



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ
SAQ IX

Prot. n. 12590

Decreto 9 agosto 2010 concernente il riconoscimento del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Abruzzo”.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l’articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l’esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la domanda, presentata dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo per il tramite della Regione Abruzzo, intesa ad ottenere il riconoscimento del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo";

VISTO il parere favorevole della Regione Abruzzo sulla citata domanda;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di riconoscimento del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 149 del 29 giugno 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere al riconoscimento del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Abruzzo" in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

1. E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Abruzzo" ed é approvato, nel testo annesso al presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione.
2. La denominazione di origine controllata "Abruzzo" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2010 i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo", provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” è tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

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

Roma, 9/08/2010

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to Adriano Rasi Caldogno

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

Articolo 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Abruzzo” bianco;
- “Abruzzo” rosso;
- “Abruzzo” passito bianco;
- “Abruzzo” passito rosso;
- “Abruzzo” spumante bianco;
- “Abruzzo” spumante rosé;
- “Abruzzo” Cococciola;
- “Abruzzo” Cococciola superiore;
- “Abruzzo” Malvasia;
- “Abruzzo” Malvasia superiore;
- “Abruzzo” Montonico;
- “Abruzzo” Montonico superiore;
- “Abruzzo” Passerina;
- “Abruzzo” Passerina superiore;
- “Abruzzo” Pecorino;
- “Abruzzo” Pecorino superiore.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini della Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Abruzzo” bianco:

Trebbiano abruzzese e/o toscano: minimo 50%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 50%, presenti in ambito aziendale;

“Abruzzo” rosso :

Montepulciano: minimo 80%. Possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 20%, presenti in ambito aziendale;.

“Abruzzo” passito bianco:

Malvasia, Moscato, Passerina, Pecorino, Riesling, Sauvignon, Traminer da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

“Abruzzo” passito rosso:

Montepulciano: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

“Abruzzo” spumante bianco:

Chardonnay, Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

“Abruzzo” spumante rosé:

Montepulciano, Pinot nero da soli o congiuntamente: minimo 60%. Possono concorrere le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale;

La Denominazione di Origine Controllata “Abruzzo” con le specificazioni aggiuntive del nome di uno dei vitigni ed eventuali menzioni aggiuntive di cui all’art. 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%.

Articolo 3

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “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” 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, Balsorano, Bugnara, Canistro, Capestrano, Castel di Ieri, Castelvecchio Subequo, Civita d’Antino, Civitella Roveto, 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:

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, Turrivalignani, 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, 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 lunga 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 Forca 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, Poggio Picenze 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 Pennapedimonte. Da qui, passando per la mulattiera che tocca le quote 490, 571 e 663 incontra il limite comunale Pennapedimonte-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. Inoltre è compresa l'intera area delimitata dai confini amministrativi dei comuni di Balsorano, San Vincenzo Valle Roveto, Morino, Civita d'Antino, Civitella Roveto e Canistro in provincia de L'Aquila.

Articolo 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" 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 2000 ceppi per ettaro in coltura specializzata, fatto salvo per gli impianti e reimpianti a pergola, per i quali non deve essere inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

- Forme di allevamento e sestini 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 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.

- È vietata ogni pratica di forzatura. È 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", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa uva/ha (Ton)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
"Abruzzo" bianco	14	10,50% vol
"Abruzzo" rosso	12	11,50% vol
"Abruzzo" passito bianco	14	10,50% vol
"Abruzzo" passito rosso	12	11,50% vol
"Abruzzo" spumante charmat bianco e rosé	14	9,50% vol
"Abruzzo" spumante metodo classico bianco e rosé	12	9,50% vol
"Abruzzo" Cococciola	14	10,50% vol
"Abruzzo" Cococciola superiore	12	11,00% vol
"Abruzzo" Malvasia	14	10,50% vol
"Abruzzo" Malvasia superiore	12	11,00% vol
"Abruzzo" Montonico	12	10,50% vol
"Abruzzo" Montonico superiore	10	11,00% vol
"Abruzzo" Passerina	14	11,00% vol
"Abruzzo" Passerina superiore	12	11,50% vol
"Abruzzo" Pecorino	14	11,00% vol
"Abruzzo" Pecorino superiore	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. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:

I e II anno: 0;

III anno e successivi: 100%.

La Regione Abruzzo, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, 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.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

- Zona di vinificazione.

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

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Abruzzo.

- Elaborazione

I vini a denominazione di origine "Abruzzo" nelle tipologie passito bianco e passito rosso devono essere ottenuti con l'appassimento delle uve sulla pianta e/o dopo la raccolta, previa opportuna cernita, con uno dei metodi ammessi dalla normativa vigente. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16% vol (o 272 grammi di zucchero/litro).

Nella elaborazione dei vini spumanti metodo classico a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere osservate le operazioni relative al tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia con scuotimento e sboccatura. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una miscelanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; per i vini spumanti millesimati è obbligatorio l'utilizzo di almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

- 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, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Per i vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" nelle tipologie passito bianco e passito rosso non è consentito l'arricchimento.

- Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata "Abruzzo" è pari al 70%. La resa massima dell'uva per le tipologie "passito bianco" e "passito rosso" non deve superare per il vino finito il 50%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre rispettivamente il 75% ed il 55%, 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.

- Affinamento.

I vini spumanti metodo classico a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere affinati per almeno trentasei mesi in bottiglia, di cui almeno diciotto di permanenza sui lieviti di

fermentazione. Tale periodo decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione della partita di uve più recente. Per utilizzare il millesimo il periodo di affinamento in bottiglia deve essere di almeno quarantotto mesi, di cui almeno ventiquattro di permanenza sui lieviti di fermentazione, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di riferimento di produzione delle uve.

- Immissione al consumo.

I vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" con o senza l'indicazione di uno dei vitigni o menzioni di cui all'art.1 non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio successivo all'annata 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 IGT relative all'area interessata.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" di cui all'art.1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Abruzzo" bianco:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Abruzzo" rosso:

- colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo;
- sapore: corposo, secco, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Abruzzo" passito bianco:

- colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato;
- odore: intenso, etereo e caratteristico;
- sapore: dolce, corposo, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 12,00% vol svolto);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Abruzzo" passito rosso:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, etereo e caratteristico;
- sapore: dolce, pieno, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol (di cui almeno 12,50% vol svolto);
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 32 g/l.

"Abruzzo" spumante bianco metodo charmat:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno carico, anche con riflessi ramati;
- odore: fine, ampio e composito;
- sapore: fresco, gradevole e armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.
- “Abruzzo” spumante rosé metodo charmat:
 - spuma: fine e persistente
 - colore: rosa/ramato più o meno intenso;
 - odore: fine, ampio e composito;
 - sapore: fresco, gradevole e armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 - acidità totale minima: 5,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
 - zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.
- “Abruzzo” spumante bianco metodo classico:
 - spuma: fine e persistente
 - colore: giallo paglierino più o meno carico anche con riflessi ramati;
 - odore: fine, ampio e composito;
 - sapore: fresco, gradevole e armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 - acidità totale minima: 6,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
 - zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.
- “Abruzzo” spumante rosè metodo classico:
 - spuma: fine e persistente
 - colore: rosa/ramato più o meno intenso;
 - odore: fine, ampio e composito;
 - sapore: fresco, gradevole e armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 - acidità totale minima: 6,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
 - zuccheri residui: nei limiti ammessi dalla normativa comunitaria per la tipologia brut.
- “Abruzzo” Cococciola:
 - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
 - odore: gradevole, floreale, fruttato;
 - sapore: secco, armonico, persistente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
 - acidità totale minima: 5,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- “Abruzzo” Cococciola superiore:
 - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
 - odore: gradevole, floreale, fruttato;
 - sapore: secco, armonico, persistente;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
 - acidità totale minima: 5,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- “Abruzzo” Malvasia:
 - colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
 - odore: intenso, gradevole, caratteristico;
 - 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” Malvasia superiore:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Abruzzo” Montonico:

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

“Abruzzo” Montonico superiore:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico, persistente, gradevolmente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Abruzzo” Passerina:

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

“Abruzzo” Passerina superiore:

- colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi ambrati;
- odore: gradevole, floreale, fruttato;
- sapore: secco, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Abruzzo” Pecorino:

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

“Abruzzo” Pecorino superiore:

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

È in facoltà del 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 - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

I vini a denominazione "Abruzzo", eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare lievi sentori di legno.

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

- Menzioni facoltative

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

- 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.

- I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Abruzzo" elaborati con il metodo classico possono utilizzare il millesimo alle condizioni previste nel precedente art. 5.

- Vigna

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

Articolo 8

Confezionamento

- Volumi nominali

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "Abruzzo" sono consentiti i seguenti recipienti: 0,375 lt, 0,5 lt (ad esclusione degli spumanti), 0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt e tutti i formati speciali compresi tra 6 lt e 27 lt.

Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" che si fregiano della menzione "superiore" non è consentito l'uso del recipiente da 0,375 lt.

- Tappatura e recipienti

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

I recipienti devono essere di vetro.

I vini spumanti a Denominazione di Origine Controllata "Abruzzo" devono essere confezionati in idonee bottiglie da spumante, con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.

Allegato A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
ABRUZZO BIANCO	B416	X	888	1	X	X	A	0	X
ABRUZZO ROSSO	B416	X	999	2	X	X	A	0	X
ABRUZZO COCCOCIOIA	B416	X	064	1	X	X	A	0	X
ABRUZZO COCCOCIOIA SUPERIORE	B416	X	064	1	B	X	A	0	X
ABRUZZO MALVASIA	B416	X	MAB	1	X	X	A	0	X
ABRUZZO MALVASIA SUPERIORE	B416	X	MAB	1	B	X	A	0	X
ABRUZZO MONTONICO	B416	X	151	1	X	X	A	0	X
ABRUZZO MONTONICO SUPERIORE	B416	X	151	1	B	X	A	0	X
ABRUZZO PASSERINA	B416	X	181	1	X	X	A	0	X
ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE	B416	X	181	1	B	X	A	0	X
ABRUZZO PASSITO BIANCO	B416	X	888	1	D	X	A	0	X
ABRUZZO PASSITO ROSSO	B416	X	999	2	D	X	A	0	X
ABRUZZO PECORINO	B416	X	184	1	X	X	A	0	X
ABRUZZO PECORINO SUPERIORE	B416	X	184	1	B	X	A	0	X
ABRUZZO SPUMANTE BIANCO (METODO CHARMAT)	B416	X	888	1	X	X	B	0	X
ABRUZZO SPUMANTE ROSE' (METODO CHARMAT)	B416	X	999	3	I	X	B	0	X
ABRUZZO SPUMANTE BIANCO (METODO CLASSICO)	B416	X	888	1	X	X	B	1	X
ABRUZZO SPUMANTE BIANCO MILLESIMATO (METODO CLASSICO)	B416	X	888	1	P	X	B	1	X
ABRUZZO SPUMANTE ROSE' (METODO CLASSICO)	B416	X	999	3	I	X	B	1	X
ABRUZZO SPUMANTE ROSE' MILLESIMATO (METODO CLASSICO)	B416	X	999	3	I	P	B	1	X