



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROVINCIA DI SASSARI

REGIONE SARDEGNA PROVINCIA DI SASSARI

PARCO EOLICO MISTRAL (35 MW) NEI COMUNI DI LUOGOSANTO, TEMPIO PAUSANIA E AGLIENTU

DATA	REVISIONE
Dicembre 2023	Valutazione di Impatto Ambientale

CONSULENTE:
 BioPhilia S.A.S.
 Via G. Verdi 29B
 75016 Pomarico (MT)
www.biophilia.eu



BioPhilia

consulenze nel settore
ambientale

SOCIETA' PROPONENTE:
 ENGIE MISTRAL S.r.l
 Via Chiese 72
 20126 Milano (MI)
 C.F e P.IVA 13054420966
 REA MI-2700957



Report sulle colture di pregio

ELABORATO

01W.R.23

**Progetto per la realizzazione del parco eolico Mistral (35W)
Comuni di Luogosanto, Tempio Pausania e Aglientu**

REPORT SULLE COLTURE DI PREGIO



Gruppo di lavoro: BioPhilia S.a.s.

Relazione a cura di: Stefano Arzeni - Botanico e agronomo

Piero Medagli - Botanico



INDICE

1. PREMESSA.....	3
2. INQUADRAMENTO TERRITORIALE DI AREA VASTA	3
3. ASPETTI CLIMATICI E FITOCLIMA.....	5
4. LE PRODUZIONI TIPICHE DI QUALITÀ DEL TERRITORIO	8
5. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE.....	12
ALLEGATI: DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DOP E DELLE IGP.....	13

1. PREMESSA

Il presente report ha il compito di elencare le produzioni tipiche di qualità (DOP e IGP) nell'area vasta in cui si prevede la realizzazione di un parco eolico, in particolare sui fondi agricoli di impianto degli aerogeneratori sulla base della loro potenziale idoneità a tali produzioni. La proposta progettuale prevede la posa in opera di 5 aerogeneratori nei comuni di Luogosanto e Tempio Pausania, provincia di Sassari.

Nella seguente figura viene riportato l'inquadramento territoriale del proposto impianto eolico composto da 5 aerogeneratori.

FIGURA 1 – Inquadramento territoriale dell'impianto eolico di 5 WTG (in rosso)



2. INQUADRAMENTO TERRITORIALE DI AREA VASTA

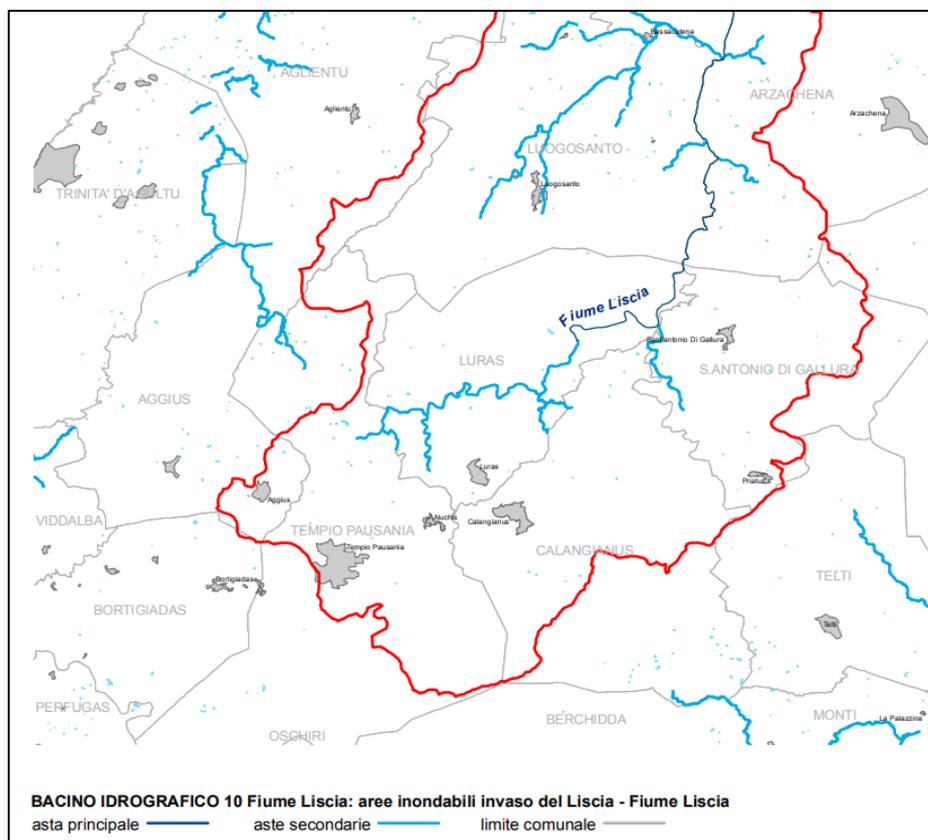
Come detto in precedenza, il proposto parco eolico si sviluppa nei comuni di Luogosanto e Tempio Pausania. Luogosanto, provincia di Sassari, si estende per 135,07 km² e il suo vasto territorio è situato a 321 metri sul livello del mare, nel cuore della Gallura. Esso comprende a sud-ovest del territorio comunale una zona alto-collinare con quote più elevate che arrivano a circa 450 m s.l.m.

Il territorio del Comune di Tempio Pausania è interrotto fisicamente da quello di Luogosano. Il proposto parco eolico si sviluppa in parte sulla porzione nord di Tempio Pausania in cui ricadono 2 aerogeneratori.

Tempio ha un'altitudine media di 566 m s.l.m., occupa una superficie di 210,82 km² e al novembre 2022 contava 13.211 abitanti.

L'area vasta di indagine è costituita da un'ampia piana solo parzialmente coltivata, in cui si estendono ampi spazi incolti coperti da vegetazione spontanea parzialmente utilizzati per il pascolo. Il paesaggio collinare prevale in tutto il settore con altimetrie moderate e con forme regolari, ma la rocciosità molto elevata ha da sempre scoraggiato lo sviluppo agricolo del territorio a vantaggio di un'attività zootecnica specializzata nell'allevamento bovino e ovino. Le quote risultano costantemente moderate ma talvolta sono presenti forme accidentate che tipicamente si manifestano su versanti granitici più acclivi e ricoperti da estese pietraie. Si tratta di un ampio contesto rurale disseminato di stazzi che costituiscono luoghi di riconosciuta importanza paesaggistica che custodiscono aspetti e stili culturali tipici della Gallura. Il territorio in studio è attraversato da un tratto del fiume Liscia (cfr. Figura 2) che nasce dal Monte San Giorgio (m 731) e sbocca a Porto Liscia nelle Bocche di Bonifacio con una lunghezza complessiva di 57 km.

FIGURA 2 – Bacino idrografico del fiume Liscia



3. ASPETTI CLIMATICI E FITOCLIMA

La Sardegna presenta un clima che può definirsi bistagionale, con una stagione temperata ed umida che va dai mesi autunnali a quelli primaverili ed una stagione caldo-arida che comprende il periodo estivo. Si osserva però come tra i dati delle stazioni termopluviometriche costiere e quelli delle stazioni interne e montane, si registrino rilevanti variazioni sia nei dati delle temperature che in quelli delle precipitazioni. Si osserva, inoltre, una maggiore abbondanza delle precipitazioni sul versante occidentale dell'Isola rispetto a quello orientale, ed un loro graduale incremento, a parità di altitudine, procedendo verso nord. La posizione geografica e l'insularità sono i fattori generali del clima della Sardegna, mentre alla complessa orografia si deve la diversificazione nei suoi vari territori.

Temperature

I dati termometrici utilizzati sono stati reperiti presso il Servizio Agrometeorologico della Sardegna (SAR) e riguardano il cinquantennio 1955-2005. Relativamente alle medie mensili si evidenzia la tipica variabilità stagionale del clima mediterraneo. Per quanto attiene la diminuzione della temperatura in funzione dell'altitudine, considerando le medie annuali, risulta una diminuzione di 0,57°C ogni 100 metri di quota. Dalle aree costiere, l'isoterma dei 17°C, tende a spingersi verso l'interno attraverso le aree di pianura, che presentano i massimi valori delle temperature annue; tale fenomeno è più marcato per i settori occidentali che per quelli orientali a causa della loro orografia.

TABELLA 1 - Temperature medie mensili (med), massime (max), minime (min) e medie annue registrate nel cinquantennio 1955-2005

STAZIONE	T	T° C MEDIA												T° C ANNUA
		G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	
Olbia	med	9,5	9,9	11,6	13,7	17,5	21,6	24,7	24,7	21,9	17,8	13,4	10,5	16,4
	max	13,3	13,8	15,5	17,8	21,8	26,2	29,3	29,3	26,0	21,8	17,1	14,1	
	min	5,7	6,1	7,6	9,5	13,3	17,1	20,1	20,2	17,7	13,8	9,7	7,0	
Luogosanto	med	8,2	8,3	9,7	12,3	16,7	21,0	24,2	24,2	20,3	16,0	11,7	8,7	15,1
	max	11,5	11,9	13,9	17,0	22,1	27,4	30,8	30,5	25,9	20,7	14,9	12,1	
	min	4,9	4,8	5,5	7,6	11,2	14,7	17,6	17,9	14,8	11,3	8,5	5,4	

Le zone che presentano le maggiori escursioni termiche annuali appaiono localizzate nei sistemi montuosi e nella parte centrale della piana del Campidano. In queste zone si registrano escursioni anche di 18°C, mentre nelle aree costiere, sempre per l'azione mitigatrice del mare, le escursioni sono molto più contenute. Per quanto concerne le temperature minime, nelle zone più elevate si possono

registrare valori negativi anche per più giorni l'anno, anche durante le ore diurne, mentre per le aree collinari e costiere le temperature solo eccezionalmente scendono sotto lo zero e di norma per periodi limitati.

Precipitazioni

si osserva che le medie mensili seguono un andamento stagionale di tipo marcatamente mediterraneo, con piogge più abbondanti nel periodo autunno-invernale (ottobre-marzo), in cui si concentrano oltre il 75 % delle precipitazioni annue, e minime in quello estivo. Le precipitazioni massime si verificano nei mesi di novembre e dicembre con un successivo picco, a seconda delle aree e dei periodi considerati, identificabile tra febbraio e marzo. Il minimo è localizzato generalmente nel mese di luglio, che risulta essere anche il mese più caldo. Il periodo di aridità estiva è mediamente di tre mesi e in numerose aree costiere, specie della Sardegna meridionale supera anche i quattro mesi. Gli eventi di tipo alluvionale si verificano solitamente nel periodo tardo estivo e nella prima parte dell'autunno. In maniera improvvisa si passa infatti dalla fase di aridità prolungata ad un periodo di piogge consistenti che si verificano in un arco temporale molto breve. Tutto ciò contribuisce sovente al verificarsi di fenomeni alluvionali anche di dimensioni rilevanti.

L'andamento delle piogge con la quota mostra un incremento di circa 90 mm ogni 100 m di variazione altimetrica ed un aumento dei giorni piovosi pari a 4 gg. in più ogni 100 m. Il valore più basso (441 mm) viene registrato a Cagliari, mentre la stazione che registra la maggiore piovosità è quella di Desulo con 1134 mm annui, seguita da Genna Silana con 1118 mm di precipitazioni.

TABELLA 2 - Valori medi mensili e annuali delle precipitazioni

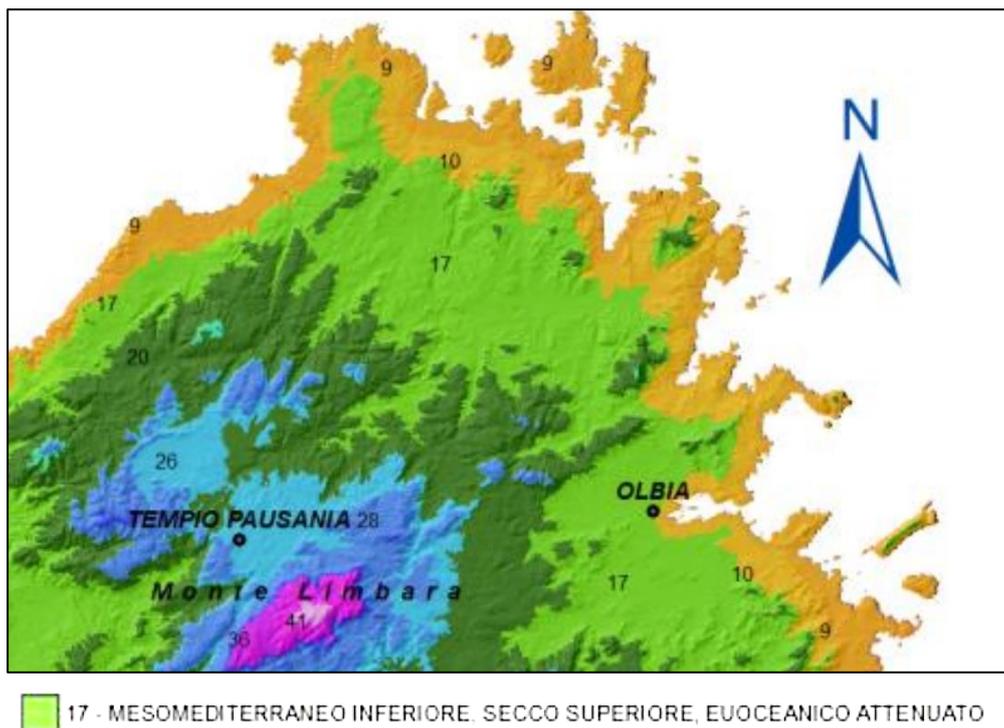
STAZIONE	PRECIPITAZIONI MENSILI (P) in mm												(P) annua in mm
<i>Olbia</i>	56,3	56,5	59,6	45,0	36,0	20,9	5,2	14,9	32,1	77,4	68,0	80,2	552,2
<i>Luogosanto</i>	83,8	82,1	88,0	74,2	57,1	24,3	6,7	33,5	49,2	108,1	102,2	121,4	830,5

Bioclima

Una indagine bioclimatica della Sardegna è stata realizzata secondo la metodologia proposta da Rivas-Martinez et al. (1999;2002) e Rivas-Martinez (2007; 2008) utilizzando i dati di 26 stazioni termopluviometriche. In base all'indice di continentalità (Ic), così come proposto da Rivas-Martinez (2008), le stazioni esaminate vengono riferite tutte al tipo oceanico e inquadrare per la maggior parte nel subtipo euoceanico attenuato, seguono l'euoceanico accentuato ed il semicontinentale attenuato.

Si distingue un unico tipo di bioclimate, il mediterraneo pluvistagionale oceanico (Mepo). In base all'analisi delle temperature si distinguono tre termotipi, il Termomediterraneo, con l'orizzonte superiore (Tmes), il Mesomediterraneo suddiviso in orizzonte inferiore (Mmei) e superiore (Mmes) ed il Supramediterraneo inferiore (Smei). Dall'analisi delle precipitazioni e dal calcolo dei vari indici ombrotermici, si distinguono l'ombrotipo secco, caratterizzato sia dall'orizzonte inferiore che da quello superiore, il subumido inferiore (sui) e quello superiore (sus); segue l'umido inferiore (hui) con le sole due stazioni di Desulo e Genna Silana. Nonostante ciò l'ombrotipo umido inferiore, sulla base della distribuzione di numerose specie mesofile con carattere spesso relittuale, è ipotizzabile per un numero molto più ampio di località, come viene ben rimarcato per quanto riguarda i territori del SulcisIglesiente da Angius & Bacchetta (2009); gli stessi autori evidenziano, secondo la metodologia proposta da Rivas-Martinez (2008), la presenza per alcune aree costiere del Sulcis, di un bioclimate Mediterraneo xerico oceanico.

FIGURA 3 – Estratto della Carta Bioclimatica della Sardegna (Fonte ARPAS)



In accordo con gli aspetti bioclimatici, nel territorio oggetto di studio la vegetazione naturale potenziale prevalente è quella della lecceta, benché prossima ma distinta ad un'area di potenzialità per la sughereta posta più ad occidente nei dintorni del centro abitato di Luogosanto.

Difatti la serie di vegetazione dell'area vasta all'impianto eolico ricade nella Serie Sarda, calcifuga, termo-mediterranea del leccio (*Pyro spinosae-Quercetum ilicis*); di conseguenza, in termini

agronomici e produttivi, nei siti di impianto possono essere condotte in pieno campo le tipiche produzioni del clima mediterraneo come olivo e vite per le principali colture arboree e come cereali, orticole e foraggere di ambienti aridi/semiaridi per le colture erbacee.

*FIGURA 4 – Esempio di Lecceta della associazione *Pyro spinosae-Quercetum ilicis**



4. LE PRODUZIONI TIPICHE DI QUALITÀ DEL TERRITORIO

Dal punto di vista delle colture tipiche e delle produzioni agricole e zootecniche di qualità la Sardegna possiede una enorme ricchezza storica e culturale, con un'identità ben specifica che trae origine dalla caratterizzazione del “sistema locale” in termini di ambiente, tradizioni, conoscenze e competenze. Spesso tali prodotti danno vita a piccole realtà artigianali locali che, attraverso lavorazioni e metodiche particolari, aggiungono alla biodiversità agraria un'ulteriore esaltazione del prodotto locale. La riscoperta di tali produzioni, accompagnata da politiche comunitarie, nazionali e regionali,

ha consentito ai territori e alla collettività di recuperare e riappropriarsi della propria identità culturale e contemporaneamente di consolidare e, in alcuni casi, di creare un nuovo segmento di mercato, che richiede tali produzioni.

La normativa sulle denominazioni di origine ha consentito la diversificazione dei processi e dei prodotti in particolare per le produzioni agro-alimentari mediterranee, caratterizzate da vocazionalità del territorio, tradizionalità dei saperi e artigianalità delle tecniche ed ha portato ad una presa di coscienza degli operatori ed una maggiore conoscenza da parte dei consumatori della qualità di un prodotto.

Grazie a tale normativa i produttori possono beneficiare di una maggiore remuneratività ed ai consumatori è assicurata una maggiore qualità nutrizionale che consenta di disporre effettivamente di un prodotto sano, salubre e genuino.

Oggi siamo di fronte ad un incremento del numero dei prodotti DOP/IGP e all'aumento del valore e delle quantità prodotte, nonché della domanda sia a livello nazionale, per il consumo domestico, sia a livello estero.

Il paniere sardo dei prodotti a denominazione di origine è composto da 43 eccellenze suddivise in 23 prodotti DOP, 17 prodotti IGP e 3 produzioni riproducibili su scala extra-regionale e nazionale (Pecorino romano, Pizza napoletana e Mozzarella).

In dettaglio la provincia di Sassari, oltre a numerosi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), possiede 21 contate produzioni tipiche di qualità costituiti da 12 prodotti DOP, 6 prodotti IGP e 3 prodotti extra-regionali e/o nazionali (1 DOP e 2 STG). Nel dettaglio, nei siti di impianto è possibile realizzare 12 produzioni tipiche locali tra DOP e IGT (3 DOP e 3 IGP).

Di seguito si riporta l'elenco completo delle produzioni di qualità del territorio di riferimento in cui ricade il parco eolico (fonte: <https://dopigp.politicheagricole.it/web/.....>):

1. Cannonau di Sardegna DOP
2. Fiore Sardo DOP
3. Monica di Sardegna DOP
4. Moscato di Sardegna DOP
5. Pecorino Sardo DOP
6. Sardegna DOP
7. Sardegna Semidano DOP
8. Vermentino di Gallura DOP
9. Vermentino di Sardegna DOP

10. Agnello di Sardegna IGP

11. Colli del Limbara IGP

12. Isola dei Nuraghi IGP

A queste seguono 3 produzioni su scala extra-regionale e nazionale (Pecorino romano DOP, Pizza napoletana STG e Mozzarella STG).

Delle 12 denominazioni di origine tutelata citate su scala territoriale vengono allegati i disciplinari di produzione che riportano nel dettaglio i termini, anche geografici, e i criteri di riproducibilità di tali emergenze agro-alimentari ed eno-gastronomiche.

FIGURA 5 – Esempio di seminativo a riposo nei siti di impianto



In generale, i fondi rustici indagati, su cui verranno posti in opera gli aerogeneratori, sono superfici agricole con rocciosità e pietrosità a tratti piuttosto elevate, hanno in media una scarsa profondità ed eccesso di scheletro. La fertilità è scarsa o debole e la sostanza organica non arriva quasi mai a valori elevati, soprattutto nei seminativi sovrasfruttati con sistematico avvicendamento delle colture senza il rigoroso rispetto dei turni di riposo colturale.

Gli usi più diffusi vanno dal seminativo al pascolo artificiale o naturale (Figure 5 e 6).

FIGURA 6 – Esempio di seminativi e incolti confinanti con vegetazione a sclerofille



Nonostante nei siti di impianto è possibile conseguire potenzialmente 12 produzioni tipiche locali tra DOP e IGT, diversi possono essere i limiti per ottenere una soddisfacente redditività da tali colture: scarse condizioni edafiche, carenza di approvvigionamento idrico e/o bassa convenienza economica possono minare la fattibilità del cambio di destinazione colturale che, comunque, deve garantire una buona resa complessiva e una adeguata qualità del prodotto. Altre cause che possono scoraggiare nell'impresa sono la mancanza di manodopera specializzata per alcune produzioni o gli ingenti investimenti nel breve/medio termine con una redditività solo nel lungo periodo (esempio relativo alle colture arboree come vigneto ed oliveto che hanno elevati costi iniziali di impianto e una resa sufficiente a rientrare dall'investimento solo dopo diversi anni).

5. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Il presente report è stato redatto allo scopo di inquadrare l'area vasta e 5 singoli siti ad uso agricolo tra i Comuni di Luogosanto e Tempio Pausania (SS), ove si propone la realizzazione di un impianto eolico per la produzione di energia elettrica. Le aree di impianto sono state indagate al fine di valutare sommariamente la vocazione agricola in termini di potenziale idoneità alle produzioni tipiche di qualità (DOP e IGP).

La provincia di Sassari conta 21 produzioni tipiche di qualità costituiti da 12 prodotti DOP, 6 prodotti IGP e 3 prodotti nazionali (1 DOP e 2 STG). Nel dettaglio, nei siti di impianto, ovvero nei territori comunali di Luogostanto e Tempio Pausania, è possibile realizzare 12 produzioni tipiche locali tra DOP e IGT.

Di seguito si riportano in allegato i disciplinari integrali delle produzioni di qualità (DOP e IGP) del territorio di riferimento in cui ricade il proposto parco eolico.

ALLEGATI:

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DOP E DELLE IGP



DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
I.G.P.
“AGNELLO DI SARDEGNA”**

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna che siano in regola con le norme dettate dal presente disciplinare di produzione e identificazione.

Art. 2

Zona di produzione

L'area destinata all'allevamento dell'Agnello di Sardegna comprende tutto il territorio della Regione Sardegna idoneo ad ottenere un prodotto con caratteristiche qualitative rispondenti al presente disciplinare.

Art. 3

Metodologia di allevamento

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Agnello di Sardegna” è riservata agli agnelli allevati in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna, che risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie.

L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture dotate di condizioni adeguate per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli.

L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali.

Gli Agnelli devono essere nutriti esclusivamente con latte materno (nel tipo “da latte”) e con l’integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell’habitat caratteristico dell’isola di Sardegna.

I soggetti dovranno essere identificati, non oltre venti giorni dalla nascita, con sistemi manuali, ottici o elettronici in grado di garantire la rintracciabilità del prodotto nel rispetto della normativa vigente.

Gli stessi sono distinti nelle seguenti tipologie:

a) *Agnello di Sardegna “da latte”* (4,5 – 8,5 Kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda, alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche :

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 4,5/8,5 Kg.;
- colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l’attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

b) *Agnello di Sardegna “leggero”* (8,5 - 10 kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 8,5 /10 Kg;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l’attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

c) *Agnello di Sardegna “da taglio”* (10 - 13 kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche :

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 10/13 Kg;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco o bianco paglierino;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

Art. 4

Caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche

L’Agnello per aver diritto alla Indicazione geografica protetta (I.G.P.), deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

pH	> 6
Proteine (sul tal quale)	≥ 13%
Estratto etereo (sul tal quale)	< 3,5 %

Deve inoltre rispondere a caratteristiche visive: la carne deve essere bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio fra scheletro e muscolatura rispondenti alle tradizionali caratteristiche organolettiche. L’esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenza, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca.

Per le caratteristiche microbiologiche si rimanda alla normativa vigente in materia.

Art. 5

Macellazione

Per l’attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere seguita la seguente procedura:

la macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare, si procede poi allo spellamento e contemporanea recisione delle zampe anteriori e posteriori.

Successivamente la carcassa derivante dovrà essere liberata dell'apparato intestinale ivi compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato il quale deve restare integro all'interno della carcassa unitamente alla coratella.

Nella fase successiva la carcassa dovrà essere condizionata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente alla carcassa.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

L'agnello designato dall'Indicazione Geografica Protetta "Agnello di Sardegna", può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono :

a) Agnello di Sardegna "da latte" (4.5 – 8,5 Kg)

1. intero;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette)
4. testa e coratella;
5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
6. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
7. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

b) Agnello di Sardegna "leggero" (8.5 -10 Kg) e Agnello di Sardegna "da taglio" (10-13 Kg):

1. intero;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette)
4. testa e coratella;
5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
6. culotta: comprendente le due coscie intere compresa la "sella" (destra e sinistra);
7. sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali;
8. carrè: comprendente parte dorsale superiore – anteriore;
9. groppa: comprendente i due mezzi roast beef;
10. casco: comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
11. farfalla: comprende le due spalle unite al collo;
12. cosciotto: comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
13. cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.

Altri tagli :

14. sella: comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
15. filetto: comprende la regione lombare;
16. carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
17. carrè scoperto: parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali;
18. spalla: intero;
19. colletto: comprende la regione del collo;
20. costolette alte: comprende la regione toracica inferiore;
21. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
22. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

Art. 7 ***Controlli***

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'agenzia AGRIS SARDEGNA – Loc. Bonassai – SS291 Sassari-Fertilia – KM.18.600 – Sassari.

Art. 8 ***Designazione e presentazione***

Per la vendita delle carcasse intere di agnelli, in principio nella zona di produzione non è proposto alcun condizionamento particolare, le carcasse possono essere commercializzate intere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, ed utilizzando mezzi di trasporto frigo adeguati.

Sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate contrassegnate con l'I.G.P., o sulle etichette apposte sui medesimi devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme in materia.

In particolare le confezioni realizzate con il sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, dovranno recare:

- a – gli estremi della I.G.P. “Agnello di Sardegna” ed il logo;
- b - la tipologia delle carni;
- c – la denominazione del taglio.

All'Indicazione Geografica Protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

E' tuttavia consentito l'uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, tenute, fattorie, e aziende, con riferimento all'allevamento, alla macellazione e al condizionamento del prodotto, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Dette eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari ad un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta l'I.G.P.

Il logo stilizza un agnellino del quale viene evidenziata la testa e una zampa. Il contorno esterno ha la forma della Sardegna. Il carattere tipografico utilizzato per il logotipo "Agnello di Sardegna" è il Block.

La cornice del marchio stesso e dell'agnellino riportano il Pantone 350 (cyan 63% - giallo 90% - nero 63%); lo sfondo del marchio riporta il Pantone 5763 (cyan 14% - giallo 54% - nero 50%).



Art. 9

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero di agnelli nati, allevati, macellati sezionati e condizionati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 10

Legame con l'ambiente

La regione Sardegna è un'isola dal clima essenzialmente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Gli influssi del mare si avvertono pressoché ovunque nell'isola e quindi le temperature, mitigate dal mare, hanno medie abbastanza contenute: la media annua si aggira tra i 14 °C e i 18 °C. Le piogge si concentrano tra novembre e dicembre, mentre sono pressoché assenti in luglio e agosto; nel resto dell'anno l'andamento è molto irregolare. Le precipitazioni complessivamente non sono scarsissime (valori medi 500-800 mm/anno). Tra gli elementi climatici di rilievo della Sardegna c'è sicuramente la ventosità: con maggior frequenza in inverno, ma saltuariamente anche nelle altre stagioni, soffia con molta violenza il maestrale, un vento freddo che proviene da nord-ovest. Ma se alla fine dell'autunno prevalgono i venti temperati e umidi provenienti dall'Atlantico, all'inizio della primavera ci sono quelli caldi e asciutti provenienti dall'Africa, cioè da sud. La Sardegna, anche a causa del suo scarso popolamento e del suo carattere insulare, che ne ha favorito il distacco da ciò che la circonda, ha conservato intatti fino a oggi numerosi suoi aspetti naturali originari, molti dei quali del tutto particolari: spesso il paesaggio appare selvaggio, severo e senza presenza umana; in taluni punti esso risulta di una bellezza e di una suggestione rara nell'area mediterranea. Per questo la flora sarda ha conservato in gran parte intatte alcune specie vegetali molto antiche, che altrove hanno subito invece delle trasformazioni o si sono estinte. La maggior parte della superficie dell'isola, dove la pastorizia brada, itinerante, è sempre stata tradizionalmente l'attività dominante, è occupata dal pascolo, rappresentato sia dalla steppa a graminacee sia dalle formazioni arbustive. La formazione vegetale più ricca, estesa e vigorosa è nettamente la macchia mediterranea, che caratterizza il paesaggio della Sardegna sin verso gli 800 m di quota, talvolta formando pittoreschi boschetti isolati sui nudi strapiombi costieri. La macchia è la tipica associazione sempreverde che include arbusti anche alti — si ha in tal caso la cosiddetta «macchia alta», dove gli arbusti raggiungono anche i 4-5 m di altezza quando trovano suoli più profondi e maggiore umidità — tra cui principalmente oleastri, cioè olivi selvatici, lentischi, carrubi, mirti, allori, ginepri, cisti; lungo i greti dei torrenti sono spesso fitti gli oleandri. Si ha poi una macchia impoverita, con arbusti sui 50 cm d'altezza, comunemente chiamata garriga, che comprende salvia, rosmarino, erica, timo, ginestra ecc.; interessanti sono le formazioni di palme nane.

L'«Agnello di Sardegna» IGP si caratterizza anzitutto per le dimensioni ridotte: netta è la differenza tra la carne destinata a «Agnello di Sardegna» IGP e le carni ovine derivanti da animali di maggior peso e ad attitudine multipla, spesso caratterizzate da un sapore marcato non completamente gradito al consumatore. Rispetto a queste ultime, infatti, l'«Agnello di Sardegna» IGP si differenzia per il sapore sempre gradevole dovuto alla scarsa dotazione, nella parte grassa, di grassi saturi a tutto favore di catene insature (derivanti dall'alimentazione latteica degli animali su pascolo naturale) di più facile digestione e gradimento. Il grasso presente nelle carcasse è il naturale completamento della parte carnea e la maggior parte di esso viene persa durante la cottura stessa, lasciando la carne giustamente untuosa e gradevole, ma soprattutto rendendola più morbida e succulenta alla degustazione. L'«Agnello di Sardegna» IGP si distingue infatti per la carne morbida e bianca, per l'odore intenso e l'estrema digeribilità e

magrezza della carne. L'«Agnello di Sardegna» IGP è un alimento ideale non solo per quanto riguarda il gusto ma anche sotto il profilo nutrizionale essendo ricca di proteine nobili. Queste caratteristiche la rendono una carne particolarmente indicata nelle diete di coloro che hanno bisogno di un alimento leggero ma ad alto valore energetico. L'«Agnello di Sardegna» IGP è biologicamente sano, completamente indenne da sostanze inquinanti di natura chimica o biotica. Esso, dato la giovane età, non è soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali o a sofisticazioni ormonali perché è allevato in «piena aria», in un ambiente del tutto naturale.

Le caratteristiche dell'«Agnello di Sardegna» riflettono in modo assoluto il legame con il territorio di origine. Il sapore deciso e selvatico è proprio degli allevamenti in cui l'agnello viene nutrito con latte materno e con alimenti naturali e in piena libertà. Infatti, l'«Agnello di Sardegna» viene allevato secondo un metodo di allevamento estensivo e a stabulazione libera quindi in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti da sempre alla forte insolazione, ai venti ed al clima di Sardegna. L'allevamento in «piena aria» rende pressoché esclusiva la fonte alimentare dell'«Agnello di Sardegna»: nel tipo «da latte» è alimentato solo con latte materno poi, quando cresce, seguendo liberamente la madre al pascolo, la sua dieta è integrata con alimenti naturali, erbai coltivati, essenze spontanee ed erbe aromatiche caratteristiche dell'habitat dell'isola. L'ovino sardo ha adeguato negli anni il suo ciclo biologico e riproduttivo, alle condizioni dell'ambiente in cui vive; perciò i parti avvengono soprattutto nel tardo autunno, in coincidenza con le prime piogge ed il conseguente risveglio vegetativo. Per questi motivi la sua carne è particolarmente pregiata dal punto di vista organolettico. Del resto, l'alimentazione con latte materno non solo influenza la quantità di grasso, ma ne determina anche la qualità. Infatti i grassi ingeriti durante l'allattamento determinano la composizione dei lipidi corporei in tutto il periodo di accrescimento. Inoltre, l'allevamento in «piena aria» è una garanzia di salubrità e di idonea ginnastica funzionale specialmente in un ambiente naturale come quello Sardo caratterizzato da ampi spazi, assenza di insediamenti industriali impattanti e bassa antropizzazione del territorio. Il territorio della Sardegna ha un tratto comune, dà loro un'incredibile uniformità: le nudità degli orizzonti — per carenza di alberi coltivati — che richiamano costantemente la preponderanza della vita pastorale. Questa apparenza non inganni: la Sardegna è un'isola di pastori; l'economia pastorale è di gran lunga la più importante dell'isola. La nostra Isola possiede infatti il 40 % dell'intero patrimonio ovino Italiano, 16 410 aziende diffuse su tutto il territorio dell'isola allevano 3 294 044 capi. La Sardegna è ancora oggi quindi un'isola di pastori come è stata conosciuta nei secoli. La pastorizia sarda risale al periodo prenuragico: all'interno dei nuraghi, sono stati ritrovati i resti dei primi oggetti per la lavorazione del latte. Numerose sono poi le citazioni in epoca romana. La razza ovina «Sarda» è andata radicandosi nel territorio sardo attraverso una lunga esperienza di adattamento; è il frutto della sperimentazione secolare degli allevatori, è sostanzialmente il risultato di un lungo processo di adattamento tra uomini e territorio, tra uomini, territorio e razze animali. Oggi come secoli fa, la cura e le attenzioni dei pastori sono rimasti immutati. Ed è così,

perpetuando gli antichi gesti, che la purezza e la bontà dell'Agnello di Sardegna restano perfettamente integri e inimitabili. Oggi, come un tempo.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“CANNONAU DI SARDEGNA”**

Approvato con	DPR 21.07.1972	G.U. 248 - 21.09.1972
Modificato con	DM 29.06.1982	G.U. 226 - 18.08.1982
Modificato con	DM 05.11.1992	G.U. 272 - 18.11.1992
Modificato con	DM 04.11.2011	G.U. 272 - 22.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Cannonau di Sardegna” Rosso e Rosato;
- “Cannonau di Sardegna” Rosso Riserva;
- “Cannonau di Sardegna” Passito;
- “Cannonau di Sardegna” Liquoroso;
- “Cannonau di Sardegna” classico.

La specificazione “classico” è consentita per i vini delle provincie di Nuoro ed Ogliastra. Ai vini suddetti, nei limiti ed alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, sono altresì riservate le seguenti sottozone: Oliena o Nepente di Oliena, Capo Ferrato, Jerzu.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cannonau: minimo 85%;

possono concorrere altri vitigni di uve a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti. presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” aventi la specificazione “classico” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cannonau: minimo 90%;

possono concorrere altri vitigni di uve a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

Le uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” devono essere prodotte nell’ambito territoriale della regione Sardegna.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” aventi la specificazione “classico”, le uve devono essere prodotte nei comuni delle province di Nuoro ed Ogliastra.

Per la sottozona Oliena o Nepente di Oliena la zona di produzione delle uve è riservata, in provincia di Nuoro, all’intero territorio del Comune di Oliena ed in parte in quello di Orgosolo secondo la seguente delimitazione: partendo dall’estremo sud della zona, e cioè dal punto di incrocio dei confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali presso le sorgenti dell’Ozzastru, la linea di delimitazione segue verso ovest il confine comunale di Oliena fino alla località Settile Osporrai dove incrocia, in prossimità della quota 953, un affluente di riu Tortu, discende lungo tale affluente prima e poi lungo il riu Tortu fino alla confluenza di questo con il R. Sorasi. Prosegue, verso sud, lungo il R. Sorasi e quindi, a quota 475, risale l’affluente di sinistra fino a raggiungere, a quota 474, la strada che costeggia il corso d’acqua. Da quota 474, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue la strada che costeggia il R. Sorasi fino ad incrociare quella fra Orgosolo e Oliena, prosegue per la medesima in direzione di Oliena e, superato il Km. 17, segue il fosso che si dirige verso la quota 629, raggiunge la linea altimetrica di 550 metri, la segue verso nord per circa 500 metri, quindi piega verso est, fino a ricongiungersi con la strada per Oliena in prossimità del ponte S. Archimissa; segue tale strada verso Oliena fino ad incrociare il confine comunale che segue in direzione nord-ovest fino al corso d’Virdarosa; prosegue verso Ovest, lungo il medesimo e raggiunge la località Rovine di Santa Maria, da dove prende il sentiero per la località rovine di San Paolo e passando per Funtana Mala, piega verso sud per 400 metri per ritornare poi verso ovest attraversando la località Teulaspru; raggiunge così la strada che porta al ponte Baddu e Carru e quindi in linea retta verso ovest incrocia al Km. 13 la strada per Nuoro. Prosegue per detta strada verso nord e al Km. 7,550 circa incrocia il confine comunale di Oliena, che segue prima verso nord, poi verso est e quindi verso sud fino a ritornare al punto di incrocio dei tre confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali.

Per la sottozona “Capo Ferrato” la zona di produzione è riservata alle uve raccolte nei territori comunali di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius in provincia di Cagliari.

Per la sottozona “Jerzu” la zona di produzione è riservata alle uve raccolte nei territori comunali di Jerzu e di Cardedu nella provincia di Ogliastra.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da escludersi i terreni umidi, in particolare se interessati dalla falda freatica. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500 ceppi. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E’ vietato il sistema di allevamento a tendone.

E’ vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore a 11 tonnellate per il “Cannonau di Sardegna”, mentre per il “Cannonau di Sardegna”, con la specificazione “classico” la resa massima di uve per ettaro non deve essere superiore a 9 tonnellate.

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

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma può confluire nella indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi”.

Le uve devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” Rosso e Rosato un titolo alcolometrico minimo naturale del 12,5%; per la tipologia Rosso Riserva e per i vini con la specificazione “classico” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,0 %.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, dei vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” e con la specificazione “classico”, devono avvenire all'interno dei rispettivi territori di produzione delle uve così come delimitati all'Articolo 3.

Le operazioni di invecchiamento ed imbottigliamento, per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” devono avvenire all'interno della regione Sardegna, mentre devono rimanere all'interno delle zone di produzione per quanto riguarda le sottozone Oliena o Nepente di Oliena, Jerzu e Capoferrato.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nelle predette zone geografiche delimitate per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La tipologia “Passito” deve essere ottenuta con appassimento delle uve sulla pianta, ovvero su stuoie o su graticci o anche in locali idonei.

E' ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata ovvero con ventilazione forzata ovvero in locali termocondizionati.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” non può superare il 70% e, per la tipologia “Passito”, il 55%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere riclassificato come indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi”.

È consentito, in annate particolarmente sfavorevoli, stabilito da Decreto regionale, aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto fino ad un massimo di 1 grado alcolico mediante concentrazione sottovuoto a freddo o per osmosi inversa dei mosti.

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia, mentre la tipologia Rosato può essere immessa al consumo dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” nella tipologia “Liquoroso”, non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia e deve aver superato almeno sei mesi di invecchiamento in botti di legno.

Il vino a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” Passito può essere immesso al consumo a partire dal 1° novembre dell’anno successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna”, sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, a partire dal 1° novembre dell’anno di vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno, possono essere qualificati con la menzione “riserva”.

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” con la specificazione “classico”, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, a partire dal 1° novembre dell’anno di vendemmia. Per quest’ultima tipologia l’invecchiamento deve essere di almeno 12 mesi in botti di legno.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Cannonau di Sardegna” Rosso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso,
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Rosato:

- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Rosso Riserva:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Classico:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico delle uve di provenienza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Passito:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo;
- sapore: dolce, pieno;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% di cui effettivo minimo 13,00%
- zuccheri residui: minimo 50,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Cannonau di Sardegna” Liquoroso:

- colore: rosso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: intenso, etereo;
- sapore: dal secco al dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 18,00% per il tipo “secco” e 16,00 % per il tipo “dolce”;
- zuccheri riduttori: massimo 10,0 g/l per il tipo “secco” e minimo 50,0 g/l per il tipo “dolce”;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all’Articolo 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 tali da non trarre in inganno l’acquirente.

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

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna”, ai fini dell’immissione al consumo, devono essere confezionati in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio e di capacità non superiore a 3 litri, chiusi con tappo di sughero raso bocca.

E’ consentito inoltre l’uso delle bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri chiuse con tappo di sughero raso bocca.

E’ altresì consentito ad esclusione delle tipologie qualificate con l’indicazione della sottozona, con le menzioni “classico”, “riserva”, “superiore”, “vigna”, l’uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a due litri.

Per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a litri 0,750, ad esclusione delle tipologie qualificate con l’indicazione della sottozona, con le menzioni “classico”, “riserva”, “vigna”, é ammesso il tappo a vite od analoga chiusura ammessa dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona territoriale del Cannonau di Sardegna, coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.

Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.

In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

- a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
- b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.
- c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame

La vite ed il vino hanno da sempre costituito l'elemento caratterizzante della civiltà mediterranea. La Sardegna per la sua collocazione geografica e per le condizioni ecopedologiche estremamente diversificate, presenta condizioni ottimali per la crescita della vite sia selvatica sia coltivata.

Le teorie correnti presuppongono che dal Caucaso, attraverso la Mesopotamia, l'Anatolia e l'Egitto, la vite sia stata portata nel Mediterraneo occidentale. Essa sarebbe giunta in Sardegna grazie ai Fenici, i primi colonizzatori del mediterraneo.

La coltivazione della vite è un fatto ormai acquisito da gran tempo, con tutte le operazioni ad essa connesse, compresi anche tutti i processi di addomesticamento della "*Vitis vinifera sylvestris*", ampiamente diffusa in tutto il territorio dell'Isola.

In Sardegna, la presenza del vino *Cannonau* risale a tempi immemorabili. Si trovano tracce nel XVII secolo, quando un visitatore del re Martin Carrillo e il francescano Giorgio Aleo, alcuni anni più tardi, nel 1612 il primo e nel 1677 il secondo, parlano di vini *Cañonates* di particolare pregio prodotti in tutta l'isola (AA.VV. La Storia della vite e del vino in Sardegna, 1999).

Nei secoli successivi, si hanno anche delle descrizioni più precise dei vitigni, come quella del Manca dell'Arca (XVIII secolo), che cita il *Cannonau*, e quella (XIX secolo) del Moris, ancora più accurata, che classifica il nostro vitigno come "*Vitis prestans*". A metà dell'800, a darci un'idea della diffusione del *Cannonau* è il sacerdote Vittorio Angius che, comune per comune, fornisce notizie dettagliate sulla viticoltura del tempo e sui vitigni coltivati nelle diverse aree. Anche dal suo censimento, il *Cannonau* è il vitigno più diffuso nell'isola.

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

Secondo il Bruni il Cannonau presenta un grappolo di media grandezza, serrato o semi-serrato per leggera colatura, conico, con peduncolo di media grossezza, verde; l'acino è medio, rotondo, con buccia sottile e consistente, di colore nero violaceo, con polpa sciolta a sapore neutro, con succo leggermente colorato in rosa. Questo vitigno è in genere allevato ad alberello latino, anche se nei nuovi impianti è presente in forme appoggiate più espanse; ha una sufficiente resistenza alle crittogame; matura in III o IV epoca. Non ha particolari esigenze pedoclimatiche ed è per tale ragione che ha potuto diffondersi in tutta l'Isola.

La DOC Cannonau di Sardegna, è riferita a diverse tipologie di vino che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Considerata la sua grande adattabilità ambientale e di conseguenza la sua diffusione in aree ecologicamente diverse, il Cannonau può dare origine a tipologie di vini con caratteristiche molto differenti.

Il Cannonau rosato è un vino dal colore rosato brillante, ha un profumo floreale di rosa/viola e fruttato di ciliegia e piccoli frutti, il gusto è secco, sapido, caratteristico delle uve di provenienza.

Il Cannonau rosso è un vino dal colore rosso rubino, ha un profumo fruttato maturo di piccoli frutti rossi e neri (ciliegia, mirto, prugna, mora) con un fondo speziato di pepe e vegetale da erbe aromatiche/ officinali e macchia mediterranea, il gusto è tipico, sapido, leggermente tannico.

Il Cannonau riserva è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; ha un profumo floreale di rosa o petalo secco, fruttato da frutta matura (confettura e prugna secca), con un fondo speziato (chiodi di garofano e cannella-vaniglia) e vegetale da balsamico (mentolato-eucalipto); il gusto è caratteristico, secco, sapido, pieno, molto caldo; morbido; retrogusto amarognolo, leggermente tannico.

Il Cannonau passito è ottenuto da uve appassite, di colore rosso dal rubino al granato, con profumo di frutta matura, al gusto è sapido, etereo, rotondo e suadente.

Il Cannonau liquoroso è un vino rosso dal color rubino verso il granato con l'invecchiamento, con profumo di confettura matura, dal gusto caratteristico, etereo, sapido, rotondo e suadente.

Il Cannonau classico è un vino rosso rubino brillante che vira al granato con l'invecchiamento, profumo floreale di rosa o petalo secco, fruttato da frutta matura, con un fondo speziato e vegetale da balsamico; il gusto è tipico, secco, sapido, pieno, molto caldo, morbido, retrogusto amarognolo.

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

Il Cannonau è il vitigno rosso più diffuso in Sardegna, è presente in ambito regionale con una percentuale pari al 24%, ma arriva al 62% nella provincia di Nuoro. Proprio per questa ragione il vino omonimo è il vino sardo più noto e può essere considerato veramente, così come afferma il Vitagliano, il vino dei sardi. E come tale ha goduto di un'ampia letteratura che va dalle citazioni del Gemelli che inserisce il "Canonao" tra i vini abboccati, al La Marmora che parla della "gagliardia dei vini di Ogliastra", per finire con l'ode al "nepente di Oliena" scritta da Gabriele D'Annunzio.

Il vitigno Cannonau, come già affermato in precedenza, è diffusissimo nell'Isola: non c'è località dove esso non venga oramai coltivato. Inoltre nelle diverse zone in cui è allevato, esso è conosciuto con nomi diversi: Cannonadu, Nannonatu, Canonao, Ratagliadu nieddu, Cannonau.

Il Moris lo definisce *Vitis praestans* e così lo illustra: "*acinis nigris, mediocribus, dulcissimis; racemis brevibus, laxiusculis, breviter pedunculatis; foliis semitribolis indivisisque, quasi coriaceis, late subaequaliterque crenato-dentatis, venis facie albescens, subtus puberulis, baseos sinu amplo; sarmentis ferrugineis, internodiis brevibus. Vern. Cannonàu - Praestantissimum hujus nominis vinum supeditat*".

Cettolini invece lo descrive così: "*Ha germogliamento precoce e quindi v'è soggetto alle brinate; ha vegetazione robusta a cespuglio; ama le esposizioni soleggiate; si pota corto a sperone a piccolo*

getto. I tralci sono rigati, grossi, duri al taglio; i nodi sono pronunciati, gli internodi corti, le gemme tomentose e sporgenti. Il germoglio è biancastro, il fiore appassisce e sboccia precocemente; l'allegagione non è difficile; non è di produzione certa, ma dà vino apprezzato per il colore, profumo e gusto speciale. Le foglie sono verde-chiare, piccole; hanno seni profondi, semi-aperti; hanno dentatura minuta, profonda; il picciolo verde è corto; le costole sono rilevate. Il grappolo è medio, rotondo, alato, di media compattezza; il peduncolo è corto, molto robusto; i pedicelli piuttosto corti, bianco verdognoli; gli acini medi, rotondi; la buccia è pruinosa; il colore nero; la polpa molle, di sapore vinoso.”

Questa varietà, non presenta particolari esigenze di clima e di terreno e la sua affinità per i portainnesti americani è molto variabile da terreno a terreno.

L'uva Cannonau matura nella terza-quarta epoca per cui la vendemmia inizia nella seconda metà di settembre e si protrae sino alla seconda metà di ottobre in funzione del grande numero di terroirs in cui il Cannonau viene allevato.

Questo fatto porta ad ottenere dei vini Cannonau che hanno necessità di differenti modalità di lavorazione per esprimere al meglio le loro caratteristiche organolettiche e la loro tipicità.

È ben noto il ruolo predominante che il terreno esplica sulle caratteristiche mercantili ed organolettiche dell'uva e quindi del vino. L'influenza del terreno sulle caratteristiche del vino è particolarmente evidente in Sardegna per le notevoli difformità geologiche che vi si riscontrano: infatti si va dagli scisti, ai graniti, ai calcari mesozoici e terziari, alle trachiti, ai basalti, alle dune costiere. Da tutte queste rocce madri è derivata una estesa gamma di terreni, dall'argilloso al sabbioso, tutti però poveri di sostanza organica e quindi di azoto in conseguenza delle condizioni climatiche locali, più o meno ricchi di potassio scambiabile e scarsamente dotati di fosforo scambiabile.

Le caratteristiche organolettiche dei vini Cannonau, quindi, si modificano a seconda del terroirs in cui vengono ottenuti, ma mantengono sempre quell'impronta caratteristica che è tipica ed inconfondibile di questa varietà.

La coltivazione del Cannonau nell'Isola è così importante che già nel 1972 vi è stato il riconoscimento della denominazione d'origine controllata del vino "Cannonau di Sardegna".

La varietà di vite *Cannonau* gode di particolare protezione ai sensi dell'articolo 118 ter, paragrafo 2 del Reg. CE n. 1234/2007, dell'articolo 19, paragrafo 3 del Regolamento 607/2009, e dell'articolo 6 del Decreto Ministeriale 23 dicembre 2009, in quanto esclusiva e distintiva per la DOC "Cannonau di Sardegna".

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del Cannonau di Sardegna.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro

Via Papandrea, 8

08100 - Nuoro

Tel. 0784.242552

Fax 0784.242545

Mail: agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it

Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano

Via Carducci (palazzo SAIA)

09170 - Oristano

Tel. 0783.21431

Fax 0783.73764

e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it

Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT "COLLI DEL LIMBARA"

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

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

Articolo 2 Base ampelografica

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

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

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1), iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", col la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Calangianus, Golfo

Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Padru, Palau, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Budoni e San Teodoro in Provincia di Olbia-Tempio e Viddalba in Provincia di Sassari.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati ;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

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 esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Colli del Limbara " bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore:caratteristico

sapore:dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

" Colli del Limbara " rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso rubino carico tendente al granato con la maturazione

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

" Colli del Limbara " rosato:

colore: dal rosa al cerasuolo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

" Colli del Limbara " novello:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco all'abboccato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

" Colli del Limbara " bianco frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal bianco carta al giallo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

" Colli del Limbara " rosso frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

" Colli del Limbara " rosato frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal rosa al cerasuolo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica “Colli del Limbara” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" 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 nello schedario viticolo 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.

Articolo 8

Legame con l'ambiente

A) Informazione sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione delle uve si trova all'estremità nord orientale della Sardegna e coincide in larga parte con la regione granitica della Gallura. Queste rocce granitoidi si sono formate nel paleozoico (circa 300 milioni di anni fa) in una profonda camera magmatica, poi sono venute alla luce in seguito allo smantellamento per erosione dei rilievi e testimoniano l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Il paesaggio attuale dei graniti galluresi è modellato in alture nel complesso dolci, ma a tratti alternate e punteggiate da rocciai levigati dai venti e dalle acque, detti thor e inselberg; soprattutto in prossimità delle coste questi sono arricchiti da caratteristiche e scultoree nicchie e tafoni, talvolta utilizzate dall'uomo come ripari, che accentuano l'aspetto aspro delle linee di cresta dei monti e delle scogliere. Lungo le fratture principali, che scompongono in un fitto reticolo il complesso granitico, si trovano gli accumuli di sedimenti alluvionali, generalmente ghiaioso sabbiosi, spesso terrazzati e potenti diverse decine di metri, mentre nelle conche tra i rilievi i sedimenti hanno una componente più fine e più ricca di sostanza organica. Sui fianchi delle valli si possono osservare, a tratti, depositi di detriti e lembi di alluvioni arrossate e ricche di argille che rievocano climi risalenti ai periodi interglaciali. Lungo alcune piane costiere si estendono importanti campi dunali (Badesi).

La vegetazione è costituita principalmente da macchia mediterranea: cisto, ginepro, corbezzolo, lentischio, ginestra, mirto, a tratti degradata, alternata a pascoli e, nell'interno, a sugherete e querceti.

Lungo i versanti più dolci e sui fianchi delle valli si trovano tradizionalmente le coltivazioni della vite, dal livello del mare fino alle pendici del massiccio del Limbara a 500 metri di quota. Le vigne godono di esposizioni diverse e dell'influenza del vicino mare.

I suoli principalmente utilizzati per la viticoltura sono da poco a mediamente evoluti (entisuoli e inceptisuoli), da poco a mediamente profondi, ricchi in scheletro e per lo più con tessitura sabbioso franca, permeabili e facilmente erodibili. Carenti in carbonati, presentano una reazione da subacida ad acida, scarso o medio contenuto di sostanza organica, parzialmente desaturati e con bassa

Capacità di Scambio Cationico. Laddove i suoli sono più evoluti e profondi possiedono un orizzonte arricchito di argille e alcune delle precedenti carenze sono mediate e riequilibrate.

Il regime idrico del suolo è serico, con un prolungato deficit idrico estivo e un forte surplus invernale soprattutto intorno al Limbara.

Le temperature del suolo rispecchiano abbastanza linearmente l'aumento di quota altimetrica a meno di condizioni microclimatiche locali.

La parte della Gallura ed il Comune di Viddalba che costituiscono il territorio della IGP Colli del Limbara sono situate nella parte Nord-Orientale della Sardegna e ha le seguenti coordinate geografiche di confine: 40°40' latitudine Sud (Comune di Padru) - 41°17' di latitudine Nord (comune di Santa Teresa) - 8°68' (longitudine Ovest – Comune di Badesi) e i 9°50' di longitudine Est (Comune di Budoni). Il clima di buona parte dell'areale è temperato caldo, caratterizzato da inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante l'estate, caratterizzata da una quasi assoluta mancanza di piogge. Le precipitazioni sono per lo più concentrate nel periodo autunnale e vernino-primaverile e generalmente inferiori ai 700 mm annui. Notevole è la ventosità durante tutto l'anno. Oltre a quest'area principale temperato-calda, sono presenti un'area umida ubicata al di sopra dei 800 m. intorno al massiccio del Limbara, ed un area subumida nell'areale collinare (>700 m) che ha come baricentro l'abitato di Tempio Pausania.

Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite e i processi di addomesticamento e trasformazione della "Vitis vinifera silvestris", hanno fatto parte della vita dei territori Galluresi dalla prima Età del Ferro fino ai giorni nostri. Le testimonianze si possono constatare per tutti i diversi periodi storici che hanno caratterizzato le aree ricadenti all'interno dell'IGP Colli del Limbara. Presso il Nuraghe "Li Prisciona", in agro di Arzachena, sono stati ritrovati vari contenitori "da vino" che si sono modificati e evoluti in forme tipiche: "brocche askoidi" e piccoli "askos" in ceramica di squisita fattura. Altri reperti risalenti al periodo punico e successivamente romano, sono stati rinvenuti a Olbia sia nella necropoli che presso la fattoria romana di S'Imbalconadu, recentemente riportata alla luce, dove è presente un ambiente per la trasformazione dell'uva e sono ben documentate le attrezzature per la vinificazione.

Nel periodo romano vengono introdotte nuove varietà di vite, in particolare il Moscato ed il Nasco attraverso i porti di Karalis, Tharros e Olbia. La viticoltura si diffonde in tutta la Sardegna, come dimostrano vari toponimi, che interessano anche alcuni territori dell'IGP, in particolare Vineolae (Vignola), e si ritrovano molti sinonimi dialettali di evidente origine latina, come "su laccu" per la vasca di pigiatura e "pastinai sa bingia" nel senso di impiantare un nuovo vigneto.

Al periodo di dominazione romana segue quello bizantino. Successivamente la Sardegna viene suddivisa in quattro giudicati, uno dei quali fu quello Gallurese.

Fu questo un periodo caratterizzato dalla nascita di monasteri circondati da coltivazioni e vigne. Nel corso del periodo giudiciale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole e la "Carta de Logu" di Eleonora di Arborea (1392), codice legislativo che rimase in vigore sino al periodo piemontese.

Con la dominazione spagnola vengono introdotti diversi vitigni tuttora coltivati ed importanti nell'economia viticola attuale quali il Cannonau (in Gallura Cannonatu), i Bovali ed il Girò. Alla fine del 700 arriva attraverso la Corsica il Vermentino.

Altri studiosi citano il territorio Gallurese nei diversi loro lavori, il Manca dell'Arca descrive la viticoltura gallurese nel suo testo "Agricoltura della Sardegna – 1780" evidenziando le differenze qualitative tra le produzioni interne collinari e quelle litoranee, mentre il Casalis nel 1833, sempre parlando della Gallura descrive superficie vitate e produzioni evidenziando le quantità tali da giustificare il commercio verso le aree esterne: "Fiorente era il commercio dei vini: i lusinchi viaggiano a vendere i loro vini, e ne vendono pure i nuchesi e calangianesi". Evidenzia inoltre, trattando dei singoli paesi, la qualità eccezionale di alcune zone.

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

I vini IGP “Colli del Limbara” presentano dal punto di vista analitico ed organolettico le proprietà descritte all’articolo 6 del presente disciplinare di produzione; sono il risultato della coltivazione della vite sui caratteristici terreni della zona di produzione e della tipizzazione derivante dall’arricchimento che le produzioni traggono dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

I vini a IGP “Colli del Limbara” derivano spesso da suoli di disfacimento granitico poco dotati di elementi nutritivi, che riflettono lo stretto rapporto tra regime idrico del suolo e sviluppo armonioso dell’apparato radicale e quindi della vite. Inoltre, la protezione dei caratteri pedoambientali tipici della zona con adeguate tecniche di coltivazione esaltano il rapporto suoli-vitigno, consente di incrementare i potenziali vocazionali dall’area e di ottenere vini che riflettono le peculiarità locali.

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

Il connubio ambiente-uomo sviluppatosi ormai in una storia lunga 3000 anni ha portato allo sviluppo delle produzioni che caratterizzano i territori dei Colli del Limbara. Queste si sono aggiornate nella modernità tecnologica mantenendo sempre uno sguardo su quella che è la storia e la tradizione viti-enologica

La finezza e la qualità delle produzioni è salvaguardata dalla vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, nonché dall’indubbia capacità umana di collocare e gestire le vigne nel miglior modo possibile per l’ottenimento delle produzioni di qualità.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Sassari

Via Roma, 74

07100 - Sassari

Tel. 0792080274

Web: www.ss.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Sassari è l’Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

Scheda guida per la produzione della DOP "Fiore Sardo" registrata in ambito U.E. con Reg. (CE)
n.1263 del 1° luglio 1996

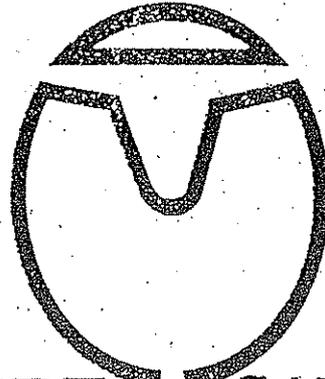
- La DOP "Fiore Sardo" è riservata al formaggio a pasta dura, cruda, di forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore.
- La zona di produzione della DOP "Fiore Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.
- Il latte per la produzione della DOP proviene da soggetti di razza sarda.
- La DOP "Fiore Sardo" è ottenuta da latte intero, fresco, crudo di pecora.
Può essere caseificato separatamente il latte della munta serale e della mattina o miscelando il latte delle due munte.
Il latte può essere inoculato con fermenti lattici autoctoni e dell'area di produzione.
Le caratteristiche del latte fresco devono essere le seguenti:
 - PH intorno al 6,6
 - percentuale media di grasso: tra 6,2 e 7,5
 - percentuale media di proteine: tra 5,5 e 6,3.
- La produzione del formaggio a DOP "Fiore Sardo" avviene secondo la seguente sequenza operativa:
 - il latte, dopo aver riposato per poco tempo, dopo la mungitura, viene filtrato e versato nella caldaia di coagulazione;
 - viene coagulato con l'aggiunta di caglio in pasta di agnello e/o capretto, alla temperatura di circa 34 °C nella stagione primaverile-estiva e di circa 36 °C nel periodo invernale. Per la coagulazione di 100 litri di latte si usano quantità comprese tra 35-40 grammi di pasta di caglio e comunque tale da determinare la coagulazione in 12-17 minuti (tempo di presa). Il successivo rassodamento della cagliata varia da 25 a 28 minuti (tempo di indurimento);
 - la rottura della cagliata è molto energica e si protrae per circa 3 minuti, così da ridurre la stessa in grammi assimilabili ad un chicco di miglio. Ultimate le operazioni di rottura, la pasta viene lasciata riposare e depositare sul fondo della caldaia per almeno 5 minuti;
 - inizia a questo punto la messa in forma della pasta: vengono prelevate porzioni di pasta e sistemate entro lo stampo tronco conico; questa operazione viene ripetuta fino all'ottenimento della forma;
 - completata la modellatura del formaggio, iniziano le operazioni di rivoltamento e di rifinitura delle forme poste sul tavolo spersore per il completamento dello spurgo del siero. Durante questa fase, i formaggi subiscono ulteriori rivoltamenti;
 - ultima fase della lavorazione è la cosiddetta scottatura, che consiste nel favorire la formazione di una crosta più resistente mediante l'uso di scotta e/o acqua calda;
 - completato lo spurgo, le forme vengono poste in salamoia satura. Il piatto della forma che fuoriesce dal bagno salino può essere ricoperto con sale. La salatura si protrae per circa 36-48 ore. Terminata questa fase, le forme vengono estratte dal bagno salino ed avviate alla stagionatura.

La stagionatura del "Fiore Sardo" comprende 3 fasi:

- I° fase: avviene subito dopo la salatura. Il formaggio è posto ad asciugare sopra un graticcio situato nello stesso locale di trasformazione o in un locale attiguo. Qui può subire l'affumicatura, per circa due ore al giorno alla temperatura di 18°-20 °C. Per la produzione del fumo vengono utilizzati rami freschi della erbustive ed arboree tipiche. Questa fase dura circa due settimane e in questo periodo i formaggi subiscono ripetuti rivoltamenti.
 - II° fase: avviene in locale attiguo a quello della I° Fase e dura circa 3 mesi, alla temperatura di 10°-15 °C. Sono previsti frequenti rivoltamenti delle forme.
 - III° fase: avviene in apposite cantine di maturazione, con temperatura non superiori ai 15 °C e umidità relativa pari all'80-85%. I formaggi subiscono frequenti rivoltamenti accompagnati da oliature della crosta con un'emulsione composta da olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina.
- La DOP "Fiore Sardo" deve presentare:
- peso: da Kg 1,500 kg 4. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione;
 - crosta: da giallo carico a marrone scuro;
 - pasta bianca o giallo paglierino;
 - sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione;
 - grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.
- Il formaggio "Fiore Sardo" è usato, oltre che da tavola, anche da grattugia se la stagionatura si è protratta per almeno 6 mesi.
- La DOP "Fiore Sardo" viene immessa al consumo con il contrassegno che risulta nell'allegato 1.

Scheda Fiore Sardo

ALLEGATO 1



FIORÉ SARDO

OK

V1/9273/93

DOP (X) IGP ()

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 7

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:

NOME: Ministero dell'agricoltura e delle foreste -
Direzione generale della produzione agricola -
Div. VI^-

TEL: 0039/6/4819968 FAX: 0039/6/4819580
INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: Associazione Produttori Fiore Sardo.

b) INDIRIZZO: presso Regione autonoma Sardegna -
Assessorato Agricoltura - Via Pessagno - 09100 Cagliari.

c) COMPOSIZIONE : PRODUTTORE/TRASFORMATORE (x) ALTRO ()

3. NOME DEL PRODOTTO: Fiore Sardo.

4. TIPO DEL PRODOTTO: (cfr. ALLEGATO) Formaggio

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: SINTESI DEI REQUISITI DI CUI
ALL'ART.4, PARAGRAFO 2:

a) NOME: cfr.3 Fiore Sardo.

b) DESCRIZIONE: formaggio di latte intero di pecora, a
pasta dura, cruda, di stagionatura variabile in relazione
all'utilizzo (da tavola o da grattugia), di forma
costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi
orizzontali unite per la base maggiore.

c) ZONA GEOGRAFICA: l'intero territorio della Regione
autonoma Sardegna.

d) CRONISTORIA: formaggio di antichissima origine,
risalente sulla base di testimonianze storiche ad epoche
precedenti la conquista romana. La tradizione casearia è di
esclusiva origine sarda, così come il latte utilizzato è
proveniente solo da ovini di razza locale. Etimologicamente
il nome del prodotto si richiama all'antico coagulante di
derivazione vegetale nonché al caratteristico colore della
pasta. In quanto afferente al patrimonio collettivo della
pastorizia sarda, il formaggio nel tempo è stato designato
con la denominazione geografica riferita all'intera Regione.

e) OTTENIMENTO: la pasta, ottenuta da latte intero di pecora
con aggiunta di caglio di agnello e/o capretto, viene
sottoposta a rottura spinta e, quindi, ad una modellatura in

appositi stampi , cui seguono le fasi di salatura e di stagionatura, quest'ultima include anche la affumicatura con mezzi naturali.

f) LEGAME GEOGRAFICO: per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino in Sardegna, con sfruttamento di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee conferenti particolari qualità al latte inviato alla trasformazione casearia. Per i fattori umani, si segnala l'importanza socio-economica per la popolazione isolana della pastorizia tradizionale , che spesso risulta essere unica fonte di reddito in zone prive di risorse alternative .

g) CONTROLLO: NOME: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma

h) ETICHETTATURA : il formaggio viene immesso al consumo con contrassegno specifico della denominazione di origine.

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI Legge n.125/54 e D.P.R. 22.9.1981; D.P.R. 28.11.1974.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: ... G./IT/0007/930825
DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE: 18.04.94

delle opere e l'acquisto dei mezzi e delle attrezzature previsti nell'articolo 3, di cui: lire 250 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 900 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 da ripartire fra le regioni, lire 100 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 500 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 a disposizione dello Stato;

e) lire 100 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 400 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per le spese di mano d'opera di cui al quinto comma dell'articolo 7 e per la speciale indennità di rischio di cui al sesto comma dell'articolo stesso;

d) lire 100 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 400 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per il funzionamento del Servizio antincendi boschivo di cui all'articolo 5 e dell'ufficio di cui all'articolo 6;

e) lire 350 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 1.400 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per gli interventi previsti nell'articolo 8, da ripartirsi fra le regioni in ragione delle superfici boscate distrutte o danneggiate dal fuoco e da ricostruire;

f) lire 50 milioni per l'esercizio finanziario 1975 e lire 200 milioni per ciascuno degli esercizi finanziari dal 1976 al 1979 per l'anticipo delle spese di ripristino di cui all'ultimo comma dell'articolo 10.

Le somme non utilizzate nell'anno per cui sono state stanziare possono essere utilizzate negli anni successivi.

All'onere di lire 1.000 milioni per l'anno finanziario 1975 si provvede mediante corrispondente riduzione del capitolo 9001 dello stato di previsione del Ministero del tesoro per l'anno medesimo.

Il Ministro per il tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le necessarie variazioni di bilancio.

Art. 13.

Entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge dovrà essere approvato il relativo regolamento.

Art. 14.

Restano comunque ferme tutte le competenze in materia delle regioni a statuto speciale e delle province autonome, in ordine alle quali provvedono con propri atti legislativi.

Art. 15.

La presente legge entra in vigore nel giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 1° marzo 1975

LEONE

MORO — MARCORA — GUI
— SPADOLINI — COLOMBO
— REALE

Visto, il Guardasigilli: REALE

LEGGE 8 marzo 1975, n. 48.

Conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 1974 contenente disposizioni transitorie alla legge 14 ottobre n. 497, contro la criminalità.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Articolo unico

È convertito in legge il decreto-legge 10 gennaio n. 2, contenente disposizioni transitorie alla legge 14 ottobre 1974, n. 497, contro la criminalità.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 8 marzo 1975

LEONE

MORO — REALE —

Visto, il Guardasigilli: REALE

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
28 novembre 1974.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio « Fiore sardo ».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il proprio decreto 30 ottobre 1955, n. 1279, in particolare, l'art. 2 con il quale è stata riconosciuta la « denominazione tipica » del formaggio « Fiore sardo »;

Vista la domanda presentata dagli interessati e tendente ad ottenere a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della « denominazione di origine » del detto formaggio « Fiore sardo » corredata dal parere favorevole dell'assessorato a agricoltura e foreste della regione autonoma della Sardegna;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della citata legge n. 125, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 1° marzo 1974, n. 57;

Considerato che il formaggio « Fiore sardo », già riconosciuto a « denominazione tipica » ai sensi dell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1279, è un prodotto le cui caratteristiche org

nolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione proprie ed esclusive della Sardegna;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della « denominazione di origine » in luogo della « denominazione tipica », in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio « Fiore sardo »;

Sulla proposta del Ministro per l'agricoltura e le foreste di concerto con il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

A modifica di quanto stabilito dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1279, la denominazione del formaggio « Fiore sardo » è riconosciuta come « denominazione di origine » e, pertanto, non è più da considerare « tipica ».

Art. 2.

Tale denominazione è riservata al formaggio avente i particolari requisiti fissati dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1279, circa i metodi di lavorazione e le caratteristiche merceologiche. La zona di produzione del formaggio di cui trattasi comprende l'intero territorio della regione sarda.

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

Dato a Roma, addì 28 novembre 1974

LEONE

MARCORA — DONAT-CATTIN

Registrato alla Corte dei conti, addì 5 febbraio 1975
Registro n. 2 Agricoltura, foglio n. 234

(1632)



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DEI VINI
“ISOLA DEI NURAGHI”**

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con DM 12.10.1995	G.U. 259 - 06.11.1995
	G.U. 270 - 19.11.2011
Modificato con DM 04.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con DM 30.11.2011	Sito internet MIPAAF Sezione Qualità - Vini DOP e IGP -
Modificato con DM 07.03.2014	
Modificato con DM 31.07.2019 (modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. UE n. 33/2019)	G.U. n.186 del 09.08.2019 Sito internet del Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP Sito internet e-Ambrosia – Registro delle indicazione geografiche dell'Unione europea in data 6.09.2019

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. L'Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, nelle seguenti tipologie:

- “Isola dei Nuraghi” bianco, nelle categorie “Vino”, “Vino Frizzante”, “Vino Spumante”, “Vino Spumante di Qualità”, “Vino da uve stramature” (anche con la menzione Passito) e “Vino ottenuto da uve appassite” (anche con la menzione Passito);
- “Isola dei Nuraghi” rosso, nelle categorie “Vino” (anche con la menzione novello), “Vino Frizzante”, “Vino Spumante”, “Vino Spumante di Qualità”, “Vino da uve stramature” (anche con la menzione Passito) e “Vino ottenuto da uve appassite” (anche con la menzione Passito);
- “Isola dei Nuraghi” rosato, nelle categorie “Vino”, “Vino Frizzante”, “Vino Spumante”, “Vino Spumante di Qualità”.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini ad indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, in ambito aziendale, da uno o più vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna (allegato 1), iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

2. I vini ad indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Girò, Nasco, Nuragus e Semidano, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, fino a un massimo del 15%, come sopra identificati.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi” comprende l’intero territorio amministrativo della Regione Sardegna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi” accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, o ai nomi dei vitigni, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato, a tonnellate 19 per la tipologia bianco, a tonnellate 15 per le tipologie passito, e da uve stramature.

2. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, o ai nomi dei vitigni, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,5% per i bianchi;
- 10% per i rosati;
- 10% per i rossi;
- 10% per gli spumanti;
- 15% per i vini da uve stramature (dopo l’appassimento);
- 10% per i vini passiti.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione può consentire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% ad esclusione dei vini passiti e da uve stramature.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'articolo 3.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. 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 dei vini da uve stramature e dei vini passiti per i quali la resa massima dell'uva in vino finito, con riferimento all'uva fresca, non deve essere superiore rispettivamente al 60 % e al 50 %.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, o ai nomi dei vitigni, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Isola dei Nuraghi” bianco:
colore: dal bianco carta al giallo ambrato;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

“Isola dei Nuraghi” rosso:
colore: da rosso rubino tenue a rosso granato;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

“Isola dei Nuraghi” rosato:
colore: dal rosa pallido al rosa carico;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l ;

“Isola dei Nuraghi” novello:
colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino;

odore: caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“Isola dei Nuraghi” bianco frizzante:
colore: dal bianco carta al giallo;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Isola dei Nuraghi” rosso frizzante:
colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” rosato frizzante:
colore: dal rosa pallido al rosa carico;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce, frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” spumante bianco:
spuma: fine, persistente;
colore: dal bianco carta al giallo;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” spumante rosato:
spuma: fine, persistente;
colore: da rosa pallido a rosa carico;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” spumante rosso:
spuma: fine, persistente;
colore: rosso rubino;

odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” da uve stramature bianco
colore: dal giallo all'ambrato;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 % vol di cui almeno 12% vol svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” da uve stramature rosso
colore: dal rosso rubino tenue al rosso granato, tendente all'aranciato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 % vol di cui almeno 12% vol svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Isola dei Nuraghi” passito bianco
colore: dal giallo all'ambrato;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol di cui almeno 9 % vol svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Isola dei Nuraghi” passito rosso
colore: dal rosso rubino tenue al rosso granato, tendente all'aranciato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico;
sapore: dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol di cui almeno 9 % vol svolti;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi” con la specificazione del nome del vitigno, o dei nomi dei vitigni, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno, o dei vitigni.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Alla Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

2. L'Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" può essere usata come ricaduta per i vini a denominazione di origine protetta ottenuti da uve prodotte da vigneti iscritti negli schedari viticoli e coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" abbiano i requisiti previsti dal presente disciplinare.

3. Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" bianchi, rossi e rosati è consentito utilizzare il riferimento al nome di due, tre o quattro vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Girò, Nasco, Nuragus, Semidano, a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica

Articolo 8

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione dell'IGT "Isola dei Nuraghi", coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima infatti risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche. Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.

In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

- a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
- b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.
- c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, scistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni scistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Molteplici campagne di scavi condotte in diversi siti archeologici della Sardegna hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (IX-VIII secolo a.C), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle prime viti domestiche nell'isola.

Sono stati ritrovati vari contenitori "da vino" che caratterizzano il repertorio vascolare estremamente ricco ed originale, con le tipiche brocche askoidi e piccoli "askos" in ferro, bronzo e ceramica di pregevole fattura.

Dell'Età Romana imperiale e tardo antica, sono state rinvenute decine di anfore vinarie da trasporto.

A riprova della continuità di coltivazione della vite nella zona per alcuni millenni, è opportuno riportare la voce di un registro delle spese dell'Archivio Vaticano, dei primi anni del '600, in cui è menzionato l'acquisto di vino bianco di Telavé del villaggio di Triei.

Nel corso del periodo giudiciale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole, presenti anche nella "Carta de Logu" di Eleonora di Arborea (1392), codice legislativo che rimase in vigore sino al periodo piemontese. L'uso della vite selvatica da parte dei Sardi ci viene confermato dalla stessa Carta de Logu in cui vi sono disposizioni anche contro il commercio dell'uva selvatica. Venditore ed acquirente potevano avere seri problemi: pena pecuniaria e reclusione "a voluntadi nostra", cioè del re.

Vari toponimi in uso in Sardegna fanno riferimento alla vite, si ritrovano molti sinonimi dialettali di evidente origine latina, come "su laccu" per la vasca di pigiatura e "pastinai sa bingia" nel senso di impiantare un nuovo vigneto.

All'inizio del 1300 in epoca medioevale la Sardegna è sotto il dominio pisano e il Sarrabus e l'Ogliastra vengono individuati dai nuovi dominatori come serbatoi vinicoli.

Sulla quantità, qualità e provenienza dei vini nella capitale del regno tra il tre e il quattrocento le notizie non mancano, i flussi di approvvigionamento delineano due correnti: una dalle campagne verso la città; l'altra di vino navigato introdotto in città attraverso il porto. Le campagne circostanti e le ville più o meno vicine, quando la guerra non infuriava, alimentavano Cagliari di mosto e di vino imbottato, il generico bianco e rosso sardesco.

Qualche secolo più tardi, il BACCI, nel 1596, scrive dell'abitudine dei sardi a produrre vino dalla vite selvatica.

Lo storico Angius, nel XVIII secolo, narra che il "salto di Nurri potrebbe a taluno parere una regione, dove la vite fosse indigena; così essa è sparsa per tutto e con tanta prosperità vegeta porgendo in suo tempo questa spurra, ..., grappoli di acini vario colorati e deliziosi. Essa trovasi in tutte le parti arrampicata alle altre piante, e principalmente sulle amenissime sponde de' rivi."

Nel 1746 un'ampia relazione storico geografica redatta dall'Intendente Generale del Regno, Francesco Giuseppe de la Perrière conte di Viry dava una particolareggiata descrizione della Sardegna rurale riproponendo l'immagine di una viticoltura capillarmente diffusa in diverse zone dell'isola.

Un capitolo a parte meritano gli studi di biologia molecolare che hanno permesso di stabilire i rapporti genetici di parentela tra la vite domestica (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) e la sua progenitrice vite selvatica (*Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris*), diffusa ancora oggi lungo i corsi d'acqua.

Tratti genetici condivisi (alleli microsatelliti) tra la vite selvatica ed alcune cultivar locali (il Muristellu molto diffuso nel Nuorese) suggeriscono un legame di parentela tra le due sottospecie e supportano l'ipotesi di un centro secondario di domesticazione in Sardegna.

Episodi di domesticazione di vite selvatica da parte di viticoltori sono stati individuati dal CRAS (il Centro Regionale Agrario Sperimentale della Regione Sardegna) ora confluito in AGRIS Sardegna (l'Agenzia per la ricerca in agricoltura della Sardegna).

La particolare qualità dei vini della Sardegna è conosciuta da tempo notevole. Dalla fine dell'800 queste particolarità erano state rilevate su basi scientifiche. Il Cettolini, infatti, rileva sia l'elevata densità di impianto per ettaro (7000-7600 ceppi per ettaro, che sono le densità ancora presenti nei vigneti più vecchi e capaci di produrre grandissima qualità) seguita da una ridotta carica di gemme

sia “un fatto importante che venne già altra volta segnalato per le uve del Nuorese si è quella della elevata proporzionalità acidimetrica che accompagna le uve coltivate in posizioni alte”.

La tecnica di coltivazione e le forme di allevamento sono quelle tradizionali della Sardegna; i vigneti vengono allevati ad alberello o impostati a controspalliera e potati a guyot o cordone speronato, mantenendo l'equilibrio vegeto-produttivo della pianta contenendo lo sviluppo delle viti, garantendo quindi produzioni di particolare pregio qualitativo.

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

I vini IGP “Isola dei Nuraghi” presentano dal punto di vista analitico ed organolettico le proprietà descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione; sono il risultato della coltivazione della vite sui caratteristici terreni della zona di produzione, in cui essa cresce fiancheggiata dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

L'ambiente geografico della Sardegna, nelle sue molteplici diversità, si rispecchia nelle caratteristiche dei vini IGT Isola dei Nuraghi, nelle diverse tipologie producibili, vini bianco, rosso, rosato, anche nelle tipologie frizzante, novello, spumanti, da uve stramature e passiti, con la specificazione o meno del nome del vitigno che, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche per i vini del corrispondente colore, presentano le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno di provenienza, e della zona di coltivazione.

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

Gli elementi storici e genetici conformano ancora una volta la valenza ambientale che questi luoghi hanno per la viticoltura. L'ambiente, associato ad un clima mite e favorevole insieme ad una buona tecnica agronomica ed enologica hanno permesso ai vini IGT Isola dei Nuraghi di rinnovarsi senza perdere la loro identità e originalità.

L'interazione tra l'ambiente e l'uomo ha portato alla specializzazione della coltura della vite in Sardegna, che nelle sue diversità ambientali e tradizionalità locali, ha consentito di ottenere produzioni di qualità.

Questa interazione è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e della vinificazione che ai giorni nostri sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli eccellenti vini prodotti attualmente con la IGT Isola dei Nuraghi.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via XX Settembre, 98/G

00185 ROMA

Telefono sede legale: 0039 06 45437975

Telefono sede centrale: 0039 0141 436915

Telefono sede amministrativa: 0039 0445 313088

Mail sede legale: info@valoritalia.it

Mail sede centrale: controlli.regolamentati@valoritalia.it

Mail sede amministrativa: amministrazione@valoritalia.it

Website: www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato 1

VARIETA' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE AUTONOMA SARDEGNA
Aglianico N.
Albaranzeuli B.
Albaranzeuli N.
Aleatico N.
Alicante N.
Alicante Bouschet N.
Ancellotta N.
Ansonica B.
Arneis B.
Arvesiniadu B.
Barbera N.
Barbera Sarda N.
Biancolella B.
Bombino N.
Bovale Grande N.
Bovale N.
Cabernet Franc N.
Cabernet Sauvignon N.
Caddiu N.
Cagnulari N.
Calabrese N.
Canaiolo Nero N.
Cannonau N.

Caricagiola N.
Carignano N.
Chardonnay B.
Clairette B.
Cortese B.
Croatina N.
Dolcetto N.
Falanghina B.
Fiano B.
Forastera B.
Gaglioppo N.
Garganega B.
Girò N.
Greco B.
Greco nero N.
Malbech N.
Malvasia N.
Malvasia bianca di Candia B.
Malvasia di Sardegna B.
Malvasia Istriana B.
Manzoni Bianco B.
Marzemino N.
Merlot N.
Monica N.
Montepulciano N.
Moscato Bianco B.
Muller Thurgau B.
Nasco B.
Nebbiolo N.
Nieddera N.
Nieddu Mannu N.
Nuragus B.
Pascale N.
Pinot Bianco B.

Pinot Grigio G.
Pinot Nero N.
Primitivo N.
Refosco dal Peduncolo rosso N.
Retagliado Bianco B.
Riesling B.
Riesling italico B.
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Semidano B.
Sylvaner Verde B.
Syrah N.
Teroldego N.
Tocai Friulano B.
Tocai rosso N.
Torbato B.
Traminer Aromatico Rs
Trebbiano romagnolo B.
Trebbiano Toscano B.
Verdicchio Bianco B.
Verduzzo Friulano B.
Vermentino B.
Vernaccia di Oristano B.
Vernaccia di S. Gimignano B.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"MONICA DI SARDEGNA"**

Approvato con	DPR 01.09.1972	G.U. 309 - 28.11.1972
Modificato con	DPR 22.06.1987	G.U. 300 - 24.12.1987
Modificato dal	DM 15.10.2010	G.U. 258 - 04.11.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Monica di Sardegna" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Monica di Sardegna"

"Monica di Sardegna" superiore

"Monica di Sardegna" frizzante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale, dal vitigno Monica almeno per l'85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Monica di Sardegna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni male esposti e quelli di debole spessore derivanti da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salini, quelli derivanti da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 750 metri s.l.m.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare le 15 tonnellate per ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata al limite suddetto, purché la produzione non superi del 20 % il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

La regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro per la produzione di vino DOC "Monica di Sardegna", inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Monica di Sardegna" i seguenti titoli alcolometrici volumico naturali minimi:

"Monica di Sardegna" e "Monica di Sardegna" frizzante 10,5 % ;

"Monica di Sardegna" superiore 12 %.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

L'eventuale eccedenza, fino al limite dell'80%, non avrà diritto alla DOC, ma potrà essere designato con la IGT "Isola dei Nuraghi". Oltre tale limite, tutto il prodotto non avrà diritto a nessuna D.O.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a DOC "Monica di Sardegna" non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino a DOC "Monica di Sardegna" "superiore" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Monica di Sardegna" all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Monica di Sardegna

- colore: rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Monica di Sardegna superiore

- colore: rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,5 % vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Monica di Sardegna frizzante:

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I tipi "amabile" (tranquillo e frizzante) debbono essere designati in etichetta con la specificazione "amabile".

Articolo 8

Confezionamento

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "extra", "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 l'acquirente.

I vini a DOC "Monica di Sardegna", ai fini dell'immissione al consumo, debbono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio, chiusi con tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt 0,750, ad esclusione della tipologia Superiore è ammesso il tappo a vite od analoga chiusura ammessa dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC "Monica di Sardegna", coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima infatti risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia;

inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.

Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.

In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

- a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
- b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.
- c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che

hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Il vitigno Monica, secondo alcuni autori sarebbe stato introdotto in tempi remoti dai Mori. Questa tesi sarebbe suffragata dal nome "Uva Mora" tuttora in uso in alcune località dell'interno dell'Isola. Altri lo ritengono di importazione iberica, dovuta quindi agli spagnoli nel periodo della loro denominazione in Sardegna.

Il Mameli, a sua volta, ritiene che il Monica sia da considerarsi una cultivar originatasi in loco, avendo il vitigno caratteri propri che lo diversificano da altri somiglianti, altrove coltivati.

Il vitigno si diffuse nell'Isola nel periodo dell'Amministrazione piemontese, a seguito della politica viticola attuata dal vicerè, il marchese di Rivarolo, che a partire dal 1736 favorì la diffusione della viticoltura nell'Isola, rendendola obbligatoria nei terreni ritenuti idonei alla vite e rimettendo in vigore integralmente le norme della Carta de Logu di Eleonora d'Arborea emanata nel 1392 e rimasta in vigore fino al 1827, durante il regno di Carlo Felice.

Il vitigno Monica, a cavallo dei secoli XIX e XX, risentì degli attacchi della fillossera che falciò anche i vigneti della Sardegna, i quali avevano registrato alla fine dell'ottocento la loro espansione massima.

La ripresa della viticoltura nell'Isola su nuovi portainnesti, ha dato nuovo slancio alla coltivazione della varietà, tanto da essere riconosciuta della denominazione di origine fin dal 1972.

Le tecniche di vinificazione utilizzate comprendono pratiche enologiche che coniugano le tradizioni locali con l'evoluzione delle pratiche enologiche, che conferiscono al vino, nelle diverse tipologie, le sue peculiari caratteristiche.

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

Il vino a DOC "Monica di Sardegna", nelle sue diverse tipologie, presenta dal punto di vista analitico ed organolettico come un ottimo vino rosso, non eccessivamente alcolico, secco o amabile, sapido con caratteristico retrogusto, di colore rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento. Profumo intenso, etereo e gradevole, si accosta a primi piatti, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e salumi.

Nel tempo i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

Per la produzione del vino DOC “Monica di Sardegna”, vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti per almeno l'85% dal vitigno Vermentino coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare;

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione del vino Monica di Sardegna, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

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

Con la denominazione “Monica di Sardegna” si producono vini rossi con particolari peculiari caratteristiche a seconda della zona di coltivazione del vitigno. Il successo nei risultati e la diffusione della coltivazione ha determinato una stretta connessione tra la zona geografica di produzione e il vitigno Monica.

Fu con la creazione della Regia Società Agraria ed Economica di Cagliari, durante il regno di Carlo Felice, che si iniziò a fare conoscere fuori dell'Isola i vini di lusso sardi, tra cui la Monica, in occasione del 6° Congresso Scientifico Italiano svoltosi a Milano nel 1845.

La Sardegna, dopo il secondo conflitto mondiale, con la raggiunta autonomia amministrativa dell'Isola diede impulso all'espandersi della viticoltura ed al miglioramento delle tecniche enologiche, che videro il sorgere di cantine cooperative sociali, come pure di molti stabilimenti industriali vinicoli di singoli privati.

L'uomo nel corso degli anni ha provveduto a tramandare sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del vino “Monica di Sardegna”.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ValorItalia S.r.l
Via Piave 24 – 00187 Roma
Tel 06.45437975 – Fax 06.45438908 06.44249965
E-mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“MOSCATO DI SARDEGNA”**

Approvato con	DPR 13.12.1979	G.U. 149 - 02.06.1980
Modificato con	DM 18.01.2011	G.U. 25 - 01.02.2011
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 157 - 08.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Moscatto di Sardegna» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione nelle seguenti tipologie:

- «Moscatto di Sardegna» bianco;
- «Moscatto di Sardegna» passito;
- «Moscatto di Sardegna» da uve stramature;
- «Moscatto di Sardegna» spumante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a DOC «Moscatto di Sardegna» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Moscatto bianco.

E' ammessa la presenza di uve provenienti da vitigni a bacca bianca, fino ad un massimo del 10%, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

Per la tipologia spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da uve provenienti da vitigni aromatici a bacca bianca.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della Regione Sardegna.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all' articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivati le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da assicurare le necessarie caratteristiche alle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.
I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità di almeno 3.500 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a DOC «Moscato di Sardegna» non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie vitata nelle condizioni di cui al precedente articolo 2.
La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione d'origine controllata «Moscato di Sardegna» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 14% per la tipologia bianco, del 16% per la tipologia passito e del 15% per la tipologia uve stramature.
Le uve destinate alla produzione del «Moscato di Sardegna» spumante debbono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 9%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nel territorio della Regione Sardegna.
Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, locali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Per le tipologie «Moscato di Sardegna» bianco, da uve stramature e passito, è vietato aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto mediante concentrazione del mosto o del vino base, o impiego di mosti o di vini che siano stati oggetto di concentrazione.
Qualora il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve di una determinata partita destinata alla produzione del «Moscato di Sardegna» spumante sia superiore a 13% vol è vietato l'uso dello sciroppo zuccherino per la presa di spuma, dovendosi in tal caso procedere alla spumantizzazione utilizzando esclusivamente lo zucchero naturale della partita.
Per i vini di cui all' articolo 1, con l'esclusione della tipologia passito, la resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 70% per cento. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella IGT «Isola dei Nuraghi» qualora ne abbia le caratteristiche.
Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.
La resa massima delle uve in vino per la tipologia passito non dovrà essere superiore al 50% con riferimento all'uva fresca.
Per la tipologia «passito» è consentito l'appassimento su stuoie, anche in locali idonei, fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino di almeno 272 g/l .
E' altresì ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata, con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.
Il vino «Moscato di Sardegna» non può essere immesso al consumo prima del 15 ottobre dell'annata di produzione delle uve per la tipologia spumante, del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve per la tipologia bianco e del 1° luglio successivo all'annata di produzione delle uve per le tipologie «da uve stramature» e «passito».

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Moscato di Sardegna» all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

«Moscato di Sardegna» bianco:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso aroma caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui almeno 12% svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Moscato di Sardegna» passito:

- colore: da giallo dorato ad ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno 12 svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Moscato di Sardegna» da uve stramature:

- colore: giallo da dorato ad ambrato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: fine, dolce, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno 12 svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Moscato di Sardegna» spumante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% di cui almeno 8 svolti;
- zuccheri riduttori: minimo 50 e massimo 95 g/l;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che fanno riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le sotto denominazioni geografiche tradizionali "Tempio Pausania" o "Tempio" e "Gallura" sono riservate al "Moscato di Sardegna" spumante spumantizzato in Gallura e proveniente da uve ammesse, prodotte e vinificate rispettivamente nel territorio amministrativo di Tempio Pausania e nel territorio geograficamente definito "Gallura", il quale comprende l'intero territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, Sant'Antonio di Gallura, San Teodoro, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu in Provincia di Olbia-Tempio, e il comune di Viddalba in provincia di Sassari."

Per i vini a denominazione di origine controllata «Moscato di Sardegna», con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

I vini di cui all' art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro consone, ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero o altre chiusure consentite dalle norme vigenti, ad eccezione delle tipologie da «uve stramature» e «passito» per le quali sono consentite bottiglie di capacità non superiore a 0,750 litri.

L'utilizzo del tappo a vite è consentito esclusivamente per la chiusura delle bottiglie di capacità di 0,375 litri.

Per il confezionamento dei vini spumanti non è consentito l'utilizzo del tappo a fungo di plastica.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) – Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC «Moscato di Sardegna», coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima infatti risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.

Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno

vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.

In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

- a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
- b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.
- c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Il Moscato bianco è fra i vitigni più anticamente coltivati in Sardegna. È un vitigno conosciuto fin dai tempi dell'antica Roma, citato dal Columella con il nome di uva "Apiana" in quanto uva prediletta dalle api per la dolcezza dei suoi acini.

Il moscato ha seguito attraverso i secoli le alterne vicende della viticoltura sarda, dalle menzionate epoche remote fino ai nostri giorni. Il vitigno si diffuse nell'Isola nel periodo dell'Amministrazione piemontese, a seguito della politica viticola attuata dal vicerè, il marchese di Rivarolo, che a partire dal 1736 favorì la diffusione della viticoltura nell'Isola, rendendola obbligatoria nei terreni ritenuti idonei alla vite e rimettendo in vigore integralmente le norme della Carta de Logu di Eleonora d'Arborea emanata nel 1392 e rimasta in vigore fino al 1827, durante il regno di Carlo Felice.

La Regia Società Agraria ed Economica di Cagliari, fondata nel 1804, iniziò a fare conoscere fuori dell'Isola i vini di lusso sardi, tra cui il Moscato, in occasione del 6° Congresso Scientifico Italiano svoltosi a Milano nel 1845. Nella seconda metà del secolo, si è cercato di disciplinare e razionalizzare il comparto vitivinicolo con l'istituzione della Regia Scuola di Vitecoltura ed Enologia di Cagliari, la quale diede un certo impulso al settore.

Il vitigno Moscato, a cavallo dei secoli XIX e XX, risentì degli attacchi della fillossera che falciò anche i vigneti della Sardegna, i quali avevano registrato alla fine dell'ottocento la loro espansione massima.

La ripresa della viticoltura nell'Isola su nuovi portainnesti, ha dato nuovo slancio alla coltivazione della varietà, tanto da essere riconosciuta della denominazione di origine fin dal 1979.

Le tecniche di vinificazione utilizzate comprendono pratiche enologiche che coniugano le tradizioni locali con l'evoluzione delle pratiche enologiche, che conferiscono al vino, nelle diverse tipologie, le sue peculiari caratteristiche.

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

La DOC Moscato di Sardegna è riferita a 4 tipologie di vino che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Tali caratteristiche, nelle diverse aree di produzione, possono essere riconducibili alla natura dei terreni, alla vinificazione che differisce nelle diverse zone di produzione ed anche al fatto che il Moscato di Sardegna, fin dall'inizio è stato prodotto sempre da uve provenienti da vigneti allevati col tradizionale sistema ad alberello.

Le condizioni pedoclimatiche influenzano decisamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. Nei terreni su substrato calcareo si ottiene uva con elevati tenori zuccherini, ricca di aromi, prevalentemente destinata alla produzione del Moscato di Sardegna bianco, di uve stramature e passito. Uva con tenori in zucchero inferiori, ma con maggiore acidità, è destinata alla produzione della tipologia "Moscato di Sardegna" spumante, la cui produzione trova la sua massima espressione nei terreni granitici, tipici della sottodenominazione "Gallura" o "Tempio".

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

La complessa storia vitivinicola della Sardegna, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Moscato di Sardegna."

La notorietà di questo vino è documentata da numerose citazioni storiche, che di fatto rappresentano la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia nel corso dei secoli tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del "Moscato di Sardegna".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ValorItalia S.r.l
Via Piave 24 – 00187 Roma
Tel 06.45437975 – Fax 06.45438908 06.44249965
E-mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

**Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
“Pecorino Sardo”**

ART. 1

Denominazione

La D.O.P. “*Pecorino Sardo*” è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

Zona di Produzione

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura della D.O.P. “*Pecorino Sardo*” comprende l'intero territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

ART. 3

Caratteristiche del Prodotto

Il “*Pecorino Sardo*” D.O.P. è un formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato, distinto in due tipologie: *dolce*” di breve maturazione (20-60 giorni) e *maturo*”, a stagionatura non inferiore ai due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso.

La D.O.P. “*Pecorino Sardo*” dolce deve presentare:

- peso: compreso tra 1,0 e 2,3 kg;
- altezza dello scalzo: cm 8-10;
- diametro delle facce: cm 15-18;
- crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta;
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

La D.O.P. “*Pecorino Sardo*” maturo deve presentare:

- peso: compreso tra 1,7 e 4,0 kg;
- altezza dello scalzo: cm 10-13;
- diametro delle facce: cm 15-22;
- crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;
- sapore: gradevolmente piccante;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 35%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

La Denominazione di Origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia Maturo avente diritto alla Denominazione di Origine e certificato conforme ad essa, a condizione che il confezionamento avvenga immediatamente. E' consentito il confezionamento in atmosfera modificata, sottovuoto e comunque secondo le più moderne tecnologie di confezionamento.

Il formaggio Pecorino Sardo Maturo può essere grattugiato anche al di fuori della Regione Sardegna previa autorizzazione del Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, a condizione che abbia completato nella zona di produzione il periodo minimo di stagionatura sotto indicato.

L'estensione della Denominazione Pecorino Sardo è pertanto riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

1. presenza di grassi sulla sostanza secca: minimo 35%
2. stagionatura nella zona di produzione: minimo 4 mesi
3. umidità: massimo 42%
4. additivi: secondo legge
5. caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione
6. spessore della crosta: 6 mm circa
7. quantità di crosta: massimo 18%

Nei casi in cui la crosta sia stata preventivamente sottoposta ai trattamenti superficiali previsti dal disciplinare, la stessa dovrà essere adeguatamente pulita e raschiata in modo tale da eliminare residui e tracce dei medesimi trattamenti.

Il prodotto destinato al confezionamento nella tipologia grattugiato deve recare negli involucri gli estremi dell'autorizzazione consortile e le altre indicazioni atte ad identificare la DOP, secondo prescrizioni regolate da apposita Convenzione con il Consorzio di Tutela

Art 4

Metodo di ottenimento

L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai e integrata con foraggi e mangimi concentrati.

La produzione del formaggio a D.O.P. "*Pecorino Sardo*" avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- Il latte intero di pecora, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie "*Streptococcus thermophilus*", viene coagulato ad una temperatura compresa tra 35°-39° C, con una quantità di caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti (comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento);
- la pasta viene sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia "*dolce*" e di un chicco di mais, per la tipologia "*matturo*";
- la cagliata è sottoposta quindi a semicottura ad una temperatura non superiore a 43° C;
- la pasta è posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell'uso del prodotto finito;
- il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l'acidificazione e lo spurgo ottimali;
- ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e solitamente la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio;
- la maturazione si attua in appositi locali la cui temperatura, compresa tra 6°-12° C, può raggiungere anche i valori ambientali e la cui umidità sia tra 80-95%.

Per entrambe le tipologie di "*Pecorino Sardo*", "*dolce*" e "*matturo*", è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura. E' consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti. Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizione che venga rispettato il colore della crosta indicato nel disciplinare di produzione. Il "*Pecorino Sardo*" maturo può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali. Per le due tipologie, terminata la maturazione, è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione. Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento. E' consentito l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti. Il "*Pecorino Sardo*" maturo può essere utilizzato da tavola o da grattugia.

ART. 5

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le

persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

ART. 6 Conrolli

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale ente è l'Istituto Nord Est Qualità – INEQ - Via Rodeano n. 71 - 33038 San Daniele del Friuli (Ud) tel. 0432 940349 - fax 0432 943357 - e-mail info@ineq.it

ART. 7 Legame con l'ambiente geografico

Le caratteristiche del Pecorino Sardo DOP sono determinate dalla combinazione di diversi elementi naturali ed umani precipui della zona geografica di origine che nel corso dei secoli si sono legati ed in un certo qual modo uniti insieme:

- Natura e condizioni pedo-climatiche dell'isola;
- Forte radicamento della cultura agro-pastorale nel tessuto socio-economico;
- Capacità di reiterare nel tempo una tradizione millenaria.

Per i fattori naturali si segnalano primi fra tutti le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino in Sardegna che sfruttano pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee conferenti particolari qualità al latte destinato al formaggio Pecorino Sardo. Per i fattori umani si segnala la grande diffusione dell'allevamento ovino nel territorio e l'abilità dei casari impiegati nel settore della trasformazione. Costoro hanno saputo coniugare gli insegnamenti di una tradizione antichissima con le moderne conoscenze e tecnologie, riuscendo così ad esaltare le qualità sensoriali originarie del prodotto. Per queste ragioni, uomo e natura perfettamente integrati hanno prodotto e continuano a produrre un formaggio unico, universalmente riconosciuto come emblema della sua zona di origine.

Art.8 Etichettatura

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di "Pecorino Sardo" DOP viene apposto dall'Azienda di Produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione. Le parole "PS DOP" ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio.

Contrassegno della denominazione allo svincolo



A seguito dello svincolo, considerate le caratteristiche del prodotto, tenuto conto delle varie fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso, la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura.

All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP "*Pecorino Sardo*" sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta che deve avere una larghezza compresa fra una dimensione minima di cm 2 ed una dimensione massima di cm 3. All'interno della corona deve trovare posto un numero di loghi costitutivi della denominazione, che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, compreso tra 12 e 24 disposti secondo una simmetria raggiata con la punta della fetta rivolta verso l'esterno. La lunghezza del marchio deve essere pari all'85% della larghezza della corona prescelta. Sulla corona non deve apparire nessun altro tipo di segno o scritta ad eccezione del marchio e del logotipo. Il marchio consiste nelle parole "Pecorino Sardo", scritte in caratteri maiuscoli di colore verde pantone 376, disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata, di colore blu pantone 289, rappresentante uno spicchio di formaggio; la parola "DOP", che segue la parola "Sardo" posta sotto il cono, è scritta in maiuscolo di colore verde pantone 376 più piccola e sottile della parola precedente. L'identificazione delle forme di "*Pecorino Sardo*" è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo, rilasciato dal Consorzio di Tutela incaricato e dato a tutti gli aventi diritto nel quale, oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma. I colori della corona sono quelli previsti per il marchio a cui si aggiunge il colore dello sfondo beige pantone 1205

Nelle etichette e negli incarti per la commercializzazione o per l'immissione al consumo è consentito associare alla Denominazione di Origine Protetta ragioni sociali e marchi privati come da prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. E' invece vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione.

Il "*Pecorino Sardo*" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma , e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare una apposita convenzione con il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta. Sulle porzioni di forma confezionate come sopra, tale codice identificativo viene riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio è riportata la dicitura Dolce e Maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione. Su tutti gli altri formati tale codice viene riportato secondo precise prescrizioni stabilite nella Convenzione con il Consorzio di Tutela. L'autorizzazione al pre-confezionamento non è richiesta nel solo caso del così detto pre-incartato, ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per la vendita assistita ed immediata.

ART. 9

Logo della Denominazione





26 NOV 2009



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

PARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Disciplinare di Produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine
Protetta "Sardegna"

Art. 1

La Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è riservata all'olio extravergine di oliva estratto nelle zone di cui all'art.2 da olive prodotte in aziende iscritte nell'elenco degli oliveti di produzione a D.O.P. che rispondano alle condizioni ed ai requisiti fissati dalle norme vigenti e da quelle stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

1) La zona di coltura delle olive destinate alla produzione dell'olio D.O.P. "Sardegna" comprende i territori dei seguenti comuni :

Provincia di Cagliari:

Arbus, Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Barumini, Buggerru, Burcei, Cagliari, Calasetta, Capoterra, Carbonia, Carloforte, Castiadas, Collinas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus de Maria, Domusnovas, Donori, Elmas, Fluminimaggiore, Furtei, Genuri, Gesico, Gesturi, Giba, Goni, Gonnese, Gonnosfanadiga, Guamaggiore, Guasila, Guspini, Iglesias, Las Plassas, Lunamatrona, Mandas, Maracalagonis, Masainas, Monastir, Monserrato, Muravera, Musei, Narcao, Nuraminis, Nuxis, Ortacesus, Pabillonis, Pauli Arbarei, Perdaxius, Pimentel, Piscinas, Portoscuso, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samassi, Samatzai, San Basilio, San Gavino Monreale, San Giovanni Suergiu, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sanluri, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Sant'Andrea Frius, Santadi, Sardara, Sarroch, Segariu, Selargius, Selegas, Senorbi, Sordiana, Serramanna, Serrenti, Siliqua, Sestu, Sèttimo San Pietro, Setzu, Siddi, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Tratalias, Tuili, Turri, Ussana, Ussaramanna, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villacidro, Villamar, Villamassargia, Villanovaforru, Villanovafranca, Villaperuccio, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

**DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE**

Provincia di Oristano:

Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidoni, Bonarcado, Boroneddu, Busachi, Cabras, Cuglieri, Curcuris, Fordongianus, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostamatza, Masullas, Marrubiu, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra Simaxis, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Samugheo, San Nicolò D'arcidano, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, San Vero Milis, Scano Montiferro, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Soddi, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatzza, Tresnuraghes, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villanova Truschedu, Villa Sant'Antonio, Villaurbana, Villa Verde, Zeddiani, Zerfaliu.

Provincia di Nuoro:

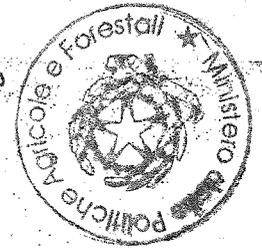
Aritzo, Arzana, Atzara, Austis, Barisardo, Baunei, Birori, Bitti, Bolotana, Borore, Bortigali, Bosa, Budoni, Cardedu, Dorgali, Dualchi, Elini, Escalaplano, Escolca, Esterzili, Flussio, Gadoni, Gairo, Galtelli, Gavoi, Genoni, Gergei, Girasole, Ilbono, Irgoli, Isili, Jerzu, Laconi, Lanusei, Lei, Loceri, Loculi, Lodè, Lotzorai, Lula, Macomer, Magomadas, Mamoiada, Meana Sardo, Modolo, Montresta, Noragugume, Nuoro, Nuragus, Nurallao, Nurri, Oliena, Olzai, Onani, Onifai, Oniferi, Orani, Orgosolo, Orosei, Orotelli, Orroli, Ortueri, Orune, Osini, Ottana, Ovodda, Perdasdefogu, Posada, Sadali, San Teodoro, Sagama, Sarule, Serri, Seui, Seulo, Silanus, Siniscola, Sindia, Sorgono, Suni, Talana, Tertenia, Teti, Tiana, Tinnura, Tonara, Torpè, Tortoli, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili, Villanovatulo, Villanova Strisaili.

Provincia di Sassari:

Aggus, Aglientu, Alghero, Anela, Ardara, Arzachena, Badesi, Banari, Benetutti, Berchidda, Bessude, Bonnanaro, Bono, Bonorva, Bortigiadas, Borutta, Bottida, Buddusò, Bultei, Bulzi, Burgos, Calangianus, Cargeghe, Castelsardo, Cheremule, Chiaramonti,



26 NOV 2003



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

PARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Codrongianus, Cossoine, Erula, Esporlatu, Florinas, Giave, Golfo Aranci, Illorai, Ittireddu, Ittiri, Laerru, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Mara, Martis, Monteleone Rocca Doria, Monti, Mores, Muros, Nughedu di San Nicolò, Nule, Nulvi, Olbia, Olmedo, Oschiri, Osilo, Ossi, Ozieri, Padria, Padru, Palau, Pattada, Perfugas, Ploaghe, Pozzomaggiore, Porto Torres, Putifigari, Romana, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa Gallura, Sassari, Sedini, Semestene, Sennori, Siligo, Sorso, Telti, Tempio Pausania, Terqu, Thiesi, Torralba, Tula, Tissi, Trinità d'Agultu e Vignola, Uri, Usini, Valledoria, Viddalba, Villanova Monteleone.

Art.3

La Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è riservata all'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti nell'oliveto, da sole o congiuntamente, per almeno l'80%: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana e i loro sinonimi; al restante 20% concorrono le varietà minori presenti nel territorio, che comunque non incidono sulle caratteristiche finali del prodotto.

In ogni caso le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. risultano omogenee come da art. 9.

Art.4

Le condizioni pedoclimatiche e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna", di cui all'art. 1, devono essere quelle specificate per le zone di produzione al successivo art.5 atte a conferire alle olive e all'olio le specifiche tradizionali caratteristiche qualitative.

Art.5

Nella zona di produzione dell'olio a Denominazione d'origine protetta "Sardegna" l'andamento climatico risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie che trova il suo particolare areale nell'ambiente mediterraneo di cui la Sardegna è tipico esempio. Le



26 NOV



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

PARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

piogge sono concentrate nel periodo autunnale e primaverile con lunghi intervalli siccitosi durante il periodo estivo. La pluviometria media delle aree olivetate è di circa 550/600 mm all'anno.

Le temperature hanno andamento stagionale, con i massimi nel periodo estivo in coincidenza con l'aumento ponderale dei frutti e il processo di inolizione. Ciò concorre a creare una stagione arida che esercita notevole influenza sul ciclo di fruttificazione dell'ulivo.

I terreni olivetani compresi nei comuni di cui all'art.2, prevalentemente a giacitura collinare, sono ritenuti idonei a conferire le caratteristiche specifiche delle produzioni di olio extravergine di oliva D.O.P. Sardegna.

Il substrato di coltura delle aree di produzione è, in ogni caso, tale da consentire una efficiente coltivazione dell'olio e conferire un'adeguata omogeneità e caratterizzazione del prodotto.

Per la lotta ai parassiti dell'olivo vengono seguite le tecniche della lotta guidata; le erbe infestanti vengono controllate con la tecnica dell'aridocoltura e, sempre nel rispetto dei principi della lotta guidata, talvolta si ricorre all'uso di erbicidi.

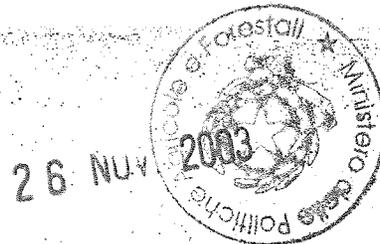
Art 6

Per gli oliveti idonei alla produzione di olio extravergine di oliva D.O.P. "Sardegna" è ammessa una produzione massima di olive di 120 ql/ha. La resa massima delle olive in olio è del 22%.

Art.7

La raccolta delle olive deve avvenire ad uno stadio di maturazione ottimale, entro un arco di tempo compreso tra l'inizio della invaiatura e non oltre il 31 gennaio. I sistemi di raccolta ammessi sono:

- la "brucatura" dalla pianta;
- la raccolta con mezzi meccanici.



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

In ogni caso, saranno escluse le tecniche, comunque eseguite, che prevedono la raccattatura delle drupe cadute al suolo. E' vietato l'uso di prodotti di abscissione.

Le olive raccolte dovranno essere trasportate e conservate in idonei contenitori aerati atti a garantire la qualità originaria, in ambienti freschi e ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento, dai rischi di gelate e lontano da odori sgradevoli; devono essere molite entro 2 giorni dalla raccolta.

Art.8

L'estrazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" deve avvenire nei luoghi di produzione, in frantoi riconosciuti sulla base della normativa vigente, siti nei comuni indicati all'art. 2 e soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie del frutto ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica.

E' vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) o meccanica (talco) durante la trasformazione delle olive in olio. E' vietato il metodo di trasformazione noto come ripasso. La temperatura massima di gramolazione consentita è pari a 30° C; la durata massima della gramolazione consentita è pari a 75 minuti.

Art.9

L'olio a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Acidità in acido oleico	$\leq 0,5\%$
Numero di perossidi	≤ 15
Polifenoli totali ppm	≥ 100
Tocoferoli ppm	≥ 100
Colore	Dal verde al giallo con variazione cromatica nel tempo
Odore	Di fruttato
	Di fruttato con sentori di amaro e di



26 NOV

2003



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

<i>Sapore</i>	piccante
<i>Panel test e altri parametri</i>	≥ 7 e comunque nella norma vigente

Gli esami chimico - fisici ed organolettici dovranno essere effettuati secondo le metodiche di cui al Reg. C.E. n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

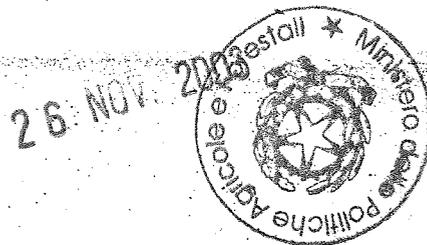
Art.10

Alla Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino".

E' tuttavia consentito l'uso di nomi di fattorie e di aziende purché non abbiano significato laudativo né siano tali da trarre in inganno il consumatore; detti eventuali riferimenti dovranno essere riportati in etichetta in dimensione dimezzata rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la D.O.P.

Art.11

L'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 può essere commercializzato in recipienti o bottiglie di capacità non superiore a cinque litri. Le operazioni di preparazione ed imbottigliamento degli oli D.O.P. "Sardegna", nel rispetto della tradizione, devono essere effettuate nell'ambito del territorio indicato all'art. 2. L'olio extravergine di cui all'art.1 viene stoccato in locali e recipienti idonei, al riparo dalla luce e dall'aria. Sui recipienti e/o sulle bottiglie contrassegnate a D.O.P., o sulle etichette apposte sui medesimi devono essere riportati, a caratteri chiari ed indelebili, il logo della D.O.P. (che costituisce parte integrante del presente disciplinare - allegato n.1) costituito da un'oliva dalla quale stilla una goccia d'olio, che con le foglie dell'ulivo stilizza la testa di un asinello, simbolo della produzione olearia e della Sardegna. Il carattere tipografico della dicitura "Olio extravergine di oliva di Sardegna.D.O.P.", che circonda l'ellisse dell'oliva, è Meta Plus Bold e, in ogni caso, le dimensioni devono essere superiori a quelle di qualsiasi altra dicitura.



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

PARTIMENTO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI

**DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE**

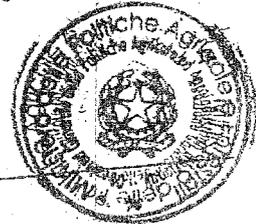
Art.12

Le funzioni di controllo vengono esercitate in conformità con quanto previsto dall'art.10 Regolamento CEE 2081/92.

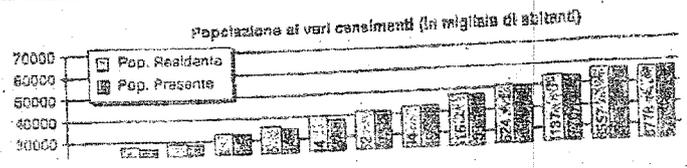


**SARDEGNA
DOP**

10 MAR. 2003



Italia: Superficie dello Stato km² 301 277 Pop. 57 879 953 (stima ISTAT 2000).
 Differenza tra superficie fisica e superficie politica km² 22 823.
 Organizzazione politica: Repubblica, il Presidente della Repubblica è eletto dal Parlamento e dura in carica 7 anni.
 Parlamento (potere legislativo): Camera dei Deputati (630 deputati; durata in carica 5 anni); Senato: Senatori a vita (gli ex-presidenti della Repubblica e 5 cittadini nominati dal Presidente); Senatori eletti 316 (su base regionale; durata in carica 5 anni).
 Governo (potere esecutivo): Presidente del Consiglio, Ministri (nominati dal Presidente della Rep.).



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“SARDEGNA SEMIDANO”**

Approvato con	DPR 28.08.1995	G.U. 248 - 23.10.1995
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Sardegna Semidano” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. La denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” può essere accompagnata dalla sottozona "Mogoro" a condizione che il vino così designato provenga dalla rispettiva zona di produzione che risponde ai particolari requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata “Sardegna Semidano” è riservata al vino bianco, ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno Semidano.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, purché non superiori al 15% del totale. Il vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna" Semidano può essere prodotto anche nelle tipologie spumante, superiore e passito.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento del vino atto ad essere designato con la denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” comprende l'intero territorio della regione Sardegna.

La zona di produzione del vino a denominazione d'origine controllata “Sardegna Semidano” designato con la sottozona "Mogoro", comprende l'intero territorio dei comuni di Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Masullas, Mogoro, Pompu, Simala, Siris e Uras in provincia di Oristano e Collinas, Sardara e Villanovaforru in provincia del Medio Campidano.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, i terreni di buona esposizione, di altitudine non superiore ai 400 metri.

Sono esclusi i terreni umidi di fondo valle e quelli estremamente sabbiosi delle zone costiere. I sistemi d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.250 ceppi per ettaro e la produzione media per ceppo non deve superare i Kg. 4.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino "Sardegna Semidano" non deve essere superiore alle 13 tonnellate per ettaro. Tale resa, per la produzione del vino "Sardegna Semidano" designato con il nome della sottozona "Mogoro", o con le tipologie "superiore" e "passito" non può essere superiore a tonnellate 11.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" non deve essere inferiore al 10,5 %, mentre per quelle destinate alla produzione del vino "Sardegna Semidano" designato con la sottozona "Mogoro" non deve essere inferiore a 11,0% e per quelle destinate alle tipologie "superiore" e "passito" non deve essere inferiore al 12,5%.

Le uve destinate alla spumantizzazione devono assicurare un titolo alcolometrico minimo naturale del 10%.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" passito devono subire un appassimento naturale su pianta o su graticci.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento ed affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno delle zone delimitate dall'articolo 3.

Su specifica richiesta è consentito alle ditte interessate, per i vini a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" con il riferimento alla sottozona "Mogoro", sentita la Regione Sardegna, di effettuare le operazioni di cui al comma 1 del presente articolo nell'ambito della zona di produzione del vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano", purché dimostrino la tradizionalità di tale pratica.

È consentito che le operazioni di elaborazione della tipologia spumante siano effettuate anche fuori della zona delimitata dall'articolo 3.

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 al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino destinata alla produzione della tipologia "Sardegna Semidano" Passito non deve essere superiore al 50% riferita all'uva fresca.

È consentito l'arricchimento con mosti concentrati provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo della denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" o con mosto concentrato rettificato, esclusa la tipologia passito.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini "Sardegna Semidano" di cui all'articolo 2, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Sardegna Semidano":

- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore: profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Sardegna Semidano" sottozona Mogoro:

- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore: profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Sardegna Semidano" spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: sapido, fresco, secco o amabile o dolce, leggermente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Sardegna Semidano" superiore:

- colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato;
- odore profumo delicato di fruttato, caratteristico;
- sapore: morbido, sapido, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 %;
- residuo zuccherino massimo: 4 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Sardegna Semidano" passito:

- colore: giallo oro;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: dolce, pieno, mielato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui effettivo minimo: 13%;
- zuccheri residui: minimo 35 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

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

E' altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e di vigneti dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché non abbiano significato laudativo.

Fatta eccezione per il vino spumante, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" destinato al consumo deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini a denominazione d'origine controllata "Sardegna Semidano" se confezionati in recipienti inferiori a 5 litri, devono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro e con tappo di sughero. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt. 0,375, è ammesso il tappo a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC "Sardegna Semidano", comprende l'intero territorio della Regione Sardegna, che è assai complesso e variegato dal punto di vista geologico, pedologico e degli ecosistemi correlati. L'isola ha origini antiche che risalgono al paleozoico, era geologica in cui si è formato il nucleo granitico metamorfico della zolla sardo corsa. Questo insieme di rocce affiora ora in gran parte dell'isola risagomato al mutare del tempo dalle forze tettoniche e dai processi morfologici in rilievi arrotondati, altopiani peneplanati, valli ampie o incassate e coste frastagliate o lineari (Gallura, Nurra, Barbagie, Baronie, Ogliastra, Sarrabus Gerrei, Sulcis Iglesiente). Il paesaggio può presentarsi molto vario da morbido ad aspro in funzione della natura dei substrati e della vegetazione presente e passando dalle cime più elevate alle linee di costa. Nel mesozoico su questo nucleo il mare ha depositato strati carbonatici dolomitici, poi emersi ed erosi a formare aspri paesaggi come quello del Supramonte e dei Tacchi che caratterizzano la sommità dei rilievi nella Sardegna centro orientale ma visibili anche nella Nurra e nel Sulcis. Nel terziario la zolla sardo corsa si distacca da quella europea e ruota nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si creano fratture profonde da cui fuoriescono magmi vulcanici, il mare penetra a più riprese nelle depressioni dell'entroterra accumulando sedimenti marini alternati ai magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi persistenti. Nel pliopleistocene si mettono in posto le ultime colate basaltiche del vulcanismo sardo. Con questa genesi si formano i complessi stratigrafici vulcanico sedimentari che costituiscono buona parte della Sardegna occidentale e centro meridionale (Sassarese, Anglona, Logudoro, Marghine Planargia, Barigadu, Arburese, Marmilla, Trexenta e Parteolla, Sulcis). Nel quaternario il mare si ritira e i processi erosivi accentuati dalla oscillazioni climatiche dei periodi glaciali e interglaciali, erodono i substrati

e ridepongono detriti, modellando il paesaggio così come oggi lo vediamo, si plasmano così la grande pianura del Campidano, le piane minori ubiquitarie nell'isola, le zone lagunari e dunari costiere.

I suoli sardi riflettono questa complessità e pertanto sono estremamente vari come genesi, caratteristiche, proprietà e distribuzione. Per grandi raggruppamenti si trovano entisuoli a profilo A-C sulle convessità o sugli altopiani dei rilievi, o laddove il suolo è ancora poco evoluto. Dove i substrati sono più teneri e le forme consentono un maggiore accumulo evolvono inceptisuoli a profilo A-Bw-C.; sulle vulcaniti sotto foresta si possono trovare andosuoli. Sulle colline marnoso-arenacee oligomioceniche (terziario) sono caratteristiche le toposequenze di suoli in "catena", con la successione Entisuoli-Inceptisuoli-Vertisuoli, mentre sulle formazioni carbonatiche coeve a morfologia più movimentata è riscontrabile la successione Entisuoli litici-Inceptisuoli calcici-Inceptisuoli tipici. Nelle formazioni detritiche quaternarie: alluvioni, glacis, colluvi etc., pianeggianti o leggermente ondulate, i suoli hanno un grado di evoluzione maggiore e si trovano oltre ad inceptisuoli e vertisuoli, alfisoli a profilo A-Bt-C anche molto evoluti con accumuli di argille, ferro, ossidi, carbonati, e orizzonti petrocalcici, fino a veri e propri ultisuoli sui depositi più antichi e stabili. Il regime di umidità del suolo è quasi sempre xerico. Lungo le coste e nelle aree depresse e idromorfe si trovano salorthid, psamments ed entisuoli acquici.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Semidano di Sardegna".

Le prime ricerche su questo vitigno di cui non si conoscono le origini e la provenienza risalgono al 1780 (A.Manca, in *Agricoltura di Sardegna*); nel 1837 viene classificato dal Moris, in *Flora Sardo*. Sarà il Cara a indicarlo con il nome di *Semidano* nel Vocabolario botanico sardo-italiano nel 1879.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, fino ai nostri giorni.

Nel tempo, i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

Per la produzione del vino "Sardegna Semidano", vengono utilizzate esclusivamente le uve coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione e provenienti per almeno l'85% dal vitigno Semidano.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare;

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione del vino Sardegna Semidano, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

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

La DOC "Sardegna Semidano" è riferita ad una tipologia di vino bianco che dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente della zona di produzione.

In particolare le tipologie di vino bianco fermo presentano un colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, un profumo delicato di fruttato, caratteristico, sapore morbido, sapido e fresco, tipici del vitigno di base.

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

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione del vitigno Semidano.

Il clima del territorio è quello tipico del mediterraneo; estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 ed i 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, con massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio.

I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano inoltre una notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva.

Le precipitazioni annuali medie si attestano intorno ai 600-650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto; la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.

La distribuzione dei venti indica una prevalenza di quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo si rilevano venti caldi da Sud Est.

In prossimità delle zone costiere l'umidità relativa è mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.

L'ambiente di coltivazione sopra descritto consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche al vino "Sardegna Semidano".

L'uomo nel corso degli anni ha provveduto a tramandare sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del "Sardegna Semidano".

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro
Via Papandrea, 8
08100 - Nuoro
Tel. 0784.242552
Fax 0784.242545
Mail: agricoltura-ambiente@nulegalmail.camcom.it
Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano
Via Carducci (palazzo SAIA)
09170 - Oristano
Tel. 0783.21431
Fax 0783.73764
e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it
Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26

del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“VERMENTINO DI GALLURA”**

Approvato con	DM 11.09.1996	G.U. 221 - 20.09.1996
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 18.11.2010	G.U. 285 - 06.12.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La DOCG «Vermentino di Gallura» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

- «Vermentino di Gallura» Superiore;
- «Vermentino di Gallura» Frizzante;
- «Vermentino di Gallura» Spumante;
- «Vermentino di Gallura» Passito;
- «Vermentino di Gallura» Vendemmia tardiva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Vermentino, minimo 95%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono provenire dal territorio geograficamente definito «Gallura».

Detta zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, in Provincia di Olbia-Tempio, e Viddalba in Provincia di Sassari.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di esposizione e giacitura adatti costituitisi a seguito di disfaccimento granitico e ubicati a quota non superiore ai 500 metri s.l.m.

I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.250 ceppi per ettaro.

La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore alle 10 tonnellate.

Per la tipologia «Superiore» tale resa non deve essere superiore alle 9 tonnellate.

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

La Regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni d'origine dei vini.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Vermentino di Gallura 11%;

Vermentino di Gallura spumante 10%;

Vermentino di Gallura frizzante 10%;

Vermentino di Gallura superiore 12%;

Vermentino di Gallura passito 12%;

Vermentino di Gallura vendemmia tardiva 12%.

Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito» devono essere state sottoposte ad un appassimento sulla pianta e/o in idonei locali fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche e l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferme restando le rese di vino di cui al comma successivo.

La resa massima dell'uva in vino a DOCG finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino per la tipologia «passito» non deve essere superiore al 50% riferita all'uva fresca.

Qualora superi questo limite, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita, ma può essere qualificato con le IGT «Colli del Limbara» o «Isola dei Nuraghi», se ne possiede le caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione, elaborazione del vino frizzante, spumantizzazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona delimitata all'art. 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nelle predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Per i vini a DOCG «Vermentino di Gallura», l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

«Vermentino di Gallura», «Vermentino di Gallura» superiore, «Vermentino di Gallura» Vendemmia tardiva: 15 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve;

«Vermentino di Gallura» passito: 1° maggio successivo all'annata di produzione delle uve;

«Vermentino di Gallura» frizzante, 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve;

«Vermentino di Gallura» spumante ottenuto con fermentazione in autoclave: 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.

Il vino a DOCG «Vermentino di Gallura» spumante ottenuto con il metodo classico, non può essere immesso al consumo prima della presa di spuma di almeno nove mesi, con indicazione obbligatoria in etichetta della data di prima sboccatura.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» di cui all' art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Vermentino di Gallura»:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Vermentino di Gallura» Superiore:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Vermentino di Gallura» vendemmia tardiva:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;

- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Vermentino di Gallura» frizzante:

- spuma: vivace ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: dal secco all'amabile, frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Vermentino di Gallura» spumante:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato, eventuale sentore di lievito nel metodo classico;
- sapore: dal secco al dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Vermentino di Gallura» passito:

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: pieno, sapido, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%, di cui effettivo svolto: minimo 14%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione dei vini a denominazione d'origine controllata e delle indicazioni geografiche tipiche - di modificare con proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla DOCG «Vermentino di Gallura» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

Sulle etichette dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» che ne possiedono le caratteristiche deve essere riportata la dicitura «amabile».

E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

Nella designazione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo, che la vinificazione e conservazione del vino

avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, che nei documenti di accompagnamento.

Fatta eccezione per i vini spumanti senza l'indicazione del millesimo e per i vini frizzanti, per tutte le altre tipologie di vini, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro consone, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero o altre chiusure consentite dalle norme vigenti.

Per la tipologia «passito» non sono consentite bottiglie di capacità superiore a 0,750 litri.

Per la tipologia «frizzante» è ammesso il tappo di sughero tradizionale con ancoraggio senza capsula.

Per la tappatura dei vini spumanti non è consentito il tappo a fungo di plastica.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione è la Gallura (art.3 del presente disciplinare), posta nella parte Nord orientale della Sardegna, si estende quasi interamente nella provincia di Olbia-Tempio, con un'appendice territoriale in provincia di Sassari. La zona più a ridosso del mare è caratterizzata da rocce di granito levigate e modellate dal vento e dall'acqua, e una fitta e caratteristica macchia mediterranea. La parte più interna è invece caratterizzata da boschi di querce, sughere e olivastri, quasi a protezione di architetture antichissime.

Il sottosuolo è principalmente di origine granitica ricoperto da spessori variabili di sabbia a grani grossi, mescolata in qualche occasione con argilla e strati sottili di microelementi utili a rendere resistente la vegetazione. Quanto più è grossolana la tessitura del suolo, tanto meglio si sviluppa la vite poiché può facilmente approfondirsi l'apparato radicale. Pertanto i suoli sabbiosi e quindi ricchi di scheletro sono tendenzialmente più indicati per la viticoltura e danno luogo a vini profumati, gradevoli e di buon tenore alcolico. Il che, unito a fattori climatici e ambientali unici, sole e vento costante, fa della Gallura una delle zone italiane più vocate alla viticoltura, in particolare alla coltivazione del Vermentino che si trova sia nei terreni sul livello del mare fino alle pendici montane fino a 500 metri s.l.m.

L'ossatura geologica si è costituita circa 300 milioni di anni fa: durante l'orogenesi ercinica si formarono enormi ammassi di roccia fusa che raffreddando lentamente diedero origine a strati di roccia con struttura cristallina e tessitura isotropa.

Lo smantellamento delle formazioni rocciose sovrastanti diede origine al vasto complesso granitoide della Gallura e l'inizio della sua erosione.

Dall'alterazione delle altre componenti della roccia, feldspati e biotite, derivano le frazioni argillose e colloidali più fini che conferiscono una forma di coesione alla massa arenizzata.

Il clima è temperato caldo, caratterizzato da inverni miti.

Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunnale e invernale durante il periodo di dormienza della vite, con deboli piogge nel periodo primaverile durante la ripresa vegetativa e comunque inferiori ai 700 mm annui.

Una costante ventosità caratterizza la zona della Gallura, questo dà origine ad uve integre dal punto di vista sanitario soprattutto nelle zone vicine al mare in quanto il vento in queste zone è particolarmente salmastoso.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'origine presunta del Vermentino è spagnola e l'epoca d'introduzione delle viti dovrebbe essere tra il XV e il XVIII sec. d.C. a darne notizia sono stati studiosi del XX secolo, fautori aprioristicamente di una derivazione extraisolana.

Ritrovamenti di materiale organico, di recipienti atti a contenere vino e di tracce dello stesso individuate in alcune brocchette askoidi ritrovate in diverse zone archeologiche della Gallura hanno evidenziato l'esistenza di un'attività vinicola fiorente in epoca nuragica, in particolare nel periodo del Bronzo medio e recente (1400-1200 a. C.).

Per la prima volta il vitigno Vermentino è segnalato dall'Angius proprio in Gallura.

In origine nasce come uva da tavola e come tale è ricordato dal conte di Rovasenda (1877). La Gallura oltre che terra d'origine, è l'area dell'isola dove il Vermentino dà i migliori risultati. La vera origine rimane ai nostri giorni sconosciuta: recenti acquisizioni della biologia molecolare evidenziano un'origine orientale, più che del vitigno in questione, della varietà impollinata; risulta evidente la volontà da parte dell'uomo di selezionare e propagare i cloni di Vermentino considerati migliori e più adatti alla zona di coltivazione.

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

Il Vermentino di Gallura D.O.C.G. cresce nei suoli sopra descritti che presentano oltre ad una buona permeabilità e porosità, un elevato contenuto di potassio. Tutto ciò conferisce ai vini eccezionali prerogative di profumo, tenore alcolico, mineralità e una buona acidità naturale grazie anche alle peculiarità climatiche ottimali in fatto di insolazione e ventilazione continua della zona di produzione. Le caratteristiche dei vini Vermentino per ogni tipologia sono descritte nell' art. 6 del presente disciplinare.

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

L'interazione tra l'ambiente e l'uomo ha portato alla specializzazione della coltura del vitigno Vermentino in Gallura.

L'ottenimento di produzioni di qualità è garantito dalla minore produzione di uva per pianta (art.4 del presente disciplinare), determinata dalla conoscenza da parte dell'uomo della fenologia della vite, ossia delle varie fasi di sviluppo che si manifestano durante il suo ciclo annuale e vitale. Inoltre la conoscenza delle caratteristiche compositive e organolettiche della bacca e della capacità di autoregolazione della produzione in relazione allo stato nutrizionale della pianta, in aggiunta all' introduzione di innovazioni tecniche che nel tempo sono diventate pratiche di coltura tradizionali, caratterizzano le produzioni di questa particolare zona.

Si è voluto quindi caratterizzare ulteriormente il prodotto Vermentino di Gallura D.O.C.G. con l'utilizzo in via esclusiva di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore di proprietà e diritto collettivo per tutti i produttori del vino a denominazione di origine controllata e garantita Vermentino di Gallura e consistente in un bicchiere contenente un gallo stilizzato simbolo della Gallura e la dicitura "Consorzio tutela del Vermentino di Gallura DOCG".

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Sassari
Via Roma, 74
07100 - Sassari

Tel. 0792080274

Web: www.ss.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Sassari è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“VERMENTINO DI SARDEGNA”**

Approvato con	DPR 23.02.1988	G.U. 3 - 04.01.1989
Modificato con	DM 04.11.2011	G.U. 272 - 22.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Vermentino di Sardegna” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Vermentino di Sardegna”

“Vermentino di Sardegna” - Frizzante

“Vermentino di Sardegna” - Spumante

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata “Vermentino di Sardegna” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vermentino: minimo 85%;

possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca (non aromatici) idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nella regione Sardegna.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vermentino di Sardegna” devono essere quelle atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro per i vigneti in coltura specializzata, calcolata sul sesto di impianto.

I terreni, i sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva a ettaro non dovrà superare le 16 tonnellate in coltura specializzata.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all’intera superficie coperta dalla vite.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
Fermi restando i limiti di resa uva/vino, l'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma può confluire nella indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" se ne possiede le caratteristiche previste dal relativo disciplinare di produzione.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

In deroga alle disposizioni di cui ai precedenti commi, è consentito, ai sensi del reg. CE n. 607/2009, art. 6, par. 4, ultimo capoverso, che le operazioni di elaborazione ed imbottigliamento delle tipologie Spumante e Frizzante, siano effettuate anche al di fuori della regione Sardegna.

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

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Vermentino di Sardegna" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, ma può essere qualificata con la Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" se ne possiede le caratteristiche previste dal relativo disciplinare di produzione. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

"Vermentino di Sardegna":

- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, fruttato, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vermentino di Sardegna” Frizzante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
- sapore: dal secco all’amabile, caratteristico, frizzante;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Vermentino di Sardegna” Spumante:

- spuma: intensa fine e persistente;
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: da brut nature a demi – sec, fresco, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%, di cui almeno 10 svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

E’ facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7 Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel 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 tali da non trarre in inganno l’acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata “Vermentino di Sardegna” destinati al consumo, ad esclusione dei vini frizzanti e spumanti, deve figurare l’annata di produzione delle uve.

Per i vini “Vermentino di Sardegna” e “Vermentino di Sardegna” Frizzante è obbligatorio, qualora ne abbiano le caratteristiche, riportare l’indicazione del termine amabile.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Vermentino di Sardegna”, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 1,5 chiuse con tappo di sughero o in alternativa con le altre chiusure previste dalle attuali norme in vigore ad esclusione del “tappo a corona”.

E’ altresì consentito l’uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a due litri.

Per il vino “Vermentino di Sardegna” Spumante non è consentito l’uso del tappo a fungo in plastica, ad eccezione delle bottiglie con capacità uguale o inferiore a litri 0,375.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC "Vermentino di Sardegna", coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima infatti risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.

Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.

In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

- a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
- b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.
- c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La diffusione del vitigno, avvenuta massicciamente nell'Isola a seguito della ricostituzione dei vigneti decimati dalle infestazioni fillosseriche, ha riguardato in modo particolare la Gallura, dove ha saputo fornire un prodotto che è andato sempre più affermandosi, fino a diventare un eccezionale vino di classe, allorché sono entrate in funzione tre Cantine Sociali ed alcuni Enopoli privati.

Il vitigno è andato quindi diffondendosi oltre i confini della Gallura, interessando altri territori quali l'Anglona, l'Algherese, il Meilogu, i Campidani di Cagliari e di Oristano, e successivamente tutti i territori vitati dell'Isola.

L'espansione del vitigno è avvenuta dapprima in forma sporadica e successivamente, avendo il vitigno incontrato pienamente il favore dei coltivatori, in forma sempre più massiccia.

Pertanto, molti viticoltori hanno realizzato vigneti a Vermentino su superfici importanti, ottenendo notevoli successi, dovuti ai pregi di questo vino che ha incontrato il favore dei consumatori.

Nel tempo i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

Per la produzione del vino "Vermentino di Sardegna", vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti per almeno l'85% dal vitigno Vermentino coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare;

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la

vinificazione del vino Vermentino di Sardegna, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

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

Il vino a DOC "Vermentino di Sardegna", nelle diverse tipologie previste dal disciplinare di produzione, si presenta dal punto di vista analitico ed organolettico come un ottimo vino bianco, non molto alcolico, brillante, di colore giallo paglierino leggero, generalmente con riflessi verdolini molto tenui, liscio, morbido, fresco e di buona sapidità e dal profumo delicato.

Tali caratteristiche si presumono derivate da motivi che possono ascrivere alla differente latitudine, alla diversa natura dei terreni e alle interazioni tra vitigno e ambiente microclimatico.

Le estati lunghe, calde e soleggiate, con cielo terso e sempre ventilate, determinano le condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Le escursioni termiche tra giorno/notte, in alcune zone, piuttosto elevate, diventano condizioni ottimali per esaltare la concentrazione aromatica e l'esaltazione dei precursori di aromi del Vermentino. Le annate eccezionali sono sempre caratterizzate da queste condizioni, congiunte ad un basso carico di grappoli per ceppo. In queste situazioni le viti concentreranno tutte le loro energie in poca uva, esaltando di conseguenza tutti quei componenti aromatici che contribuiranno a dare un vino unico per tipicità.

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

Con la denominazione Vermentino di Sardegna DOC si producono vini bianchi con particolari peculiari caratteristiche a seconda della zona di coltivazione del vitigno. Il successo nei risultati e la diffusione della coltivazione ha determinato una stretta connessione tra la zona geografica Sardegna e il vitigno Vermentino.

Il Vermentino coltivato in Sardegna produce un vino di elevata qualità che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri, che pure portano lo stesso nome.

Il "Vermentino di Sardegna" è oggi la DOC più estesa e ricca di vini dell'Isola, ed è praticamente prodotto da tutte le aziende vitivinicole dell'Isola, avendo negli ultimi anni conosciuto un trend di vendite costantemente in ascesa.

L'uomo nel corso degli anni ha provveduto a tramandare sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del "Vermentino di Sardegna".

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ValorItalia S.r.l
Via Piave 24 – 00187 Roma
Tel 06.45437975 – Fax 06.45438908 06.44249965
E-mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a

campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).