

ed altre pezzature di capienza superiore non destinate alla vendita.  
Per contenitori di vetro con capacità pari o inferiori a l 0,250 è ammesso l'utilizzo del tappo a vite.

**Articolo 9.**

La denominazione di origine controllata e garantita «Morellino di Scansano» è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio n. 736629 (Allegato n° 1) registrato dal Consorzio di tutela del Vino Morellino di Scansano in data 15 dicembre 1997 nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare di produzione, in abbinamento inscindibile con la denominazione «Morellino di Scansano». Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato prevista nella normativa vigente. L'utilizzo del marchio Morellino di Scansano è curato direttamente dal Consorzio tutela del vino Morellino di Scansano, che deve distribuirlo anche ai non associati alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

**Marchio**  
pantone blu 280 U  
quadricromia 100 c  
80 m  
0 y  
40 k



**MORELLINO DI SCANSANO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

**Logotipo**  
font: Friz Quadrata  
nero



	Denunce di Produzione			Superficie equivalente (m <sup>2</sup> )		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Morellino di Scansano						
Morellino di Scansano (GR)	391	389	364	13.752.930	14.118.000	13.340.139
Morellino di Scansano Riserva (GR)	3	1	3	66.473	1.700	10.033
<b>Totale</b>	<b>394</b>	<b>390</b>	<b>367</b>	<b>13.819.403</b>	<b>14.119.700</b>	<b>13.350.172</b>

  

	Produzione di uva dichiarata (kg)			Produzione di vino (litri)		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Morellino di Scansano						
Morellino di Scansano (GR)	10.960.016	10.592.951	10.517.695	7.715.970	7.414.981	7.362.390
Morellino di Scansano Riserva (GR)	31.980	1.500	6.208	22.386	1.050	4.346
<b>Totale</b>	<b>10.991.996</b>	<b>10.594.451</b>	<b>10.523.903</b>	<b>7.738.356</b>	<b>7.416.031</b>	<b>7.366.736</b>

\*\*\*\*\*

Decreto ministero Politiche agricole del 15 giugno 2011

**Denominazione di origine controllata e garantita del vino «Offida»**

Già Doc con D.m. 23 maggio 2001 (rettifica con D.m. 20 febbraio 2009).

**Disciplinare di produzione**

**Articolo 1.**

**Disciplinare di produzione**

La denominazione di origine controllata e garantita «Offida» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Offida» Pecorino;
- «Offida» Passerina;
- «Offida» rosso.

**Articolo 2.**

**Base ampelografica**

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- «Offida» Pecorino:  
- Pecorino: minimo 85%;  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 15%;
- «Offida» Passerina:  
- Passerina: minimo 85%;  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 15%;
- «Offida» rosso:  
- Montepulciano: minimo 85%;  
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3.**

**Zona di produzione delle uve**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» di cui al precedente art. 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo ed inclusi nei territori appresso delimitati.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore dell'Aso,



Offida, Ripatransone, nonché parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Monteprandone, Pedaso, Petritoli, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli.

Tale zona è così delimitata:  
(omissis)

La zona di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Offida» rosso comprende l'intero territorio dei comuni di Ripatransone, Offida, Acquaviva Picena, Castorano, Casteldilama, Cossignano, Appignano del Tronto e parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Spinetoli, Monsampolo del Tronto, Grottammare, Massignano, Carassai, Montefiore dell'Aso, Montalto Marche, Castignano, Monteprandone e San Benedetto del Tronto.

Il confine della zona coincide con quello dell'area precedentemente descritta (omissis)

**Articolo 4.**

**Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000, in coltura specializzata, sia per vini bianchi che per il vino rosso.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice.

La Regione può consentire le forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

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

La produzione massima di uva ad ettaro dei

vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Prod. max (t/ha)	Titolo alcol. volum. nat. min. (% vol.)
«Offida» Pecorino	9	11,5
«Offida» Passerina	9	11,5
«Offida» rosso	8,5	12,5

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

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

#### Articolo 5.

##### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

È inoltre consentito che le operazioni di cui all'art. 1, siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio di produzione di cui all'art. 3, comunque all'interno della regione Marche, a condizione che:

– le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto;

– le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della Regione Marche sulla rispondenza degli impianti di vinificazione e imbottigliamento e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare, di invecchiare e di imbottigliare i propri vini;

– le cantine di cui trattasi abbiano la disponibilità delle rispettive aziende agricole;

è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione max di vino (hl/ha)
«Offida» Pecorino	70	63
«Offida» Passerina	70	63
«Offida» rosso	70	59,50

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75% per i vini «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, «Offida» rosso, anche

se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida», nella tipologia «rosso», può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio di 24 mesi complessivi di cui 12 mesi in legno, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia, a partire da non prima del 1° novembre dell'anno del raccolto. L'immissione al consumo per le tipologie bianche della denominazione di origine controllata e garantita «Offida» deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Falerio», «Falerio» tipologia Pecorino, Terre di Offida nella tipologia Passito, Vino Santo e spumante o verso la indicazione geografica tipica «Marche».

#### Articolo 6.

##### Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### «Offida» Passerina:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, tipico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

##### «Offida» Pecorino:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, tipico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

##### «Offida» rosso:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
- sapore: secco, armonico, tipico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

È in facoltà del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

#### Articolo 7.

##### Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 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. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali

e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

#### Articolo 8.

##### Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.

Per le chiusure delle bottiglie sono applicabili le vigenti disposizioni.

#### ALLEGATO A Elenco codici (omissis)

Offida	Denunce di Produzione			Superficie equivalente (m <sup>2</sup> )		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Offida Passerina (AP)	117	132	127	988.815	1.077.233	1.163.122
Offida Passerina (FM)	-	-	1	-	-	16.188
Offida Pecorino (AP)	101	125	148	1.332.016	1.719.774	1.955.505
Offida Pecorino (FM)	-	-	2	-	-	36.060
Offida rosso (AP)	119	117	96	2.275.764	2.138.611	2.009.636
Offida rosso (FM)	-	-	1	-	-	12.300
<b>Totale</b>	<b>337</b>	<b>374</b>	<b>375</b>	<b>4.596.595</b>	<b>4.935.618</b>	<b>5.192.811</b>

Offida	Produzione di uva dichiarata (kg)			Produzione di vino (litri)		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Offida Passerina (AP)	760.278	908.970	1.027.180	532.195	636.278	719.026
Offida Passerina (FM)	-	-	7.400	-	-	5.180
Offida Pecorino (AP)	920.756	1.188.786	1.403.863	644.531	832.152	982.706
Offida Pecorino (FM)	-	-	32.200	-	-	22.540
Offida rosso (AP)	1.371.088	1.245.272	980.581	959.761	871.690	686.407
Offida rosso (FM)	-	-	9.300	-	-	6.510
<b>Totale</b>	<b>3.052.122</b>	<b>3.343.028</b>	<b>3.460.524</b>	<b>2.136.487</b>	<b>2.340.120</b>	<b>2.422.369</b>

\*\*\*\*\*

vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Prod. max (t/ha)	Titolo alcol. volum. nat. min. (% vol.)
«Offida» Pecorino	9	11,5
«Offida» Passerina	9	11,5
«Offida» rosso	8,5	12,5

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

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

#### Articolo 5.

##### Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

È inoltre consentito che le operazioni di cui all'art. 1, siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio di produzione di cui all'art. 3, comunque all'interno della regione Marche, a condizione che:

– le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto;

– le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della Regione Marche sulla rispondenza degli impianti di vinificazione e imbottigliamento e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare, di invecchiare e di imbottigliare i propri vini;

– le cantine di cui trattasi abbiano la disponibilità delle rispettive aziende agricole;

è ammessa la dolciificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Rese uva/vino (%)	Produzione max di vino (hl/ha)
«Offida» Pecorino	70	63
«Offida» Passerina	70	63
«Offida» rosso	70	59,50

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75% per i vini «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, «Offida» rosso, anche

se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida», nella tipologia «rosso», può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio di 24 mesi complessivi di cui 12 mesi in legno, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia, a partire da non prima del 1° novembre dell'anno del raccolto. L'immissione al consumo per le tipologie bianche della denominazione di origine controllata e garantita «Offida» deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Falerio», «Falerio» tipologia Pecorino, Terre di Offida nella tipologia Passito, Vino Santo e spumante o verso la indicazione geografica tipica «Marche».

#### Articolo 6.

##### Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### «Offida» Passerina:

– colore: giallo paglierino con riflessi dorati;  
– odore: caratteristico, gradevole;  
– sapore: secco, tipico, caratteristico;  
– titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

– acidità totale minima: 4,5 g/l;  
– estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

##### «Offida» Pecorino:

– colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
– odore: caratteristico, gradevole;  
– sapore: secco, tipico, caratteristico;  
– titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;

– acidità totale minima: 4,5 g/l;  
– estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

##### «Offida» rosso:

– colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;  
– odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;  
– sapore: secco, armonico, tipico, caratteristico;  
– titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;

– acidità totale minima: 4,5 g/l;  
– estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

È in facoltà del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

#### Articolo 7.

##### Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 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. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali

e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

#### Articolo 8.

##### Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.

Per le chiusure delle bottiglie sono applicabili le vigenti disposizioni.

#### ALLEGATO A Elenco codici (omissis)

Offida	Denunce di Produzione			Superficie equivalente (m <sup>2</sup> )		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Offida Passerina (AP)	117	132	127	988.815	1.077.233	1.163.122
Offida Passerina (FM)	-	-	1	-	-	16.188
Offida Pecorino (AP)	101	125	148	1.332.016	1.719.774	1.955.505
Offida Pecorino (FM)	-	-	2	-	-	36.060
Offida rosso (AP)	119	117	96	2.275.764	2.138.611	2.009.636
Offida rosso (FM)	-	-	1	-	-	12.300
<b>Totale</b>	<b>337</b>	<b>374</b>	<b>375</b>	<b>4.596.595</b>	<b>4.935.618</b>	<b>5.192.811</b>

Offida	Produzione di uva dichiarata (kg)			Produzione di vino (litri)		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
Offida Passerina (AP)	760.278	908.970	1.027.180	532.195	636.278	719.026
Offida Passerina (FM)	-	-	7.400	-	-	5.180
Offida Pecorino (AP)	920.756	1.188.786	1.403.863	644.531	832.152	982.706
Offida Pecorino (FM)	-	-	32.200	-	-	22.540
Offida rosso (AP)	1.371.088	1.245.272	980.581	959.761	871.690	686.407
Offida rosso (FM)	-	-	9.300	-	-	6.510
<b>Totale</b>	<b>3.052.122</b>	<b>3.343.028</b>	<b>3.460.524</b>	<b>2.136.487</b>	<b>2.340.120</b>	<b>2.422.369</b>

\*\*\*\*\*

vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Prod. max (t/ha)	Titolo alcol. volum. nat. min. (% vol.)
«Offida» Pecorino	9	11,5
«Offida» Passerina	9	11,5
«Offida» rosso	8,5	12,5

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

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

**Articolo 5.**

**Norme per la vinificazione**  
Le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

E inoltre consentito che le operazioni di cui all'art. 1, siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio di produzione di cui all'art. 3, comunque all'interno della regione Marche, a condizione che:  
- le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto;  
- le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della Regione Marche sulla rispondenza degli impianti di vinificazione e imbottigliamento e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare, di invecchiare e di imbottigliare i propri vini;  
- le cantine di cui trattasi abbiano la disponibilità delle rispettive aziende agricole;  
- è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.  
La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Rese uva/ vino (%)	Produzione max di vino (t/ha)
«Offida» Pecorino	70	63
«Offida» Passerina	70	63
«Offida» rosso	70	59,50

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra ma non il 75% per i vini «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina, «Offida» rosso, anche

se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccezione non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida», nella tipologia «rosso», può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio di 24 mesi complessivi di cui 12 mesi in legno, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia, a partire da non prima del 1° novembre dell'anno del raccolto. L'immissione al consumo per le tipologie bianche della denominazione di origine controllata e garantita «Offida» deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Falerno», «Falerno» tipologia Pecorino, Terre di Offida nella tipologia Passito, Vino Santo e spumante o verso la indicazione geografica tipica «Marche».

**Articolo 6.**

**Caratteristiche al consumo**  
I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, tipico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
- «Offida» Pecorino:
  - colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
  - odore: caratteristico, gradevole;
  - sapore: secco, tipico, caratteristico;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 18 g/l;
- «Offida» rosso:
  - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
  - odore: gradevole, complesso, leggermente etero;
  - sapore: secco, armonico, tipico, caratteristico;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.;
  - acidità totale minima: 4,5 g/l;
  - estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Offida» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

E in facoltà del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

**Articolo 7.**

**Etichettatura e presentazione**  
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. E tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali

e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

**Articolo 8.**

**Confezionamento**  
I vini di cui all'art. 1, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5.  
Per le chiusure delle bottiglie sono applicabili le vigenti disposizioni.

ALLEGATO A  
Elenco codici (omissis)

	Denunce di Produzione				Superficie equivalente (m <sup>2</sup> )			
	2007	2008	2009	2007	2008	2009	2007	2009
Offida	2007	2008	2009	2007	2008	2009	2007	2009
Offida Passerina (AP)	117	132	127	988,815	1.077,233	1.163,122	1.163,122	1.163,122
Offida Passerina (FM)	-	-	1	-	-	-	-	-
Offida Pecorino (AP)	101	125	148	1.332,016	1.719,774	1.955,505	1.955,505	1.955,505
Offida Pecorino (FM)	-	-	2	-	-	-	-	-
Offida rosso (AP)	119	117	96	2.275,764	2.138,611	2.009,636	2.138,611	2.009,636
Offida rosso (FM)	-	-	1	-	-	-	-	-
Totale	337	374	375	4.596,595	4.935,618	5.192,811	4.935,618	5.192,811
	Produzione di uva dichiarata (kg)				Produzione di vino (litri)			
Offida	2007	2008	2009	2007	2008	2009	2007	2009
Offida Passerina (AP)	760,278	908,970	1.027,180	532,195	636,278	719,026	636,278	719,026
Offida Passerina (FM)	-	-	7,400	-	-	-	-	-
Offida Pecorino (AP)	920,756	1.188,786	1.403,863	644,531	832,152	982,706	644,531	982,706
Offida Pecorino (FM)	-	-	32,200	-	-	-	-	-
Offida rosso (AP)	1.371,088	1.245,272	980,581	959,761	871,690	686,407	959,761	686,407
Offida rosso (FM)	-	-	9,300	-	-	-	-	-
Totale	3.052,122	3.343,028	3.460,524	2.136,487	2.340,120	2.422,369	2.136,487	2.422,369

