

Decreto del Presidente della Repubblica 28 gennaio 1972

**Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino “Rossese di Dolceacqua” o “Dolceacqua” e approvazione del relativo disciplinare di produzione**

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

- Vista la Legge 3.2.1963, n. 116;
- Visto il proprio decreto 12.7.1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;
- Vista la domanda presentata dagli interessati a termini dello articolo 6 del D.P.R. sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata “**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**”, corredata dal parere del comitato regionale dell’agricoltura per la Liguria;
- Visti il parere favorevole del Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e la proposta del disciplinare di produzione del vino “**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**” formulata dal Comitato stesso e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 12.6.1971, n. 147;
- Sulla proposta del Ministro per l’Agricoltura e le Foreste, di concerto con il Ministro per l’Industria, il Commercio e lo Artigianato;

DECRETA:

Articolo 1

E’ riconosciuta la denominazione di origine controllata “**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**” ed è approvato, nel testo annesso, vistato dai Ministri proponenti, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata al vino che corrisponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione, le cui norme entrano in vigore il 1° Novembre 1972.

Articolo 2

I conduttori che intendono porre in commercio il proprio prodotto a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1972, con la denominazione di origine controllata “**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**” sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati – ai sensi e per gli effetti dell’art. 2 del D.P.R. 24.5.1967, n. 506, recante norme relative all’albo dei vigneti e alla denuncia delle uve - entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, con l’osservanza delle modalità all’uopo previste dal decreto del Presidente della Repubblica citato.

Articolo 3

In deroga a quanto previsto nell’art. 2 dell’unito disciplinare – e fino al compimento di tre annate agrarie a decorrere da quella dell’entrata in vigore del disciplinare medesimo – possono essere iscritti, a titolo provvisorio, nell’albo previsto dall’art. 10 del D.P.R. 12.7.1963, n. 930, i vigneti in cui siano presenti anche viti di vitigni diversi da quelli indicati nel suddetto art. 2, purché esse non superino il 15% del totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione del vino “**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**”.

Resta inteso che le uve, provenienti dalle sopracitate viti di vitigni diversi, devono essere raccolte e vinificate separatamente e non possono concorrere alla formazione del vino “**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**”.

Allo scadere del suddetto periodo di tolleranza i vitigni di cui al precedente comma saranno cancellati dal rispettivo albo, qualora i conduttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ispettorato provinciale dell'agricoltura.

Il predetto ispettorato, compiuti i necessari accertamenti, provvede a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate ai vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

#### Articolo 4

Entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione, coloro che detengono "**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**" superiore in corso di invecchiamento, devono farne denuncia al competente istituto incaricato dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste per la repressione delle frodi, ai fini della determinazione e del riconoscimento del periodo di invecchiamento. Nella denuncia dovranno essere indicati il luogo di deposito, la quantità del prodotto, la sua gradazione alcolica e l'annata di produzione.

Il prodotto denunciato sarà preso in carico nel registro di magazzino previsto dall'art. 13 del D.P.R. 12.7.1963, n.930.

Le partite di vino in corso di invecchiamento – debitamente denunciate nel termine e con le modalità di cui ai commi precedenti – possono essere commercializzate come vini a denominazione di origine "controllata" a condizione che a seguito di controlli effettuati dal predetto istituto di vigilanza, su domanda delle ditte interessate, venga accertato:

- a) che il prodotto sia conforme alle caratteristiche analitiche e organolettiche previste dal disciplinare di produzione;
- b) che il prodotto abbia ultimato almeno il periodo minimo di invecchiamento previsto dal disciplinare;
- c) che sussista la documentazione idonea a comprovare, per quanto riguarda l'origine, la provenienza del prodotto dalla zona di produzione delimitata.

Le partite di vino invecchiate o in corso di invecchiamento, qualora siano cedute a terzi ai fini dell'imbottigliamento, devono essere accompagnate da una dichiarazione del venditore, convalidata dallo stesso istituto di vigilanza che ha ricevuto la denuncia delle partite in invecchiamento, contenente l'indicazione della denominazione di origine e dell'annata di produzione, nonché gli estremi della predetta denuncia.

Il predetto istituto di vigilanza, a seguito del sopralluogo e controlli effettuati, dei quali deve essere redatto apposito verbale, rilascerà alle ditte interessate, per le partite di vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti per la commercializzazione come vino a denominazione di origine "controllata", la relativa autorizzazione, con gli estremi atti alla loro identificazione.

Copia del verbale e delle relative autorizzazioni devono essere allegate, a cura delle ditte interessate, ai registri di carico e scarico o alle schede di produzione.

#### Articolo 5

Al vino "**Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua**" che alla data di entrata in vigore dell'unito disciplinare trovasi già confezionato o in corso di confezionamento in bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a cinque litri, è concesso, dalla predetta data, un periodo di smaltimento:

- di 12 mesi per il prodotto giacente presso ditte produttrici o imbottigiatrici;
- di 24 mesi per il prodotto giacente presso ditte diverse da quelle di cui sopra;

- di 36 mesi per il prodotto presso il commercio al dettaglio o presso esercenti pubblici.

Trascorsi i termini sopra indicati le eventuali rimanenze di prodotto confezionato nei recipienti di cui sopra possono essere commercializzate fino ad esaurimento a condizione che, entro quindici giorni dalla scadenza dei termini sopra stabiliti, siano denunciate agli Istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste per la repressione delle frodi, competente per territorio, e che sui recipienti sia apposta, a cura degli istituti stessi, la stampigliatura: "vendita autorizzata fino ad esaurimento".

Per il prodotto sfuso, cioè commercializzato in recipienti diversi da quelli previsti dal primo comma, il periodo di smaltimento è ridotto a sei mesi. Tale termine è elevato a dodici mesi per le eventuali rimanenze di prodotto destinato ad essere esportato allo stato sfuso e per quelle che i produttori intendono cedere a terzi per l'imbottigliamento.

In tal caso dette rimanenze devono essere denunciate ai competenti Istituti di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste entro quindici giorni dalla scadenza del termine di sei mesi. All'atto della cessione le rimanenze di prodotto di cui trattasi devono essere accompagnate da un attestato del venditore, convalidata dallo stesso istituto di vigilanza che ha ricevuto la denuncia, in cui devono essere indicati la destinazione del prodotto, nonché gli estremi della relativa denuncia.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana

Dato a Roma, addì 28 Gennaio 1972

LEONE

Natali – Gava

Registrato alla Corde dei Conti, addì 17 aprile 1972

Registro n. 9 Agricoltura e foreste, foglio n. 104

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO “ROSSESE DI DOLCEACQUA” O “DOLCEACQUA”

### Articolo 1

La denominazione di origine controllata **“Rossese di Dolceacqua”** o **“Dolceacqua”** è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Articolo 2

Il vino **“Rossese di Dolceacqua”** deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Rossese.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve rosse non aromatiche provenienti da vitigni presenti nei vigneti fino ad un massimo complessivo del 5%.

### Articolo 3

La zona di produzione del vino **“Rossese di Dolceacqua”** o **“Dolceacqua”** comprende in tutto i territori dei comuni di Dolceacqua, Apricale, Bajardo, Camproso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, nonché la frazione Vallecrosia Alta, del Comune di Vallecrosia, e quella di Mortola Superiore, S. Bartolomeo-Carletti, Ville, Calandri, S. Lorenzo, S. Bernardo, Sant’Antonio, Sealza, Villatella, Calvo-S. Pancrazio, Torri, Verrandi e Calandria di Trucco del Comune di Ventimiglia, a quella parte del territorio del Comune di Vallebona che è situato sulla riva destra del torrente Borghetto.

### Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino **“Rossese di Dolceacqua”** o **“Dolceacqua”** devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivante le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione nell’albo previsto dall’art. 10 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, unicamente i vigneti ubicati in terreni ben esposti, a quote non superiori ai 600 metri, con esclusione di quelli siti nei fondovalle.

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.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino **“Rossese di Dolceacqua”** o **“Dolceacqua”** non deve essere superiore ai quintali 90 di uva per ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

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

## Articolo 5

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

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

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "**Rossese di Dolceacqua**" o "**Dolceacqua**" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

## Articolo 6

Il vino "**Rossese di Dolceacqua**" o "**Dolceacqua**", all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle sue seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, granato se invecchiato;
- odore: vinoso intenso, ma delicato, caratteristico;
- sapore: morbido, aromatico, caldo;
- gradazione alcolica minima complessiva: 12;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 23 per mille.

E' facoltà del Ministro per l'agricoltura e le foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

## Articolo 7

Il vino "**Rossese di Dolceacqua**" o "**Dolceacqua**", derivante da uve aventi una gradazione alcolica minima naturale di 12,5 ed immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima di 13, può portare la qualificazione aggiuntiva "superiore".

Il vino "**Rossese di Dolceacqua**" o "**Dolceacqua**" superiore non può essere immesso al consumo prima del 1° Novembre dell'anno successivo a quello di vendemmia.

## Articolo 8

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "**Rossese di Dolceacqua**" o "**Dolceacqua**" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

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.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3.

Articolo 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata “**Rossese di Dolceacqua**” o “**Dolceacqua**” vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma dell’art. 28 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930.

Il Ministero per l’agricoltura e le foreste  
Natali

Il Ministro per l’industria, per  
Il commercio e l’artigianato  
Gava