

Doc «Barbera d'Alba»: DECRETO DI SOSTITUZIONE DISCIPLINARE

N.B. I titoli fra parentesi degli articoli e la numerazione dei commi in [] parentesi quadra sono aggiunti dalla redazione

DECRETO 25 marzo 2010

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba». (10A04042)

- *Gazzetta Ufficiale n. 82 del 9 aprile 2010*
- *Inviato con e-mail n. 55 del 13 aprile 2010*

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

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), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 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, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero intesa a modificare il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba»;

Visto il parere favorevole espresso dalla regione Piemonte, in merito alla proposta del Consorzio sopra indicato, di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba»;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda di modifica della denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» e del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 28 del 4 febbraio 2010;

Vista l'istanza pervenuta, nei termini e nei modi previsti, da parte del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero, in merito alla citata proposta di disciplinare di produzione, intesa ad ottenere l'inserimento del vitigno Nebbiolo, nella percentuale massima del 15%, nell'ambito della base ampelografica per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba»;

Ritenuto che nel corso della riunione del Comitato nazionale vini del 10 e 11 marzo 2010, la regione Piemonte, ha espresso, parere positivo, in merito alla suddetta istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 10 e 11 marzo 2010, presente il rappresentante della regione Piemonte, con il quale è stata accolta la suddetta istanza;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba», in conformità ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Articolo 1 - (Sostituzione ed entrata in vigore)

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 27 maggio 1970 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2010.

Doc «Barbera d'Alba»: DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

ANNESSO A D.D. 25.3.2010

N.B. I numeri e, in certi casi, le lettere A, B, C, ecc. in [] parentesi quadra, nonché talune indicazioni in carattere neretto sono stati così aggiunti o evidenziati dalla redazione

Articolo 2 - (Iscrizione terreni vitati)

I soggetti che intendono rivendicare, a partire già dalla vendemmia 2010, i vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992 n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato regioni e province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo dei vigneti «Barbera d'Alba».

Articolo 3 - (Vincoli del disciplinare)

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Articolo 4 - (Codici)

All'allegato «A» sono riportati i codici, di cui all'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba».

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 25 marzo 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

Articolo 1 - Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «Barbera d'Alba»
- «Barbera d'Alba» Superiore.

Articolo 2 - Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Barbera d'Alba» è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Barbera dall'85% al 100%
- Nebbiolo da 0 a 15%.

Articolo 3 - Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine «Barbera d'Alba» devono essere prodotte nella zona di origine costituita dall'intero territorio dei comuni di:

Alba, Albaretto della Torre, Barbaresco, Barolo, Borgomale, Camo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cornelliano d'Alba, Cossano Belbo, Diano d'Alba, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Monticello d'Alba, Neive, Neviglie, Novello, Perletto, Piobesi d'Alba, Priocca, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno, Zezza d'Alba; e in parte dal territorio dei comuni di Baldissero d'Alba, Bra, Cortemilia, Cherasco, La Morra, Monchiero, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Narzole, Pocataglia, S. Stefano Roero e Sommariva Perno, in provincia di Cuneo.

Tale zona è così delimitata: da Rocca Tagliata (quota 367) la linea di delimitazione segue il confine interprovinciale Asti-Cuneo fino al bivio della frazione Gianoglio in comune di Montà. Si immette quindi sulla strada provinciale per casc. Sterlotti e per quella per frazione S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale 29). La delimitazione coincide con detta strada statale 29 fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza dei rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316, 335, casc. Perona, Carle, Madonna delle

Grazie (quota 394) quindi la strada carreggiabile per casc. Beggioni e oltre fino alla strada S. Stefano Roero-S. Lorenzo che supera proseguendo lungo la strada per casc. Molli (quota 376) fino a rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per la casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a quota 336. Superata la provinciale dei Roeri prosegue lungo la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la strada per valle Cenemorto (quota 362) che segue fino a Baldissero (quota 410).

La linea di delimitazione a ovest di Baldissero passa per le quote 402-394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva a quota 417 che segue fino a quota 402.

Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbini e Bocche della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Sommariva e Pocapaglia. Traversa detto confine e in linea retta, toccando le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia, raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Prosegue per quote 411 e 351 e da quest'ultima lungo la strada, fino al confine fra Pocapaglia e Bra (quota 328). Continua lungo la strada per casc. Castelletto e per Bra fino in prossimità dell'ospedale. Gira attorno al concentrico di Bra e passando per le quote 290 e 280 raggiunge la ferrovia che segue fino alla strada Bra-Cherasco. Continuando per breve tratto su detta strada, volta a sinistra sulla strada degli Orti e tocca quota 220. Segue il canale Pertusata e per quota 220, casc. Salame, Borgo Nuovo (quota 218), giunge a località Fornace (quota 202), per proseguire poi lungo il confine comunale tra S. Vittoria e Bra fino al ponte sul fiume Tanaro. Di qui segue il corso del Tanaro contro corrente attraverso i territori di La Morra, Cherasco, Narzole, Monchiero, fino al confine con il comune di Dogliani includendo parzialmente in destra Tanaro il comune di Monchiero. Prosegue lungo i confini comunali fra Monchiero e Dogliani includendo tutto il comune di Monforte fino a raggiungere il confine comunale di Roddino (quota 385). Quindi la linea di delimitazione corre lungo i confini dei territori comunali tra Roddino e Dogliani; tra Cissone e Roddino; tra Serravalle Langhe, Cerretto Langhe e Roddino; tra Sinio e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Cerretto Langhe; tra Albaretto della Torre e Arguello; tra Albaretto e Lequio Berria; fra Rodello e Lequio Berria; Rodello e Benevello; Benevello con Diano d'Alba, Alba e Borgomale; Borgomale con Lequio Berria e Bosia; Bosia con Castino.

Dal punto di incrocio dei confini comunali tra Bosia-Cortemilia e Castino, la delimitazione scende, attraverso Viarasso, alla statale n. 339 che segue fino alla confluenza del fiume Bormida con l'Uzzone.

Risale il corso dell'Uzzone fino al confine comunale con Pezzolo Valle Uzzone e seguendo il confine comunale tra Cortemilia e Pezzolo raggiunge la linea di delimitazione della provincia di Asti.

Di qui la delimitazione segue il confine provinciale Cuneo-Asti, verso nord fino a Rocca Tagliata (quota 327).

Articolo 4 - Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

- terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali combinazioni;

- giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.

- altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m.

- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord da $-22,5^{\circ}$ a $+22,5^{\circ}$ sessagesimali.

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 d'impianto, non inferiore a 3.300.

- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: contospalliera; sistema di potatura: Guyot o cordone speronato) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini.

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

3. La resa massima di uva rivendicabile ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino "Barbera d'Alba" ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	10	11,00 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	10	11,50 % vol.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Barbera d'Alba" e "Barbera d'Alba" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di tonnellate 9.

Le uve destinate alla produzione del vino "Barbera d'Alba" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50 % vol.

Le uve destinate alla produzione del vino "Barbera d'Alba" Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo

alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00 % vol.

La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" e "Barbera d'Alba" Superiore può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 7 anni.

Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

al terzo anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	5,4	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	5,4	12,00 % vol.

al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	6,3	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	6,3	12,00 % vol.

al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	7,2	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	7,2	12,00 % vol.

al sesto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	8,1	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	8,1	12,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, 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, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore 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 rivendicabile per ettaro fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare limiti massimi di uva per ettaro oppure riduzioni di resa massima inferiori a quelli previsti 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.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione temporanea delle iscrizioni all'Albo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Articolo 5 - Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" devono essere effettuate all'interno delle province di Cuneo, Asti e Torino.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Barbera d'Alba"	70 %	7.000 l/ha
"Barbera d'Alba" Superiore	70 %	7.000 l/ha

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

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Doc; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. Il seguente vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento:

Vino	durata mesi	di cui in legno	decorrenza
"Barbera d'Alba" Superiore	12	4	1° novembre dell'anno di raccolta uve.

Per il seguente vino l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data di seguito indicata:

Vino	data
“Barbera d'Alba” Superiore	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.

5. Per il vino “Barbera d'Alba” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata “Langhe” senza specificazione di vitigno, “Piemonte” Barbera e “Langhe” Barbera.

6. Il vino destinato alla denominazione di origine controllata “Barbera d'Alba” può essere classificato, con la denominazione di origine controllata “Langhe” senza specificazione di vitigno, “Piemonte” Barbera e “Langhe” Barbera, purché corrisponda alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d'Alba”, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;

con menzione “vigna”: 12,00 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d'Alba” Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;

con menzione “vigna”: 12,50 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo : 23 g/l .

3. È 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 i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7 - Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine “Barbera d'Alba” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d'Alba”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione del vino “Barbera d'Alba”, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;

- tale menzione sia iscritta nella “Lista positiva” istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della denominazione;

- coloro che, nella designazione e presentazione dei vini “Barbera d'Alba”, intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione “vigna” abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;

- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione “vigna” seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

- la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore.

4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Barbera d'Alba” e “Barbera d'Alba” Superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata “Barbera d'Alba” per la commercializzazione devono essere di forma corrispondente ad antico uso e tradizione, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di legge, ma comunque non inferiori a 18,7 cl. e con l'esclusione del 200 cl.

