina, Treglio, Tuffillo, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) in provincia di L'Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Bugnara, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Ofena, Pacentro, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant'Eusanio, Forconese, Secinara, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) in provincia di Pescara:

Abbateggio, Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, Salle, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara sino ad incontrare la strada provinciale che si segue passando per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso, proseguendo sino al limite comunale di Castel Castagna a quota 273. Si procede verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e per un breve tratto su quello di Farindola sino ad incontrare a quota 760 la mulattiera, prima, e la carreggiabile, dopo, che passando per quota 695 e 700, incontra la strada provinciale per Farindola. Da qui si procede in direzione Farindola passando per il centro abitato, si prende poi la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea e si prosegue fino al limite comunale di Civitella



Casanova a quota 631. Si prosegue verso sud-ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova fino ad incontrare la strada provinciale per Civitella Casanova paese che si segue sino ad incontrare il limite comunale in prossimità di Casale della Guardia. Da qui si prosegue verso sud-ovest lungo il confine comunale di Vicoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli a quota 553 che si segue passando per Brittoli sino all'abitato di San Vito; da qui si prosegue lungo la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari, a quota 443, fino ad incontrare il limite comunale di Corvara e da qui prosegue lungo il confine comunale prima e provinciale dopo (L'Aquila-Pescara) sino in località Monte Picca. Da qui, in direzione ovest, si prosegue lungo il confine provinciale sino ad incontrare, in prossimità Case Arduini, il sentiero che in direzione nord-est passa per quota 459, 528, e 485 in comune di Villa S. Lucia. Da qui si prosegue in direzione nord, prima lungo il sentiero e dopo lungo il crinale in località Valle S. Giacomo toccando quota 500 e 763, fino ad incontrare la strada provinciale Corvara-Brittoli in località Croce di Forza a quota 928.

Da detto punto, sito nelle vicinanze del Km 47 della suddetta strada provinciale si prosegue lungo la medesima in direzione Scarafano, sino ad incontrare al Km 44 il confine comunale. Si prosegue in territorio di Villa S. Lucia lungo detta strada provinciale in direzione Ofena sino al bivio Ofena-Villa S. Lucia. Dal bivio, sito in prossimità di Coste Pastine a quota 685, si prosegue in direzione nord-ovest lungo tutto il confine comunale di Ofena sino ad incontrare il limite comunale di Castel Vecchio Calvisio-Capestrano a quota 636. Si prosegue lungo il confine comunale di Capestrano, passando per località Monte Rotondo, sino ad incontrare il limite provinciale L'Aquila-Pescara a quota 573.

Da qui si prosegue, in direzione sud, lungo il confine provinciale sino ad incontrare in località Vallone Grande il limite comunale di Vittorito a quota 650. Si prosegue lungo i limiti comunali di Vittorito, Molina Aterno, Acciano, Tione degli Abruzzi, Fontecchio, Fagnano Alto, San Demetrio ne' Vestini e Sant'Eusanio Forconese sino ad incontrare, in località Vicicone a quota 564, la strada per Tussillo-Villa S. Angelo. Da qui si prosegue in direzione sud-est lungo detta strada fino ad incontrare il limite comunale di S.Eusanio Forconese-Villa S. Angelo a quota 619. Si prosegue lungo i limiti comunali di Villa S. Angelo, Stiffe, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi sino ad incontrare la strada Goriano Valli - Secinaro nelle vicinanze di Colle Bufame a quota 864. Da qui, in direzione sud-ovest si prosegue lungo la strada passando per Secinaro e Gagliano Aterno sino ad incontrare il limite di Castelvecchio Subequo. Da qui si prosegue lungo i limiti comunali di Castelvecchio Subequo, Castel di Ieri, Goriano Sicoli, Prezza, Bugnara. Si prosegue lungo il confine comunale di Bugnara sino ad incontrare la strada provinciale Anversa degli Abruzzi-Bugnara-Pettorano sul Gizio (Strada Sannita) in prossimità del Km 11. Da qui, in direzione Bugnara, si prosegue lungo la provinciale, si oltrepassa il centro abitato di Bugnara, il territorio di Introdacqua, le località Mastroiacovo e Vallelarga sino ad incontrare in prossimità dell'innesto con la SS n.17 (Km. 106,600 ) l'asse ferroviario Sulmona-Roccaraso. Si segue il tracciato ferroviario in direzione Pettorano sul Gizio, si supera il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare il confine comunale di Sulmona. Si procede, in direzione nord-est, lungo detto confine e quello di Pacentro sino all'incrocio con la strada provinciale Cansano-Pacentro in prossimità del Km. 7. Si segue la provinciale in direzione Pacentro, si passa per il centro abitato e si prosegue sino ad incontrare di nuovo il confine comunale di Sulmona. Da qui, in direzione nord-est, si prosegue lungo il confine comunale fino ad incontrare il sentiero che da quota 899 porta a quota 489 in prossimità della località Tiro a Segno. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo la mulattiera che passa per quota 502, 625, 794,747, 638, 550, 637, 525, 497 e 500 sino a toccare il confine comunale di Pratola Peligna. Si segue il confine comunale in direzione nord-est sino ad incontrare la mulattiera in località Ravara Bianca. Proseguendo in direzione nord-ovest lungo la mulattiera si toccano le quote



627 e 628, si interseca il confine comunale di Roccacasale, si prosegue toccando le quote 643, 571 e 612 dove si incontra il sentiero che porta sino al centro abitato di Roccacasale. Da qui, in direzione nord-ovest, si prosegue lungo la mulattiera che tocca le quote 458, 477, 505, si interseca il confine comunale di Corfinio, si prosegue per un breve tratto lungo detto confine, in direzione nord, sino ad incontrare il sentiero che, sempre in direzione nord, passa per quota 577 e dopo Monte Capo d'Acero tocca quota 609. Da qui si procede lungo il crinale che passa per Masseria Rotta Frattocola ed a quota 320 prosegue con il sentiero che, a quota 267, incontra il confine provinciale L'Aquila-Pescara e la SS n.5 Tiburtina Valeria in prossimità del Km. 177,800.

In direzione Nord-Est si prosegue lungo il confine provinciale Pescara L'Aquila sino ad incontrare il limite comunale di Tocco da Casauria. Si prosegue lungo il limite comunale di Tocco da Casauria, sino ad incontrare il limite comunale di Salle, si prosegue detto limite sino ad incontrare a quota 662 la mulattiera che in direzione sud-est porta a Salle Vecchio passando per le quote 665, 677 e 605. Da qui, proseguendo per la mulattiera che tocca le quote 562,570, 580, incrocia il confine comunale a quota 645. Da qui si prosegue in direzione nord-est lungo il confine comunale di Salle, Bolognano, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Abbateggio, sino ad incontrare la strada Abbateggio-Caramanico nelle vicinanze del Vallone Carpeneto a quota 736. da qui, in direzione nord-est si risale lungo detta strada per un breve tratto e proseguendo lungo il crinale a quota 700 e 610 si interseca di nuovo il confine comunale di Abbateggio-Roccamorice. Si prosegue in direzione nord lungo detto confine sino ad incontrare il limite comunale di Lettomanoppello a quota 223. Da qui in direzione sud-est si prosegue lungo il confine comunale Lettomanoppello-Roccamorice sino ad incontrare il limite provinciale Pescara Chieti in località Triangolo. Si prosegue, in direzione nord-est, lungo il confine provinciale, coincidente con i limiti comunali di Lettomanoppello e Serramonacesca, sino ad incontrare sul limite comunale di quest'ultimo la strada provinciale Roccamontepiano-Pretoro a quota 586. Si procede lungo detta strada in direzione Pretoro, si oltrepassa il centro abitato, sino all'incrocio con la strada Pretoro-Fara Filiorum Petri in località Crocifisso., da qui in direzione sud-est si prosegue lungo la strada che passando per Bocca di Valle giunge sino al centro abitato di Pennapiedimonte. Da qui, passando per la mulattiera che tocca le quote 490, 571 e 663 incontra il limite comunale Pennapiedimonte-Palombaro. Da qui, in direzione sud si prosegue lungo la carreggiabile che toccando le quote 665 722 744 interseca il confine comunale di Palombaro- Fara San Martino a quota 708. In direzione ovest, si segue per un breve tratto detto limite sino ad incontrare la carreggiabile che passando per quota 632, 558, 502, 493, e 475 incontra in località Convento la strada per il centro abitato di Fara San Martino. Oltrepassato il centro abitato, si prosegue lungo la SS 84 Fara San Martino- Lama dei Peligni, in direzione Lama dei Peligni si oltrepassa il centro abitato sino ad incontrare il limite comunale con Taranta Peligna in prossimità del Km 28.200. Da qui si procede lungo il confine comunale di Lama dei Peligni, sino ad incontrare la strada Torricella Peligna-Gessopalena in prossimità del Km 25.300. Da qui in direzione Gessopalena, si segue detta strada fino a giungere in località Coccioli a quota 594. Seguendo la mulattiera prima e il crinale dopo si incontra il limite comunale Gessopalena – Roccascalegna in prossimità del fiume Rio Secco. In direzione sud ovest si seguono i limiti comunali di Roccascalegna, Bomba, Tornareccio, Casalanguida, Guilmi, Carpineto Sinello, Liscia, Carunchio, Celenza sul Trigno sino ad incontrare il limite regionale, delimitato dal fiume Trigno, che si segue lungo i limiti comunali di Celenza sul Trigno, Tuffillo, Dogliola, Fresagrandinara, Lentella, Cupello e San Salvo fino alla costa Adriatica per poi risalire lungo la costa medesima fino al limite regionale nord.



**ART .4**  
**Norme per la viticoltura**

- Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire all'uva, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta. Sono da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni che corrispondono alle condizioni di cui al precedente Art.3.

- Densità d'impianto.

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e i reimpianti a filare la densità non può essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro in coltura specializzata. Per gli impianti o reimpianti a pergola abruzzese la densità dovrà essere rapportata alle specifiche esigenze e/o esperienze della zona.

- Forme di allevamento e sestì di impianto

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sestì di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

- Sistemi di potatura

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

- Forzatura, irrigazione

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

- Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo", di cui all'Art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/ha (Ton.)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola	16	10,50% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Malvasia	16	10,50% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico	15	10,50% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina	14	11,00% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore	12	11,50% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina riserva	12	11,50% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino	14	11,00% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino superiore	12	11,50% vol
"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino riserva	12	11,50% vol

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere





rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

### ART.5

#### Norme per la vinificazione

##### - Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, appassimento, conservazione ed invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente Art.3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

##### - Elaborazione

Per l'elaborazione dei vini di cui all'Art.1 sono consentite le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

##### Arricchimento

E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte dei vini di cui all'Art.1 nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. **Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina e "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino nelle tipologie superiore e riserva non è consentito l'arricchimento.**

##### - Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" è pari al 70%.

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

##### - Invecchiamento/Affinamento

Il vino "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina e "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Pecorino che si fregia della menzione "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento/affinamento obbligatorio **non inferiore a dodici mesi all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.** Il periodo di invecchiamento/affinamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

##### - Immissione al consumo

Il vino "Abruzzo" o "d'Abruzzo" con l'indicazione di uno dei vitigni di cui all'Art.1 non può essere immesso al consumo prima **del 1° gennaio** successivo all'annata di produzione delle uve.

I vini "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina "superiore" e Pecorino "superiore" **non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di**

**produzione delle uve.**

I vini "Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina "riserva" e Pecorino "riserva" non possono essere immessi al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

**- Scelta vendemmiale**

Per i vini di cui all'Art.1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le I.G.T. relative all'area interessata.

**ART.6****Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" di cui all'Art.1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

***"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Cococciola:***

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, debolmente amaro;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

***"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Malvasia:***

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, debolmente amaro;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

***"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Montonico:***

- colore: giallo paglierino con riflessi ambrati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, debolmente amaro;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

***"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina:***

- colore: giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

***"Abruzzo" o "d'Abruzzo" Passerina superiore:***

- colore: giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati;



- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

**“Abruzzo” o “d’Abruzzo” Passerina riserva:**

- colore: giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

**“Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

**“Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino superiore:**

- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

**“Abruzzo” o “d’Abruzzo” Pecorino riserva:**

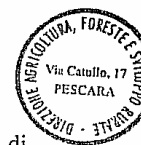
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi da verdognoli a dorati;
- odore: gradevole, fresco, florale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto. I vini “Abruzzo” o “d’Abruzzo”, eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.

**ART.7  
(Etichettatura designazione e presentazione)**

**- Qualificazioni**

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 "fine", "scelto", "selezionato", e simili. E' 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.

- Menzioni facoltative

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti ai vini di cui all'Art.1.

- Località

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità al disposto del D.M. 22.4.1992.

- Caratteri e posizione in etichetta

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

- Annata

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

- Vigna

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.

**ART.8**  
**(Confezionamento)**

- Volumi nominali

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" o "d'Abruzzo" sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

- Tappatura e recipienti

E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

**Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Art.1 possono essere utilizzati i contenitori previsti dalla normativa vigente.**

**PROPOSTA – Giugno 2008**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
“CERASUOLO D’ABRUZZO”

La presente copia, composta da 7 facciate,  
posta di n. 7 facciate,  
è conforme all'originale.  
Pescara, li 9 LUG. 2008

Il Responsabile dell'Ufficio  
dott. Giovanni GARANO



Documento composto da n. 7 facciate.

ALLEGATO come descritto allegante alla deliberazione n. 6911 del 24 LUG 2008

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. Felice Garinani)



**ART.1**  
**(Denominazioni e vini)**

La denominazione di origine controllata “Cerasuolo d’Abruzzo” è riservata ai vini “Cerasuolo d’Abruzzo” e “Cerasuolo d’Abruzzo” superiore che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ART.2**  
**(Base ampelografica)**

La denominazione di origine controllata “Cerasuolo d’Abruzzo” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che nell’ambito aziendale risultano composti dal vitigno Montepulciano almeno all’85%.

Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per l’intero territorio della regione Abruzzo da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

**ART.3**  
**(Zona di produzione delle uve)**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Cerasuolo d’Abruzzo” devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni vocati alla qualità, ubicati in zone collinari la cui altitudine non sia superiore ai 500 m.s.l. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Sono da escludere i terreni non sufficientemente soleggiati e quelli siti nei fondovalle umidi.

La zona di produzione dei vini “Cerasuolo d’Abruzzo” comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei comuni di **(identico a quello attualmente riconosciuto per il Montepulciano d’Abruzzo):**

1) in provincia di Chieti:

Altino, Archi, Ari, Arielli, Atessa, Bomba, Bucchianico, Canosa Sannita, Casacanditella, Casalanguida, Casalincontrada, Carpineto Sinello, Casalbordino, Casoli, Castel Frentano, Celenza sul Trigno, Chieti, Crecchio, Cupello, Fara Filiorum Petri, Filetto, Fossacesia, Francavilla, Fresagrandinaria, Frisa, Furci, Gissi, Giuliano Teatino, Guardiagrele, Lanciano, Lentella, Miglianico, Monteodorisio, Mozzagrogna, Orsogna, Ortona, Paglieta, Palmoli, Perano, Poggiofiorito, Pollutri, Ripa Teatina, Roccamontepiano, Rocca San Giovanni, San Buono, Sant’Eusanio del Sangro, San Giovanni Teatino, Santa Maria Imbaro, San Martino sulla Marrucina, San Salvo, San Vito Chietino, Scerni, Tollo, Torino di Sangro, Torvecchia Teatina, Treglio, Vasto, Villalfonsina, Villamagna, Vacri;

2) in provincia di L’Aquila:

Acciano, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvechio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, Cocullo, Corfinio, Fagnano Alto, Fontecchio, Fossa, Gagliano Aterno, Goriano Sicoli, Introdacqua, Molina Aterno, Morino, Ofena, Pacentro, Poggio Picenze, Pratola Peligna, Pettorano sul Gizio, Prezza, Raiano, Rocca Casale, San Demetrio nei Vestini, Sant’Eusanio



Forconese, San Vincenzo Valle Roveto, Secinaro, Sulmona, Tione d'Abruzzi, Villa S. Angelo, Villa S. Lucia, Vittorito.

3) in provincia di Pescara:

Alanno, Bolognano, Brittoli, Bussi, Cappelle sul Tavo, Castiglione a Casauria, Catignano, Cepagatti, Citta Sant'Angelo, Civitella Casanova, Civitaquana, Collecervino, Corvara, Cugnoli, Elice, Farindola, Lettomanoppello, Loreto Aprutino, Manoppello, Montebello di Bertona, Montesilvano, Moscufo, Nocciano, Penne, Pianella, Pietranico, Picciano, Pescara, Pescosansonesco, Popoli, Rosciano, San Valentino, Scafa, Serramonacesca, Spoltore, Tocco Casauria, Torre de' Passeri, Turrialignani, Vicoli;

4) in provincia di Teramo:

Alba Adriatica, Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Campli, Canzano, Castel Castagno, Castellato, Castiglione Messer Raimondi, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colledara, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montefino, Montorio al Vomano, Morrodo, Mosciano, Nereto, Notaresco, Penna S. Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, Tossicia e la frazione di Trignano del comune Isola del Gran Sasso.

Detta zona è così delimitata:

Dalla foce del Fiume Tronto, coincidente con il limite regionale, si prosegue verso ovest lungo il confine comunale di Martinsicuro, Colonnella, Controguerra, Ancarano, S. Egidio alla Vibrata e Civitella del Tronto sino ad incontrare il limite di Valle Castellana. Da qui si procede verso sud seguendo i limiti comunali di Civitella del Tronto, Campli, Teramo, Montorio al Vomano, Tossicia, Colledara passando poi per la frazione di Trignano di Isola del Gran Sasso sino al limite comunale di Castel Castagna. Si prosegue verso est sui limiti comunali di Castel Castagna e Bisenti fino all'incrocio con il limite provinciale di Pescara. In direzione sud-ovest si prosegue sul limite comunale di Penne e poi verso est su quello di Farindola fino all'incrocio con la strada provinciale Penne-Arsita che si segue fino al bivio Cupoli-Farindola; al bivio si prende la strada provinciale Farindola-Montebello di Bertona e Montebello-Vestea proseguendo fino al limite comunale di Civitella Casanova. Si prosegue ad ovest sui limiti comunali di Civitella Casanova, Vicoli e Brittoli fino all'incrocio del limite comunale di Brittoli con la strada Brittoli-Vicoli che si segue fino a Brittoli; si procede poi lungo il sentiero che partendo dalla suddetta strada tocca le quote 631, 547, 614, per passare ad un tratto della carreggiabile sita ad est dell'abitato di San Vito che incontra la carrareccia che passa per Fonte Canale e porta a Boragna. Da Boragna la delimitazione si identifica con il sentiero che porta a Pezzigliari e da qui prosegue, incrociando il limite comunale a quota 542, verso sud fino ad incontrare nei pressi della quota 581 la mulattiera che tocca la quota 561 e a quota 572 prosegue con la carrareccia prima e con la strada poi che passa per Corvara. Oltrepassata la chiesa riprende il sentiero che passa per il cimitero e per la quota 719 e a Colle Pizzuto incontra il limite comunale. Si prosegue lungo la mulattiera toccando le quote 661, 608, 579 e nei pressi dell'abitato di Pescosansonesco si immette sulla strada Pescosansonesco- Pescosansonesco Vecchio per immettersi nuovamente poco dopo sulla mulattiera che passa nei pressi delle case site a quota 574. La mulattiera si abbandona prima di giungere a Colle la Grotta per rimettersi sulla strada Pescosansonesco-Pescosansonesco Vecchio che segue per circa 250 dove si incontra e segue il sentiero che dopo aver toccato quota 410 giunge al limite comunale: Si prosegue verso ovest seguendo nella successione i limiti comunali di Castiglione a Casauria, Bussi, Capestrano, Villa S.







**- Forme di allevamento e sestini di impianto**

Le forme di allevamento consentite sono quelle generalmente usate nella zona ossia pergola orizzontale e spalliera semplice o doppia, o comunque forme atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I sestini di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

**- Sistemi di potatura**

La potatura deve essere adeguata ai suddetti sistemi di allevamento.

**- Forzatura, irrigazione**

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

**- Resa a ettaro e gradazione minima naturale**

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini "Cerasuolo d'Abruzzo" sono le seguenti:

Vino	Resa uva/ha (Ton.)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol.)
"Cerasuolo d'Abruzzo"	14	11,50
"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore	12	12,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Al limite produttivo anzi detto, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini.

**ART.5**

**(Norme per la vinificazione)**

**- Zona di vinificazione.**

Le operazioni di vinificazione, conservazione ed affinamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente Art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

**- Elaborazione**

Le uve di cui all'Art. 2 possono essere vinificate in bianco ovvero in presenza della buccia per un limitato periodo di fermentazione, al fine di conferire al vino ottenuto il caratteristico colore rosa ciliegia. Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore, come sopra ottenuto, può essere elevato anche in recipienti di legno.

Sono consentite tutte le pratiche enologiche conformi alle norme comunitarie e nazionali



vigenti.

- Arricchimento

E' consentito l'arricchimento dei prodotti a monte del vino "Cerasuolo d'Abruzzo" con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per autoconcentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia. **Per il vino a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore non è consentito l'arricchimento.**

- Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

- Immissione al consumo

Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

**Il vino "Cerasuolo d'Abruzzo" superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.**

- Scelta vendemmiale

Per i vini di cui all'Art.1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni d'origine controllata compatibili con la piattaforma ampelografica e verso le I.G.T. relative alle diverse aree.

**ART.6**

**(Caratteristiche al consumo)**

I vini a denominazione di origine controllata "Cerasuolo d'Abruzzo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Cerasuolo d'Abruzzo":

- colore: rosa ciliegia più o meno carico;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato, fine e intenso;
- sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12 % vol**;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: **16 g/l**.

"Cerasuolo d'Abruzzo" superiore:

- colore: rosa ciliegia più o meno carico;
- odore: gradevole, finemente vinoso, fruttato e intenso, anche con sentori speziati;
- sapore: secco, morbido, armonico, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: **12,50 % vol**;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;



- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### **ART.7** **(Etichettatura designazione e presentazione)**

##### - Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'Art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari. E' 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.

##### - Menzioni facoltative

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, purché pertinenti al vino di cui all'Art.1.

##### - Località

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità al disposto del D.M. 22.4.1992.

##### - Caratteri e posizione in etichetta

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

##### - Annata

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

##### - Vigna

La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.

#### **ART.8** **(Confezionamento)**

##### - Volumi nominali

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Art. 1 sono consentiti tutti i recipienti previsti dalla normativa vigente.

##### Tappatura e recipienti

E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'Art.1 possono essere utilizzati i recipienti previsti dalla normativa vigente.

---

## DETERMINAZIONI

---

### *Dirigenziali*

DIREZIONE AGRICOLTURA,  
FORESTE E SVILUPPO RURALE,  
ALIMENTAZIONE, CACCIA E PESCA  
SERVIZIO PRODUZIONI  
AGRICOLE E MERCATO

DETERMINAZIONE 01.08.2008, n. DH4/135:

**Legge 20 febbraio 2006, n. 82, art. 9 – DGR n. 845 del 24.07.2006 – Determinazione del periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite nella Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2008/2009.**

#### IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il Reg. (CE) n. 1493/99 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo;

Visto il Reg. (CE) n. 423/08 della Commissione, dell'8/05/2008, che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici;

Visto il Reg. (CE) n. 479/08 del Consiglio, del 29 aprile 2008, relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/99, n. 1782/03, n. 1290/05 e n. 3/08 e abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e n. 1493/99;

Visto il Reg. (CE) n. 555/08 della Commissione, del 28/06/2008, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 479/08 del Consiglio, relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo;

Vista la legge 20 febbraio 2006, n. 82 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica

Italiana n. 59 del 13/3/2006, recante: “Disposizioni di attuazione comunitaria concernente l'organizzazione comune del mercato (OCM) del vino”;

Visto, in particolare, l'art. 9 (Determinazione del periodo delle fermentazioni) della sopracitata legge n. 82/2006 che prevede che le Regioni, annualmente, con proprio provvedimento:

- stabiliscano il periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite e comunque non oltre il 31 dicembre dell'anno in cui tale provvedimento viene adottato (comma 1);
- stabiliscano che le fermentazioni spontanee, che avvengono al di fuori del periodo normale, devono essere immediatamente comunicate, a mezzo telegramma, telefax o sistemi equipollenti riconosciuti, al competente ufficio periferico dell'Ispettorato delle Repressioni Frodi (comma 3);
- vietino qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito ai sensi del comma 1, fatta eccezione per quelle effettuate in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati frizzanti, nonché per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati (comma 4);
- individuino i vini tradizionali per i quali sono consentite fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito ai sensi del medesimo comma 1 (comma 4);

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 845 del 24.07.2006 con la quale si dà mandato al Dirigente del Servizio Produzioni Agricole e Mercato, competente in materia di stabilire quanto previsto dall'articolo n. 9 della legge 20 febbraio 2006, n. 82;

Considerato, che bisogna stabilire tale periodo vendemmiale tenendo presente delle

necessità di lavorazione di vitigni precoci;

Vista la Legge Regionale n. 77 del 14 Settembre 1999;

#### DETERMINA

- Di stabilire che:

- **Il periodo vendemmiale per la campagna 2008/2009 è fissato dal 08.08.08 al 25.11.2008;**
- **Il periodo entro il quale le fermentazioni e/o le rifermentazioni vinarie sono consentite, ha inizio il 08.08.08 e ha il termine il 31.12.2008;**

Le fermentazioni spontanee che avvengono al di fuori di detto periodo debbono essere immediatamente denunciate a mezzo di telegramma, al MIPAAF - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Alimentari - Ufficio di Roma sede distaccata di Pescara Via E. Ferrari 155 Pescara, precisando:

1. numero e ubicazione del vaso vinario, riportati sulla planimetria di cui all'art. 15 della Legge 20 febbraio 2006, n. 82., in cui ha luogo la fermentazione;
2. natura merceologica dei prodotti, conformemente alle definizioni menzionate nell'allegato IV° del Reg. (CE) n. 479/08;
3. quantità e designazione del prodotto in fermentazione conformemente all'allegato VII° del Reg. (CE) n. 1493/99 e relative disposizioni applicative;
4. colore (bianco, rosso, rosato).

E' vietata qualsiasi fermentazione o rifermentazione oltre il 31.12.2008 fatta eccezione per:

- quelle effettuate in bottiglia o in autoclave o per la preparazione dei vini spumanti naturali che sono autorizza-

te fino alla data di inizio della Campagna vendemmiale 2009/2010;

- la produzione di vivi frizzanti che sono autorizzati fino alla data di inizio della Campagna vendemmiale 2009/2010;
- i vini per i quali norme specifiche prevedono la tipologia "passito" che sono autorizzate fino al 15.05.2009;
- quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati.

Le pratiche di cui al primo, secondo e terzo trattino sono consentite purchè l'inizio delle lavorazioni venga denunciato previa comunicazione, a mezzo telegramma, telefax o sistemi equipollenti riconosciuti, al MIPAAF - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità Ufficio di Roma sede distaccata di Pescara Via E. Ferrari 155 Pescara con un preavviso di almeno cinque giorni, precisando:

- a) le materie prime da impiegare e i quantitativi da porre in fermentazione e/o rifermentazione;
- b) il titolo alcolometrico volumico totale dei prodotti utilizzati per la fermentazione e/o rifermentazione;
- c) la denominazione dei prodotti che intendono ottenere ed il loro titolo alcolometrico volumico totale.

La fermentazione e/o rifermentazione dei vini spumanti naturali (in bottiglia o in autoclave) devono essere effettuate con l'osservanza delle norme di cui agli articoli n. 4 e 5 della Legge 20 febbraio 2006, n. 82 e eventualmente, delle prescrizioni contenute nella circolare prot. 21723 pos. 28/4 del 14.03.2004 dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi - Ufficio II°.

La fermentazione e/o rifermentazione dei vini frizzanti vanno effettuate nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 7 del D.M. del MIPAAF 29 luglio 2004.

La detenzione di vinacce è vietato dopo il trentesimo giorno dalla fine del periodo vendemmiale (art. 14 della legge n. 82).

I quantitativi delle uve, varietà Regina e Regina dei Vigneti, eccedenti i 100 quintali per ettaro e raccolte nella provincia di Chieti, che non siano destinate al consumo umano diretto, nonché i prodotti da essi ottenuti, ai sensi del D.M. 19.12.2000, devono essere direttamente avviate per la detenzione e successiva trasformazione, in stabilimenti a ciò appositamente destinati ai sensi dell'art. 4 par. fi 2-3 del D.M. 19.12.2000.

Le uve da tavole ed i prodotti da essi ottenuti devono essere direttamente avviate per la detenzione e successivamente trasformazione in stabilimenti a ciò appositamente destinati ai sensi dell'art. 4 par. 1 e 3 del D.M. 19.12.2000.

- Di far pubblicare integralmente la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;

La pubblicazione del presente provvedimento sul *BURA* costituisce atto informativo per tutti i soggetti interessati;

- Di far pubblicare integralmente la presente determinazione, per una maggiore divulgazione a tutti i soggetti interessati, sul sito internet della Direzione Agricoltura Foreste e Sviluppo Rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca: **www.regione.abruzzo.it/agricoltura**;

I signori Sindaci sono incaricati di dare alla presente Determinazione la massima diffusione a mezzo di avvisi murali ed altri mezzi idonei

di comunicazione.

Per IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
**Vacat**

IL DIRETTORE REGIONALE  
**Dott. Ing. Mario Pastore**

---

DIREZIONE AGRICOLTURA,  
FORESTE E SVILUPPO RURALE,  
ALIMENTAZIONE, CACCIA E PESCA  
*SERVIZIO PRODUZIONI  
AGRICOLE E MERCATO*

DETERMINAZIONE 12.08.2008, n. DH4/143:  
**Regg. (CE) n. 1493/1999 e n. 423/2008.  
Legge 20 febbraio 2006, n. 82, art. 9 – DGR  
n. 845 del 24.07.2006 – Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia 2008 destinati a diventare vino da tavola, vino IGT (Indicazione Geografica Tipica), VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate), delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei VSQ e dei VSQPRD nelle aree viticole della Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2008/2009.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164 e successive modifiche ed integrazioni, recante la nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il Reg. (CE) n. 1493/99 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e, in particolare:

- il Titolo V, Capo I, articoli da 42 a 46;
- l'Allegato V, sezione C, punto 1., che prevede: *“quando le condizioni climatiche in talune zone viticole della Comunità lo richiedano, gli Stati membri interessati pos-*

*sono autorizzare l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato e del vino nuovo ancora in fermentazione, ottenuti dalle varietà di viti di cui all'articolo 42, paragrafo 5, del vino atto a diventare vino da tavola, e del vino da tavola", nonché il punto 3. della medesima sezione che fissa, tra l'altro, i limiti per l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei prodotti di cui al succitato punto 1.;*

- l'Allegato V, sezione D, che fissa le modalità per l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui alla sezione C;
- l'Allegato V, sezione H, punto 4., che prevede che ogni Stato membro può autorizzare, per le Regioni e le varietà per le quali sia giustificato dal punto di vista tecnico e secondo condizioni da stabilirsi, l'arricchimento della partita ("cuvée") nel luogo di elaborazione dei vini spumanti;
- l'Allegato VI, sezione E, che stabilisce che ogni Stato membro fissa il titolo alcolometrico volumico minimo naturale per ciascuno dei V.Q.P.R.D. ottenuti nel suo territorio.
- l'Allegato VI, sezione F, punto 2., che prevede: "qualora le condizioni climatiche lo richiedano, in una delle zone viticole di cui alla sezione E, gli Stati membri interessati possono autorizzare un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (effettivo o potenziale) delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino, atti a diventare V.Q.P.R.D. ad eccezione dei prodotti destinati ad essere trasformati in V.L.P.R.D. L'Aumento non può superare i limiti di cui all'Allegato V, sezione C, punto 3.";

Visto il Reg. (CE) n. 423/08 della Commissione, del 8 maggio 2008, che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei tratta-

menti enologici;

Visto il Reg. (CE) n. 479/08 del Consiglio, del 29 aprile 2008, relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che modifica i regolamenti (CE) n. 1493/99, n. 1782/03, n. 1290/05 e n. 3/08 e abroga i regolamenti (CEE) n. 2392/86 e n. 1493/99;

Visto il Reg. (CE) n. 555/08 della Commissione, del 28/06/2008, recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 479/08 del Consiglio, relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine ai programmi di sostegno, agli scambi con i paesi terzi, al potenziale produttivo e ai controlli nel settore vitivinicolo;

Visto il Programma nazionale di sostegno per la viticoltura, predisposto sulla base dell'accordo intervenuto nel corso della riunione della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in data 20 marzo 2008, inviato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali alla Commissione UE il 30 giugno 2008;

Vista la legge 20 febbraio 2006, n. 82 recante: "Disposizione di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino", in particolare il Capo I, articolo 9, comma 2 il quale stabilisce che le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, autorizzano annualmente l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti destinati a diventare vini da tavola con o senza indicazione geografica (IGT), dei VQPRD e delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei VSQ e dei VSQPRD;

Ritenuto, sulla base dell'articolo 9, comma 2 della predetta legge n. 82/2006, ed in considerazione dell'avanzato stato del ciclo vegetativo raggiunto al momento dalle coltivazioni viticole presenti nel territorio della regione Abruzzo, di emanare il previsto provvedimento regionale

che autorizza l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei prodotti della vendemmia 2008, come sopra precisato;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 845 del 24.07.2006 con la quale si da mandato al Dirigente del Servizio Produzioni Agricole e Mercato, competente in materia di stabilire quanto previsto dall'articolo n. 9 della legge 20 febbraio 2006, n. 82;

Vista la richiesta, formulata, con nota n. 38 del 11 luglio 2008, dal "Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo", riconosciuto ai sensi della legge n. 164/92, con la quale si chiede dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti destinati a diventare vini da tavola con o senza indicazione geografica (IGT), dei VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate) e delle partite di uve per l'elaborazione dei vini spumanti, dei VSQ e dei VSQPRD ottenuti da tutte le varietà idonee alla coltivazione nella Regione Abruzzo;

Viste le relazioni tecniche con le quali:

1. **ARSSA** – Ente Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo;
2. **CRIVEA** – Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica in Abruzzo;
3. **AEEI** – Associazione degli Enologi ed Enotecnici Italiani;
4. **CAR** – Centro Agrometeorologico Regionale;

**hanno attestato che sul territorio della Regione Abruzzo l'attuale stato dell'attività vegetativa della vite e le condizioni climatiche verificatesi durante la campagna viticola 2008-2009** giustificano dal punto di vista tecnico l'utilizzo dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia 2008 destinati a diventare vino da tavola, vino IGT (Indicazione Geografica Tipica), VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate), delle partite per l'ela-

borazione dei vini spumanti, dei VSQ e dei VSQPRD ottenuti da tutte le varietà idonee alla coltivazione;

Vista la Legge Regionale n. 77 del 14 Settembre 1999;

#### DETERMINA

Ai sensi della normativa e delle disposizioni specificate in premessa:

di autorizzare, nelle aree viticole della Regione Abruzzo per la Campagna vitivinicola 2008-2009, l'autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti della vendemmia 2008 destinati a diventare vino da tavola, vino IGT (Indicazione Geografica Tipica), VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate), delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei VSQ e dei VSQPRD per la Regione Abruzzo;

di stabilire che le operazioni di arricchimento siano effettuate secondo modalità previste dai regolamenti comunitari richiamati in premessa e nel limite massimo di **due gradi**;

1. di far pubblicare integralmente la presente deliberazione sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo (BURA)*;
2. di stabilire che la pubblicazione del presente provvedimento sul *BURA* costituisce atto informativo per tutti i soggetti interessati;
3. di far pubblicare integralmente la presente determinazione, per una maggiore divulgazione a tutti i soggetti interessati, sul sito internet della Direzione Agricoltura Foreste e Sviluppo Rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca: **www.regione.abruzzo.it/agricoltura**;
4. di inviare copia del presente provvedimento al:
  - **MIPAAF** - Dipartimento delle Politiche



Comunitarie e Internazionali - Direzione Generale delle Politiche Comunitarie e Internazionali di Mercato – APTO II – Via XX Settembre, 20 – Roma;

- **ICQ** - Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – Roma;

5. di comunicare la presente determinazione

alle Prefetture e all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità Ufficio di Roma sede distaccata di Pescara.

Per IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
**Vacat**

IL DIRETTORE REGIONALE  
**Dott. Ing. Mario Pastore**



## AVVISO AGLI ABBONATI

Dal prossimo anno 2009 gli abbonamenti al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo avranno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre.

Dovendo, pertanto, allineare tutte le scadenze degli abbonamenti al 31 dicembre 2008 è necessario, per gli abbonamenti annuali in scadenza prima di tale data, provvedere al loro rinnovo solo per la rimanente frazione di anno (es: per un mese, due mesi, ecc. considerando solo il mese per intero). L'importo da corrispondere per il rinnovo sarà calcolato moltiplicando €6,45 mensili per il numero di mesi di riferimento.

L'importo deve essere versato sul c.c.p. n. 12101671 intestato a : Regione Abruzzo Bollettino Ufficiale – 67100 L'Aquila.

Gli abbonati che non intendono effettuare il rinnovo sono comunque invitati a darne comunicazione a mezzo tel. 0862-364669/4690/4660 o via e-mail [bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)

\*\*\*\*\*

## AVVISO AGLI UTENTI

A seguito della modifica alla L.R. 63/1999 pubblicata sul Bollettino n° 6 Serie - Straordinaria del 5/10/2007 (art.12 L.R. n° 34 del 1 Ottobre 2007) si comunica che  
**"l'accesso al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo, per via informatica, è libero e gratuito per tutti, ma non riveste carattere di ufficialità e legalità."**

Si comunica che la sede del Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo si è trasferita da  
Corso Federico II n. 51 - 67100 L'Aquila a  
**Palazzo Farinosi - Branconi, Piazza San Silvestro - 67100 L'Aquila**  
si comunica inoltre che non ci sono state variazioni sui numeri telefonici e di fax

PALAZZO I. SILONE



**DIREZIONE AFFARI DELLA PRESIDENZA  
POLITICHE LEGISLATIVE E COMUNITARIE, RAPPORTI ESTERNI  
Servizio Coordinamento e Supporto, Affari Generali e B.U.R.A.**

## **UFFICIO BURA**

**DIREZIONE - REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:  
Palazzo Farinosi - Branconi. PIAZZA S. SILVESTRO  
67100 - L'Aquila**

centralino: 0862 3631

Tel. 0862/364660 - 364661 - 364663 - 364670

Fax. 0862 364665

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>

e-mail: [bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)