

Torgiano

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI DECRETO 21 luglio 2003

*Modificazione al disciplinare di produzione dei vini
a denominazione di origine controllata «Torgiano».
(GU n. 184 del 9-8-2003)*

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;
Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;
Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative ed integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visti il decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 1968 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Torgiano» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista l'istanza, in data 15 febbraio 2002, della regione Umbria, che ha fatto propria la richiesta del Consorzio di tutela del vino «Torgiano», intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Torgiano», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 1968 e successive modifiche;

Visto, sulla sopracitata richiesta di modifica, il parere favorevole della regione Umbria;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi in Torgiano il 13 marzo 2003, con la partecipazione di produttori ed aziende vitivinicole;

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 predetta istanza e sulla proposta del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Torgiano» formulati dal Comitato stesso, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 112 del 16 maggio 2003;

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;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Torgiano»;

Decreta:

Articolo 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Torgiano», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2003.

Articolo 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2003, i vini a denominazione di origine controllata «Torgiano» provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve - le denunce dei rispettivi terreni vitati presso i competenti organi territoriali ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti "Torgiano", entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I vigneti denunciati ai sensi del precedente comma, solo per l'annata 2003, possono essere iscritti a titolo provvisorio nell'albo sopra citato, se a giudizio degli organi tecnici della regione Umbria, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia potuto effettuare, per dichiarata impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

Articolo 3.

1. Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Torgiano» 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, 21 luglio 2003

Il direttore generale: Abate

Allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«TORGIANO»**

Articolo 1.

La denominazione di origine controllata «Torgiano» preceduta dalla specificazione relativa al colore o al nome dei vitigni, o seguita dalla specificazione «spumante», e' riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dai vigneti dell'omonima zona di produzione e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Torgiano» debbono essere ottenuti dalle uve prodotte nella zona di produzione, cosi' come delimitata nel successivo art. 3, rispettando, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bianco di Torgiano:

Trebbiano Toscano: dal 50% al 70%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 50%.

Rosso di Torgiano e Rosato di Torgiano:

Sangiovese: dal 50% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 50%.

Merlot di Torgiano:

Merlot dall'85% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Chardonnay di Torgiano:

Chardonnay: dall'85% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Pinot grigio di Torgiano:

Pinot grigio: dall'85% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Riesling italico di Torgiano:

Riesling bianco: dall'85% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Cabernet sauvignon di Torgiano:

Cabernet sauvignon: dall'85% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Pinot nero di Torgiano:

Pinot nero: dall'85% al 100%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Torgiano spumante:

Chardonnay: fino al 50%; Pinot nero: fino al 50%. Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa e/o bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Torgiano» devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo del comune di Torgiano in provincia di Perugia.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata:

Bianco di Torgiano;

Rosso di Torgiano;

Rosato di Torgiano;

Merlot di Torgiano;

Chardonnay di Torgiano;
Pinot grigio di Torgiano;
Riesling italico di Torgiano;
Cabernet sauvignon di Torgiano;
Pinot nero di Torgiano;
Torgiano Spumante,

devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, tutti i vigneti di giacitura ed esposizione adatta i cui terreni siano compresi nel territorio amministrativo del comune di Torgiano in provincia di Perugia, così come delimitato nel precedente art. 3.

Sono esclusi i terreni alluvionali recenti ed umidi posti lungo il corso dei fiumi Tevere e Chiascio.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti, realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 3.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini di «Torgiano» non deve essere superiore a: ton 12,5 a ettaro per i vini: Bianco di Torgiano e Chardonnay di Torgiano;

ton 12,0 a ettaro per i vini: Rosso e Rosato di Torgiano; ton 11,5 a ettaro per i vini: Merlot di Torgiano, Riesling italico di Torgiano e Pinot grigio di Torgiano; ton 9,0 a ettaro per i vini: Pinot nero di Torgiano e Cabernet Sauvignon di Torgiano; ton 10,0 a ettaro per il vino: Torgiano spumante.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini i titoli alcolometrici volumici minimi naturali sotto indicati:

«Torgiano spumante»: 10,50% vol;

«Bianco di Torgiano», «Chardonnay di Torgiano», «Pinot grigio di Torgiano», «Merlot di Torgiano» e «Riesling italico di Torgiano»: 11,00% vol;

«Rosso e Rosato di Torgiano», «Cabernet Sauvignon di Torgiano» e «Pinot nero di Torgiano»: 11,50% vol.

La tipologia «Rosato di Torgiano» deve essere ottenuta mediante vinificazione in bianco con eventuale breve macerazione per l'assunzione del colore.

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio del comune di Torgiano e/o nei territori dei comuni limitrofi, in provincia di Perugia.

Le operazioni di spumantizzazione dei mosti e/o dei vini a denominazione di origine controllata «Torgiano» spumante devono avvenire con procedimento tradizionale (fermentazione in bottiglia) con durata non inferiore a due anni di permanenza sulle fecce nell'ambito del territorio della provincia di Perugia.

Le operazioni di affinamento in bottiglia dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso di Torgiano», «Merlot di Torgiano», «Cabernet Sauvignon di Torgiano» e «Pinot nero di Torgiano», della durata di almeno sei mesi, possono avvenire nella regione Umbria ed in quelle limitrofe. Inoltre, tali vini non possono essere immessi al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6.

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

a) «Bianco di Torgiano»:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, floreale, gradevole;
- sapore: asciutto leggermente fruttato, piacevolmente acidulo;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

b) «Rosso di Torgiano»:

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo;

- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
- acidita' totale minima: 5,0 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- c) «Rosato di Torgiano»:
 - colore: rosa salmone tenue;
 - odore: fruttato;
 - sapore: asciutto, fresco, vivace;
 - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- d) «Chardonnay di Torgiano»:
 - colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 - odore: profumo caratteristico, intenso, gradevole;
 - sapore: asciutto, fruttato, leggermente acidulo;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- e) «Pinot grigio di Torgiano»:
 - colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 - odore: delicato, fine e fruttato;
 - sapore: asciutto, fruttato, fragrante e gustoso;
 - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- f) «Riesling italico di Torgiano»:
 - colore: paglierino piu' o meno intenso;
 - odore: delicato;
 - sapore: gradevolmente acidulo, fruttato;
 - estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- g) «Cabernet Sauvignon di Torgiano»:
 - colore: rosso, granato;
 - odore: intenso, persistente, tipico del vitigno;
 - sapore: asciutto con retrogusto caratteristico;
 - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- h) «Pinot nero di Torgiano»:
 - colore: rosso granato tendente al porpora;
 - odore: pieno, persistente, tipico del vitigno;
 - sapore: asciutto di corpo;
 - estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- i) «Torgiano» spumante:
 - perlage: fine e persistente;
 - colore: paglierino piu' o meno intenso;
 - odore: leggero e piacevolmente fruttato;
 - sapore: secco e netto, elegante ed armonico con vago sentore di mela e biancospino;
 - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,5 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- j) «Merlot di Torgiano»:
 - colore: rosso rubino con riflessi violacei;
 - odore: vinoso tipico del vitigno;
 - sapore: morbido, aromatico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 - estratto non riduttore: 22,0 g/l;
 - acidita' totale minima: 5,0 g/l;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

E' in facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Torgiano» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «riserva», «selezionato», «vecchio» e simili o similari.

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

E' altresì consentito l'uso di indicazioni geografiche e/o toponimi aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e localita'; inoltre, nella designazione dei vini di «Torgiano», puo' essere utilizzata la menzione «Vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo e sempreche', tali indicazioni o menzioni siano comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3, e che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo vigneti, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale indicazione o menzione seguita dal toponimo venga chiaramente riportata nella denuncia delle uve, nella dichiarazione di produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento. Per tutte le tipologie di vino della denominazione di origine controllata «Torgiano», ad eccezione della tipologia «spumante» per la quale e' facoltativa, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, eventualmente preceduta dalla menzione «vendemmia».

Articolo 8.

I vini a denominazione di origine controllata «Torgiano» debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, di forma atta a salvaguardare l'immagine dei vini.

I recipienti devono essere chiusi esclusivamente con tappo raso bocca. Per le capacita' inferiori a 0,375 litri sono ammesse chiusure alternative, previste dalla vigente normativa.