COMUNE DI USINI

PROVINCIA DI SASSARI

Via Risorgimento n° 70 – Tel. 079/38.17.000 – Fax. 079/38.06.99

E- Mail comunediusini@cert.legalmail.it - sindaco@comunediusini.it - assessori@comunediusini.it – Sito internet www.comune.usini.ss.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI *VINI DI USINI* (SS) E LORO DERIVATI A *DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE* (*De.C.O.*)

DISTILLATI

VINI BIANCHI SECCHI ("***VERMENTINO***")

VINI DOLCI ("***MOSCATO***" – "***PASSITI***")

VINI ROSATI

VINI ROSSI SECCHI ("***CAGNULARI*** – "***CANNONAU***")

SPUMANTI

APPROVATO CON DELIBERA DELLA GIUNTA COMUNALE N. 107 DEL 14.10.2021

INDICE:

Art. 1 - "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***")

Art. 2 – Zona di produzione dell'uva

Art. 3 – Condizioni ambientali e coltivazione

Art. 4 – Resa

Art. 5 – Raccolta dell'uva

Art. 6 – Norme per la vinificazione

Art. 7 – Imbottigliamento

Art. 8 – Procedure di rilascio del marchio

Art. 9 – Marchio "*De.C.O.*" di Usini

Articolo 1 – "*Denominazione Comunale di Origine*" ("*De.C.O.*")

Il **Regolamento** per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali per l'istituzione della "***De.C.O.***" ("***Denominazione Comunale di Origine***"), approvato con deliberazione consigliare nr. 17 del 29 aprile 2019, stabilisce i passaggi per l'assegnazione del suddetto marchio ai prodotti locali per l'iscrizione al "***Registro Comunale De.C.O.***".

Così come previsto dall'art. 5 comma 2 del **Regolamento** ("***Requisiti dei prodotti per l'attribuzione della "De.C.O.***"), per evitare di disorientare i consumatori, i prodotti non devono in alcun modo interferire con la riconoscibilità e le caratteristiche sancite dai marchi/denominazioni europei "*DOC*", "*DOCG*", "*IGT*", "*DOP*", "*IGP*", "*STG*", in quanto l'attività del Comune è già disciplinata dall'art. 13 del Testo Unico Enti Locali.

Con il presente "***Disciplinare***", la Giunta Comunale di Usini intende promuovere e tutelare - mediante la "***Denominazione Comunale di Origine***" - la produzione delle varie tipologie dei "***Vini di Usini***", ricavato esclusivamente dalle varietà "*Uve Cagnulari*", "*Uve Cannonau*" e "*Uve Vermentino*", tipiche della tradizione locale.

La "***Denominazione Comunale di Origine***" dei "***Vini di Usini***" è riservata ai vini "***Cagnulari***", "***Cannonau***", "***Moscato***", "***Spumanti***" e "***Vermentino***", che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella presente scheda identificativa.

Le disposizioni del presente "***Disciplinare***" entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Articolo 2 - Zona di produzione dell'uva

I "***Vini di Usini***" elencati nel precedente articolo, sono prodotti da uve a bacca bianca e nera, coltivate nel territorio del Comune di Usini (SS), esteso alle aree viticole ricadenti nei territori dei Comuni limitrofi, ma tradizionalmente di proprietà o gestiti da coltivatori "*Usinesi*" (esempio: Ittiri, Uri, Tissi e Ossi).

Il rilascio del marchio di "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***") implica che sia la vinificazione che l'imbottigliamento avvengano nel territorio amministrativo del Comune di Usini (SS), ad esclusione dell'imbottigliamento per i distillati e gli spumanti prodotti dalla lavorazione delle vinacce e del vino provenienti dai vigneti locali/territoriali, già disciplinati da specifiche normative ministeriali.

Articolo 3 - Condizioni ambientali e coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini **a** "***Denominazione Comunale di Origine***" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari e pedo-collinari, esposti a nord, sud e sud-ovest, posti in terreni di natura prevalentemente argillosi e calcarei. I sesti d'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 del vino.

I metodi di difesa delle fitopatie consentiti sono: lotta integrata – lotta biologica e sistemi naturali.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Articolo 4 - Resa

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini **a** "***Denominazione Comunale di Origine***", qualora non via siano altri riferimenti normativi specifici sanciti delle "Denominazioni Europee", non deve essere superiore a t. 13 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini **a** "***Denominazione Comunale di Origine***", deve essere riportata nel limite di cui sopra purché

la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Oltre detto limite decade il diritto alla "***Denominazione Comunale di Origine***" per tutto il prodotto.

La tipologia "Moscato/Passito" è ottenuta dalla cernita delle uve raccolte nei vigneti iscritti alla "***Denominazione Comunale di Origine***" ed aventi le caratteristiche per essere designate con detta denominazione. Il quantitativo massimo di uve da destinare alla produzione del vino "passito" non deve superare le 6 t/ha: il rimanente quantitativo di uva fino alle rese massime consentite pari a 7 t/ha può essere destinato, se ne ha i requisiti, alla produzione del vino di cui al presente disciplinare di produzione.

Articolo 5 - Raccolta dell'uva

Determinare l'epoca di raccolta delle uve rappresenta uno dei punti fondamentali nel percorso di produzione, solo con uve al giusto grado di maturazione ed in perfetto equilibrio è possibile esaltare al meglio le peculiarità del vitigno, pertanto la raccolta dell'uva deve avvenire a giusta maturazione, ovvero nel momento in cui l'acino prende il colore tipico della varietà, si stacca facilmente non lasciando tracce alcune di polpa sul raspo e i semi si separano facilmente dalla polpa, cosa che, a maturazione incompleta, è molto difficile fare. La raccolta dell'uva può avvenire in più fasi e non si esclude il ricorso a mezzi meccanici idonei allo scopo.

Articolo 6 - Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento dei vini della "***Denominazione Comunale di Origine***" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 2.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le sue peculiari caratteristiche.

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione di vino "*Moscato/Passito*" devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 2. La vinificazione di queste uve può avvenire solo dopo che le stesse siano sottoposte ad appassimento naturale.

La vinificazione dei distillati e degli spumanti, così come già indicato nell'art. 2, può essere effettuata in aziende/ditte/società extra locale/territoriale, purché si utilizzino per la lavorazione le vinacce e il vino provenienti dai vigneti locali/territoriali.

La resa massima delle uve in Vino, atte alla produzione dei vini non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla "***Denominazione Comunale di Origine***". Oltre detto limite, invece, decade il diritto alla "*Denominazione Comunale di Origine*" per tutta la partita.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 40% per il vino "*Moscato/Passito*".

I vini **a** "***Denominazione Comunale di Origine***" devono essere sottoposti ad un periodo di maturazione minimo. L'affinamento deve avere luogo all'interno della zona di vinificazione di cui alla presente scheda identificativa.

Articolo 7 - Imbottigliamento ed etichettatura

I vini **a** "***Denominazione di Origine Comunale***" devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro a partire dall'unità di misura di ml. ("*millilitro*") 0,375 e fino a lt. (litro) 3 (tre), chiuse con tappo raso bocca in sughero o altri materiali consentiti.

Il **marchio** della "***Denominazione Comunale di Origine***" del Comune di Usini viene allegato al presente disciplinare (vedasi articolo 9).

Il **marchio** presenta la scritta *De.C.O.* con il tricolore, la scritta "*Denominazione Comunale di Origine Usini (SS) Sardegna - Italia*", con presenza un chicco d'uva in evidenza, un tralcio di vite e un ramo di ulivo vicono allo stemma comunale. I colori sono rosso, bianco, blu e verde.

Sono ammesse indicazioni con riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati che non traggano in inganno o non confondano arbitrariamente il consumatore.

Le disposizioni Comunitarie relative ad indicazioni dell'attività agricola dell'imbottigliatore come "*viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina*" ed altri termini analoghi regolano il loro utilizzo.

Sono vietate aggiunte di qualificazione diversa da quella contemplata nel presente disciplinare di produzione tra cui gli aggettivi "*extra*", "*fine*", "*naturale*", "*riserva*", "*scelto*", "*selezionato*", "*superiore*" e simili.

Articolo 8 - Procedure di rilascio del marchio

Il marchio **a** "***Denominazione Comunale di Origine***" ("***De.C.O.***") è di proprietà del Comune e verrà rilasciato ai richiedenti che presenteranno domanda e risponderanno su autocertificazione ai requisiti contenuti nel presente disciplinare, a garanzia dell'origine del prodotto e dei segni di riconoscimento.

Il marchio "***De.C.O.***" verrà rilasciato dal Comune di Usini previa iscrizione dell'azienda/ditta/società al "***Registro Comunale De.C.O.***", come previsto dall'art. 4 del "***Regolamento per la tutela e la valorizzazione dei prodotti e delle attività agro-alimentari tradizionali locali e istituzione della "De.C.O.***"

I richiedenti devono depositare presso l'Ufficio Amministrativo del Comune gli estremi catastali dei terreni coltivati a vigna con le caratteristiche riportate nel presente disciplinare.

La documentazione dovrà contenere la specificazione del proprietario del terreno, della località e della superficie dedicata alla coltivazione di uve per varietà delle stesse per ciascun lotto per il quale si richiede la "***De.C.O.***".

Il "***Regolamento di Istituzione***" prevede inoltre, agli **artt. 14 e 15**, che vengano effettuati controlli a persone fisiche o giuridiche iscritte nel relativo elenco, per verificare l'osservanza del presente disciplinare di produzione.

Per i controlli, la **Commissione** "***De.CO.***" potrà avvalersi della collaborazione degli Enti preposti quali l' "*ICQRF*"[1] di Sassari, l'Università di Sassari, il "*Consiglio Nazionale Ricerche*" ("*C.N.R.*"), l' "*Agenzia Regionale per la Ricerca in Agricoltura Sardegna*" ("*AGRIS*[2]"), l' "*Agenzia Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura*" ("*LAORE*[3]"), l'Agenzia Regionale "*Argea*[4]", nonché di singoli professionisti (agronomi, enologi etc.) opportunamente incaricati.

Qualora necessario, tra gli accertamenti previsti rientrerà anche l'analisi statistica multivariata applicata ad una serie di tracciati di Risonanza Magnetica Nucleare ("NMR") al fine di controllare l'origine (geografica, del vitigno ecc.) e la qualità del prodotto (uve, mosti, vini, lieviti, additivi, ecc.) impiegati nel processo.
Tale controllo di verifica potrà essere effettuato per ciascun lotto di imbottigliamento.

I controlli di verifica entreranno a far parte del database di riferimento del prodotto della "***De.CO.***" di Usini.

---

[1] "**ICQRF**": **Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e delle Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari** del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

[2] "**AGRIS**" è l'agenzia della Regione Sardegna per la ricerca scientifica, la sperimentazione e l'innovazione tecnologica nei settori agricolo, agroindustriale e forestale. Rientra nella "*mission*" dell'agenzia favorire lo sviluppo rurale sostenibile, tutelare e valorizzare le biodiversità, accrescere la qualificazione competitiva della propria struttura nel campo della ricerca.

[3] "**LAORE**" è l'agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale. Promuove lo sviluppo integrato dei territori rurali e la compatibilità ambientale delle attività agricole favorendo la multifunzionalità delle imprese, le specificità territoriali, le produzioni di qualità e la competitività sui mercati.

[4] "**ARGEA**" Attualmente è in fase di riconoscimento per l'esercizio delle funzioni di organismo gestore, pagatore e di controllo in materia di finanziamento della politica agricola comunitaria. Esercita funzioni delegate dalla Regione Sardegna in materia di aiuti regionali, attività ispettive e di controllo in campo agricolo, ittico e attività gestionali delegate dall'Autorità di Gestione in materia di Politica Agricola comune e altre attività assegnate dalla Giunta Regionale.

Articolo 9 - Marchio "*De.C.O.*" di Usini

