

## Doc «Dolcetto 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 «Dolcetto d'Alba». (10A04229)

- *Gazzetta Ufficiale n. 86 del 14 aprile 2010*
- *Inviato con e-mail n. 59 del 16 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. 607/09 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, 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 «Dolcetto 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 «Dolcetto 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 «Dolcetto d'Alba» e del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 28 del 4 febbraio 2010;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni, in merito alla citata proposta di disciplinare;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Dolcetto d'Alba», in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

#### Articolo 1 - (Sostituzione ed entrata in vigore)

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Dolcetto d'Alba», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 6 luglio 1974 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 «Dolcetto 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 «Dolcetto 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 del 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 «Dolcetto 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 «Dolcetto 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 «Dolcetto 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 «Dolcetto d'Alba» è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:  
- «Dolcetto d'Alba»  
- «Dolcetto d'Alba» Superiore.

**Articolo 2 - Base ampelografica**

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

**Articolo 3 - Zona di produzione delle uve**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Dolcetto d'Alba» devono essere prodotte:

1) nell'intero territorio dei comuni di Alba, Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Benevello, Borgomale, Bosia, Camo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cossano Belbo, Grinzane Cavour, Lequio Berria, Mango, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neviglie, Rocchetta Belbo Rodello, S. Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Trezzo Tinella in [provincia di Cuneo](#) e del comune di Coazzolo in [provincia di Asti](#);

2) la porzione del territorio situata sulla destra orografica del fiume Tanaro dei comuni di Barbaresco, Cherasco, Narzole, Neive, Novello, La Morra, Roddi, Verduno, la porzione del territorio del comune di Roddino sito sulla destra orografica del torrente Riavolo, la porzione del territorio del comune di Torre Bormida situata sulla sinistra orografica del fiume Bormida e compresa tra i confini del territorio comunale e la strada statale n. 339 della Val Bormida, e la porzione del territorio del comune di Cortemilia delimitata dal confine con i comuni di Serole, Perletto, Castino, Bosia, Torre Bormida, il rio La Monaca, la statale n. 339 della Val Bormida, il torrente Uzzone ed il rio Rigosio.

**Articolo 4 - Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere quelle tradizionali della zona

e, comunque, atte a conferire all'uva ed al vino derivato 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;

- 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: controspalliera; 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 ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	9,00	11,00 % vol.
"Dolcetto d'Alba Superiore"	9,00	12,00 % vol.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di t 8,00.

Le uve destinate alla produzione del vino "Dolcetto 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 "Dolcetto d'Alba" Superiore che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50 % vol.

La denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto 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
"Dolcetto d'Alba"	4,8	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba Superiore"	4,8	12,50 % vol.

#### al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	5,6	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba Superiore"	5,6	12,50 % vol.

#### al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Dolcetto d'Alba"	6,4	11,50 % vol.
"Dolcetto d'Alba Superiore"	6,4	12,50 % vol.

#### al sesto anno

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

Nelle annate favorevoli, il quantitativo di uva ottenuto e da destinare alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere riportati ai limiti sopra indicati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, 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 di produzione 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 al precedente punto 3, 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 fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare limiti massimi di uva rivendicabile 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 dei vini di cui al presente disciplinare di produzione e l'invecchiamento obbligatorio per la tipologia Superiore devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Cuneo e nel comune di Coazzolo in provincia di Asti.

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

	Resa uva/vino	produzione max di vino
"Dolcetto d'Alba"	70 %	6.300 l/ha
"Dolcetto d'Alba" Superiore	70 %	6.300 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 denominazione di origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione 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	mesi	decorrenza
"Dolcetto d'Alba" Superiore	12	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
"Dolcetto d'Alba" Superiore	1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta uve.

5. Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto ad esclusione delle uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti.

6. Per la denominazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Monferrato" senza specificazione di vitigno e "Monferrato" Dolcetto.

7. I vini di cui al presente disciplinare di produzione, ad esclusione di quelli ottenuti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti, possono essere classificati con le denominazioni di origine controllata "Langhe" senza specificazione di vitigno e "Langhe" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

8. I vini di cui al presente disciplinare di produzione prodotti con uve provenienti dal comune di Coazzolo in provincia di Asti possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" Dolcetto, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

9. Il vino destinato a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" Superiore potrà essere riclassificato come "Dolcetto d'Alba", previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

#### Articolo 6 - Caratteristiche al consumo

1. Il vino "Dolcetto d'Alba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;  
 odore: fruttato e caratteristico;  
 sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;  
 con menzione "vigna": 12,00 % vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

2. Il vino "Dolcetto d'Alba" Superiore, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;  
 odore: fruttato e caratteristico;  
 sapore: asciutto, ammandorlato, 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: 22 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 di origine dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### Articolo 7 - Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore 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 similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione 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 e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione 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 di cui al presente disciplinare di produzione, 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'eventuale invecchiamento del vino sia stata svolta 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 dimensioni uguali al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiori.

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Dolcetto d'Alba" e "Dolcetto d'Alba" Superiore, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 8 - Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui al presente disciplinare di produzione devono essere di forma tradizionale o corrispondente ad antico uso, di vetro, di capacità consentita dalle vigenti disposizioni di leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl. e con l'esclusione del 200 cl.