



*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
EX PQA IV

Prot.92085 del 18/12/2014

Decreto 18 dicembre 2014 concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede Asti, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Nizza", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 novembre 2014.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui Regolamento (CE) n. 1234/2007, art. 118 *septies*, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Regolamento (CE) n. 479/2008) i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità

alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTA la nota della Regione Piemonte, n.7812 del 30 aprile 2014, con la quale è stata trasmessa la richiesta del Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede in via Morelli,15 – Asti, intesa ad ottenere il riconoscimento della autonoma Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Nizza", già sottozona della citata DOCG Barbera d'Asti, e del relativo disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012

VISTO il provvedimento ministeriale 19 novembre 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Nizza" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa domanda di protezione, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta, pervenuta in data 25 novembre 2014 a questo Ministero, del citato Consorzio, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione della DOP "Nizza" di cui al citato provvedimento 19 novembre 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Nizza", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alla relativa proposta di disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta istanza e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha allegato il Decreto ministeriale Prot. n° 23993 del 05/12/2014 di approvazione del piano dei controlli relativamente alla proposta di disciplinare in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di protezione della DOP in questione da parte della Commissione U.E.;

VISTA la nota n. 494DB del 15/12/2014 con la quale la Regione Piemonte ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Nizza", prodotti in conformità alla proposta di disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 14 novembre 2014, rendendo applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla corrente campagna vendemmiale;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOCG "Nizza", ottenute in conformità all'allegata proposta di disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 19 novembre 2014 richiamato in premessa.
2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede in Asti, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Piemonte sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di protezione del disciplinare della DOP "Nizza" in questione da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.
3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili nei confronti delle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2014/2015 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di disciplinare.
4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012).

Roma, li 18/12/2014

IL DIRETTORE GENERALE
f.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a DOP “Nizza” di cui al Provvedimento ministeriale 19 novembre 2014.

Articolo 1 – Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita “Nizza”, anche con menzione riserva, è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Barbera al 100%.

Articolo 3 – Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” comprende l’intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

Articolo 4 – Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: i terreni caratterizzati da marne argillose – sabbiose e arenarie stratificate;

giacitura: esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest – sud est. Sono esclusi i terreni di fondovalle e quelli umidi;

densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contro spalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato basso).

La raccolta dell’uva dovrà essere realizzata esclusivamente a mano

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l’irrigazione di soccorso

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Nizza" anche con menzione riserva	7	13,00% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o menzione tradizionale deve essere di 6,3 t per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva "vigna" debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,50% vol.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva "vigna", il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

NIZZA vigna anche con menzione riserva	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale % Vol
al terzo anno di impianto:	3,8	13,50
al quarto anno di impianto	4,4	13,50
al quinto anno di impianto	5,0	13,50
al sesto anno di impianto	5,7	13,50
dal settimo anno di impianto in poi	6,3	13,50

Nelle annate abbondanti i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza", devono essere riportati nel limite 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 possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell'art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello

previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 – Norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. “Nizza” le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione di cui all’art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli. 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 (Allegato1).

2. Per i vini a d.o.c.g. “Nizza” non è consentita alcuna forma di arricchimento per l’aumento della gradazione.

3. La resa massima dell’uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
“Nizza” anche con menzione riserva	non sup. al 70%	4.900

Per l’impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all’art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione ed affinamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui in legno (botti di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Nizza	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia
Nizza “vigna”	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia

Nizza riserva	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza riserva "vigna"	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

E' ammessa la colmatatura con uguale vino della stessa annata, conservato anche in contenitori diversi dalle botti in legno, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

6. Per le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1, la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso.

7. Il vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" di cui all'art.1, possono essere riclassificati con le denominazioni "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte Barbera" e "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo

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

"Nizza" anche con menzione riserva
colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso caratteristico, etereo;
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol.;
con indicazione di "vigna": 13,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;
con menzione vigna estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

Articolo 7 – Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo o nome tradizionale purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene lo Schedario viticolo della denominazione;

- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo o nome tradizionale, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 – Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'articolo 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da litri 2. E' consentito inoltre l'utilizzo delle bottiglie di capacità di litri 9 e 12.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini a d.o.c.g. Nizza è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con l'esclusione del tappo a corona

Per la chiusura delle bottiglie dei vini qualificati con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Articolo 9 - Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

L'area di produzione comprende 18 comuni della Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza, zona tradizionale e di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato". Il sistema di potatura più largamente utilizzato nella zona, nello specifico per la Barbera, è il Guyot, affiancato negli ultimi decenni dal cordone speronato: questi permettono di adattare al meglio il vitigno alle condizioni climatiche dell'area e di ottenere la migliore qualità dell'uva.

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

Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose

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

Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è storicamente ampiamente coltivato in questa zona, dove è da sempre la varietà principale. Il Nizza rappresenta la tipologia di vino di maggior pregio di quest'area ed i vigneti, coltivati nelle migliori posizioni, esprimono al meglio le potenzialità dell'uva Barbera. La condizione pedoclimatica ottimale permette di ottenere vini ricchi di estratto e di profumi, adatti anche al lungo affinamento, molto longevi.

Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

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).