



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
PQAI IV

Roma, **5 OTT. 2015**

DG PQAI
Prot. Uscita del 05/10/2015
Numero: **0066125**
Classifica:



Alla Commissione U. E.
D. G. Agricoltura e Sviluppo rurale
Unità C.2
Rue de la Loi, 130
B - 1049 BRUXELLES

e, p.c. Al Dipartimento dell'Ispettorato centrale della
tutela della qualità e della repressione frodi
dei prodotti agroalimentari
SEDE

Al Dipartimento delle Politiche europee e
internazionali e dello sviluppo rurale
SEDE

OGGETTO: Reg. CE n. 606/2009, Allegato I C.3. Comunicazione deroghe per limiti massimi del
tenore di acidità volatile per taluni vini DOP e IGP italiani.

./.

Si fa seguito alla nota dello scrivente n. 48814 del 19.06.2014 con la quale è stato
trasmesso a codesta Commissione, ai sensi del Reg. CE n. 606/2009, All. I C.3., l'elenco dei vini
DOP e IGP italiani per quali è consentita la deroga per il limite massimo del tenore di acidità
volatile, suddiviso in relazione ai limiti ammessi ed alle tipologie di prodotto.

Al riguardo, tenendo conto delle successive richieste di modifica/integrazione
intervenute al citato elenco, si rimette in allegato la scheda nella quale sono indicate le specifiche
integrazioni, con indicate le relative tipologie dei vini DOP e, ad ogni buon fine, si allega l'elenco
aggiornato con le citate integrazioni.

Tanto evidenziato, si comunica che il citato elenco aggiornato dei vini DOP e IGP
italiani che si avvalgono della deroga in questione, sarà trasmesso tramite il sistema di
informazione messo a disposizione dalla codesta Commissione a norma del regolamento (CE) n.
792/2009.

IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

24 settembre 2015

INTEGRAZIONE ALL'ELENCO DEI VINI DOP E IGP ITALIANI PER I QUALI È CONSENTITA LA DEROGA PER IL LIMITE MASSIMO DI ACIDITÀ VOLATILE, ai sensi dell'Allegato I C 3 del Reg. CE n. 606/2009:

A) Alla parte 2. dell'elenco, relativa al “Tenore massimo di acidità volatile di 30 milliequivalenti per litro”, è aggiunta la seguente DOP e relative tipologie di vini:

- Tipologie PASSITO della DOP “Riviera Ligure di Ponente”.

ELENCO AGGIORNATO DEI VINI DOP E IGP ITALIANI PER I QUALI È CONSENTITA LA DEROGA PER IL LIMITE MASSIMO DI ACIDITÀ VOLATILE, ai sensi dell'Allegato I C 3 del Reg. CE n. 606/2009

1. Tenore massimo di acidità volatile di 25 milliequivalenti per litro, per i seguenti vini DOP e IGP:

- DOP “Barbera d’Asti” – per i vini che abbiano subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni e/o che abbiano un titolo alcolometrico totale pari o superiore a 13,00 % vol;
- DOP “Colli Martani” – per le seguenti tipologie: “Vernaccia” e “Vernaccia di Cannara”.
- DOP “Malvasia delle Lipari”;
- DOP “Greco di Bianco”;
- DOP “Amarone della Valpolicella”;
- DOP “Recioto di Soave”;
- DOP “Recioto di Gambellara”;
- DOP “Recioto della Valpolicella”;
- IGP “Valle del Tirso – Vernaccia”;
- Tipologia TORCOLATO della DOP “Breganze”;
- Tipologia TORCHIATO DI FREGONA della DOP “Colli di Conegliano”;
- Tipologia FLETRY della DOP “Valle d’Aosta” / “Vallée d’Aoste”;
- Tipologia MUFFA NOBILE della DOP “Orvieto”;
- Tipologia LIQUOROSO delle seguenti DOP:

Aleatico di Gradoli
Aleatico di Puglia
Alghero
Cannonau di Sardegna
Colline Joniche Tarantine
Gioia del Colle
Girò di Cagliari
Irpinia
Malvasia di Bosa
Cagliari
Moscato di Noto
Moscato di Sorso-Sennori / Moscato di Sorso / Moscato di Sennori
Moscato di Trani
Nasco di Cagliari
Oltrepò Pavese

Pantelleria
Pornassio / Ormeasco di Pornassio
Primitivo di Manduria
Salice Salentino
San Martino della Battaglia
Vernaccia di Oristano
Vesuvio

- Tipologia LIQUOROSO delle seguenti IGP:

Campania
Terre Siciliane

- Tipologia PASSITO delle seguenti DOP:

Abruzzo
Aleatico di Gradoli
Alghero
Arcole
Bagnoli Friularo / Friularo di Bagnoli
Bianco di Custoza / Custoza
Campi Flegrei Piediroso o Per'e palummo
Carignano del Sulcis
Colli Berici
Colli Bolognesi Pignoletto
Colli di Conegliano
Colli di Rimini
Colli di Scandiano e di Canossa
Colli Etruschi Viterbesi
Colli Maceratesi
Colli Piacentini
Controguerra
Corti Benedettine del Padovano
Erbaluce di Caluso / Caluso
Erice
Friuli Latisana
Golfo del Tigullio-Portofino / Portofino
Grottino di Roccanova
I Terreni di Sanseverino
Irpinia
Ischia Piediroso o Per 'e palummo
Lacrime di Morro / Lacrime di Morro d'Alba
Lamezia
Leverano
Locorotondo
Malvasia delle Lipari
Malvasia di Casorzo d'Asti / Malvasia di Casorzo / Casorzo
Maremma toscana
Marino

Molise / del Molise
Montefalco Sagrantino
Monti Lessini
Noto
Terre di Offida
Oltrepo' Pavese
Piemonte
Pornassio / Ormeasco di Pornassio
Romagna Albana
Sambuca di Sicilia
Sannio
Sant'Agata dei Goti
Sardegna Semidano
Siracusa
Sovana
Strevi
Terracina / Moscato di Terracina
Terre di Casole
Terre di Cosenza
Terre Tollesi / Tullum
Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra
Val Polcevera
Valcalepio
Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Verdicchio di Matelica
Vicenza

- Tipologia PASSITO delle seguenti IGP:

Allerona
Alto Mincio
Benaco Bresciano
Beneventano
Bettona
Calabria
Campania
Cannara
Colli Aprutini
Colli Cimini
Colli del Sangro
Colli di Salerno
Collina del Milanese
Colline Frentane
Colline Pescaresi
Colline Savonesi
Colline Teatine
Daunia
Del Vastese / Histonium
Epomeo

Frusinate / del Frusinate
Lazio
Liguria di Levante
Locride
Murgia
Narni
Paestum
Pompeiano
Provincia di Mantova
Puglia
Roccamonfina
Ronchi di Brescia
Rotae
Salento
Salina
Sebino
Tarantino
Terrazze Retiche di Sondrio
Terre Aquilane / Terre de l'Aquila
Terre Siciliane
Osco / Terre degli Osci
Terre del Volturno
Terre di Chieti
Terre di Veleja
Terre Lariane
Umbria
Val di Neto
Valcamonica
Valdamato
Valle d'Itria
Veneto

- Tipologia VENDEMMIA TARDIVA delle seguenti DOP:

Alcamo
Arcole
Bagnoli Friularo / Friularo di Bagnoli
Contea di Sclafani
Contessa Entellina
Erice
Friuli Isonzo / Isonzo del Friuli
Leverano
Loazzolo
Maremma toscana
Marino
Menfi
Monreale
Moscadello di Montalcino
Orvieto
Riesi
Sicilia

Torgiano
Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra
Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste
Vignanello

- Tipologia VENDEMMIA TARDIVA della seguente IGP:

Lazio
Terrazze Retiche di Sondrio

- Tipologia VERDUZZO FRIULANO DOLCE delle seguenti DOP:

Friuli Annia
Friuli Aquileia
Friuli Latisana

2. Tenore massimo di acidità volatile di 30 milliequivalenti per litro, per i seguenti vini DOP e IGP:

- DOP "Ramandolo";
- Tipologia Superiore Riserva, Vergine o Soleras e Vergine Stravecchio o Riserva della DOP "Marsala";
- Tipologia PICOLIT della DOP "Collio Goriziano / Collio";
- Tipologia PASSITO delle seguenti DOP:

Elba
Langhe
Pergola
Pantelleria
Riviera Ligure di Ponente
Val di Cornia

- Tipologia PASSITO delle seguenti IGP:

Costa Toscana
Toscano / Toscana

- Tipologia VENDEMMIA TARDIVA delle seguenti DOP:

Candia dei Colli Apuani
Pomino

- Tipologia VENDEMMIA TARDIVA delle seguenti IGP:

Costa Toscana
Toscano / Toscana

- Tipologia VIN SANTO o VINO SANTO o VINSANTO delle seguenti DOP:

Bianco dell' Empolese
Bianco di Pitigliano
Bolgheri
Candia dei Colli Apuani
Capalbio
Colli del Trasimeno / Trasimeno
Colli dell' Etruria Centrale
Colli Perugini
Colli Piacentini
Colline Lucchesi
Cortona
Elba
Gambellara

Maremma toscana
Montecarlo
Montecucco
Monteregio di Massa Marittima
Montescudaio
Offida
Orcia
Parrina
Pomino
San Gimignano
San Torpè
Sant'Antimo
Torgiano
Val d'Arbia
Valdichiana toscana
Valdinievole
Vin Santo del Chianti
Vin Santo del Chianti Classico
Vin Santo di Carmignano

3. Tenore massimo di acidità volatile di 40 milliequivalenti per litro per i seguenti vini DOP e IGP:

- DOP “Vin Santo di Montepulciano”;
- DOP “Elba Aleatico passito”;
- Tipologia PASSITO delle seguenti DOP:

Alto Adige
Brachetto d’Acqui
Colli Euganei Fior d’arancio / Fior d’Arancio Colli Euganei
Grance Senesi
Piemonte – Limitatamente alla tipologia “Moscato”

- Tipologia PASSITO della IGP “Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten”;
- Tipologia VENDEMMIA TARDIVA delle seguenti DOP:

Alto Adige
Asti
Grance Senesi
Trentino

- Tipologia VIN SANTO delle seguenti DOP:

Amelia
Trentino

- Tipologie LIQUOROSO della DOP “Trentino”.