



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E  
DELL'IPPICA  
PQAI IV

Prot.0044581 del 20.6.2019

**Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Piemonte”.**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata Legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

VISTO il D.M. 22 novembre 1994, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.282 del 02.12.1994, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Piemonte” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP “Piemonte”;

VISTO il disciplinare di produzione della DOC dei vini “Piemonte” così come da ultimo consolidato con le modifiche approvate con il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/548 della Commissione del 2 aprile 2019, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L96 del 5 aprile 2019;

ESAMINATA la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Piemonte su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, con sede in Costigliole d'Asti (AT) intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC “Piemonte”, nel rispetto della procedura di cui al citato DM 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del DM 7 novembre 2012, relativa alle modifiche “non minori” dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della regione Piemonte;

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 30 maggio 2019, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC "Piemonte";

CONSIDERATO altresì che ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche "non minori" del disciplinare in questione sono considerate "ordinarie" e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012, per le modifiche "minori", che non comportano variazioni al documento unico;

RITENUTO tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica "ordinaria" del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

PROVVEDE alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica "ordinaria" del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Piemonte".

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo Ufficio PQAI IV, Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: [saq4@pec.politicheagricole.gov.it](mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it) - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana della predetta proposta.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "PIEMONTE"**

Il disciplinare di produzione della DOC dei vini "Piemonte", così come da ultimo consolidato con le modifiche approvate con il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/548 della Commissione del 2 aprile 2019 richiamato in premessa, è modificato come segue:

- l' articolo 1 è sostituito con il seguente testo:

"La denominazione di origine controllata "Piemonte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni

Vini bianchi :

"Piemonte" bianco  
"Piemonte" Bussanello  
"Piemonte" Cortese;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Moscato;  
"Piemonte" Sauvignon  
"Piemonte" Viognier;  
"Piemonte" Pinot Grigio;  
"Piemonte" Riesling;

"Piemonte" con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon, Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco), nelle loro combinazioni.

Vini spumanti:

"Piemonte";  
"Piemonte" rosso;  
"Piemonte" rosato;  
"Piemonte" Pinot bianco;  
"Piemonte" Pinot grigio;  
"Piemonte" Pinot nero;  
"Piemonte" Pinot;  
"Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo;  
"Piemonte" Chardonnay;  
"Piemonte" Brachetto  
"Piemonte" Albarossa Rosato

"Piemonte" con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco o in rosato), nelle loro combinazioni.

“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc e Carmenère, Croatina, Grignolino, Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

Vini frizzanti:

“Piemonte” rosso

“Piemonte” bianco

“Piemonte” rosato

“Piemonte” Dolcetto

“Piemonte” Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo;

“Piemonte” Chardonnay;

“Piemonte” Barbera;

“Piemonte” Bonarda.

“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca bianca: Cortese, Chardonnay, Sauvignon Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italoico, Riesling renano, Viognier, nonché del vitigno Pinot Nero (vinificato in bianco), nelle loro combinazioni.

“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Croatina, Grignolino e Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

Vini rossi:

“Piemonte” rosso

“Piemonte” Albarossa

“Piemonte” Barbera;

“Piemonte” Dolcetto;

“Piemonte” Freisa;

“Piemonte” Grignolino;

“Piemonte” Brachetto;

“Piemonte” Bonarda

“Piemonte” Cabernet:

“Piemonte” Cabernet Franc;

“Piemonte” Cabernet Sauvignon;

“Piemonte” Croatina;

“Piemonte” Merlot

“Piemonte” Pinot nero

“Piemonte” Syrah

“Piemonte” con specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca nera: Barbera , Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot nero, Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc , Carmenère, Croatina, Grignolino e Nebbiolo, nelle loro combinazioni.

Vini rosati:

“Piemonte” rosato

Vini passiti:

“Piemonte” rosso passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);  
“Piemonte” bianco passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);  
“Piemonte” Barbera passito (nelle categorie: vino, vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);  
"Piemonte" Moscato passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature);  
“Piemonte” Brachetto passito (nelle categorie: vino ottenuto da uve appassite, vino di uve stramature).”

- l'articolo 2 è sostituito con il seguente testo:

1. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

2. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosso è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

3. La denominazione d'origine controllata “Piemonte” rosato è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera e/o Nebbiolo e/o Dolcetto e/o Freisa e/o Croatina e/o Cortese e/o Chardonnay da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

4. La denominazione d'origine controllata "Piemonte" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Albarossa;  
Barbera;  
Bonarda;  
Dolcetto;  
Freisa;  
Grignolino;  
Brachetto;  
Cabernet;  
Cabernet Franc;  
Cabernet Sauvignon;  
Croatina;  
Merlot;  
Pinot nero;  
Syrah;  
Bussanello;  
Cortese;

Chardonnay;  
Sauvignon;  
Viognier;  
Pinot Grigio;  
Riesling;  
Moscato Bianco,

è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

La denominazione di origine controllata "Piemonte" Moscato passito è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dal vitigno Moscato bianco per il 100%."

5. Per la produzione del vino "Piemonte" Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère; per la produzione del vino "Piemonte" Riesling possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà Riesling, Riesling italico, Riesling renano.

I vini spumanti e frizzanti con la denominazione di origine controllata "Piemonte" Cortese o "Piemonte" Cortese Marengo o "Piemonte" Marengo sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti dal vitigno Cortese per almeno l'85%; possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca o nera, questi ultimi vinificati in bianco, non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, con l'esclusione del Moscato Bianco per il quale è consentita la presenza fino al 3%.

6. La denominazione di origine controllata "Piemonte" con la specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca di colore analogo è riservata al vino, al vino spumante ed al vino frizzante ottenuto dal taglio di mosti o di vini ottenuti da tali varietà:

- a bacca bianca

Bussanello;  
Cortese;  
Chardonnay;  
Favorita;  
Moscato;  
Pinot;  
Pinot bianco;  
Pinot grigio;  
Riesling;  
Riesling italico;  
Riesling renano;  
Sauvignon;  
Viognier;  
nonché Pinot nero (vinificato in bianco o in rosato).

- a bacca nera:

Albarossa,  
Barbera;  
Bonarda;

Brachetto,  
Cabernet;  
Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon;  
Carmenère;  
Croatina;  
Dolcetto;  
Freisa;  
Grignolino;  
Merlot;  
Nebbiolo;  
Pinot nero;  
Syrah.

Il vino così ottenuto deve derivare integralmente dai due vitigni indicati. La varietà che concorre in misura minore deve rappresentare almeno il 15% del totale e nella designazione e presentazione del prodotto, deve seguire il nome della varietà prevalente.

7. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" senza alcuna menzione aggiuntiva è riservata al vino spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dalle seguenti varietà di viti Cortese e/o Chardonnay e/o Favorita e/o Erbaluce e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot Nero da soli o congiuntamente per almeno 60%; per la restante parte, possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

8. Nell'ambito dei vini spumanti, la denominazione di origine controllata "Piemonte" seguita da una delle specificazioni di vitigno:

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Pinot nero;

è riservata ai vini spumanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai rispettivi vitigni per almeno l'85%; possono concorrere per la restante parte i vitigni Pinot bianco e/o Pinot grigio e/o Pinot nero e/o Chardonnay.

9. Sono iscritti allo schedario viticolo, ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C. "Piemonte" di cui all'articolo 1, i vigneti iscritti allo schedario per le D.O.C. e le D.O.C.G. le cui zone di produzione sono interamente comprese nell'area delimitata all'articolo 3, purché abbiano le caratteristiche rispondenti a quelle definite nel presente disciplinare e, in particolare, la composizione ampelografica compatibile.

10. È facoltà del conduttore degli stessi vigneti di cui al presente articolo all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Nel caso di più rivendicazioni, di denominazioni di origine riferite a quote parti del raccolto di uve provenienti dallo stesso vigneto, la resa complessiva di uva per ettaro del vigneto non potrà superare il limite massimo più restrittivo tra quelli stabiliti dai disciplinari di produzione dei vini a DOC e DOCG rivendicati.”

- all'art. 3, al comma 1, il primo paragrafo è sostituito dal seguente:

“Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Piemonte" rosso, "Piemonte" rosso frizzante, Piemonte” rosso spumante, “Piemonte” rosso passito, “Piemonte” bianco, “Piemonte” bianco frizzante, “Piemonte” bianco passito, “Piemonte” rosato, “Piemonte” rosato frizzante, “Piemonte” rosato spumante, “Piemonte” Cabernet ; “Piemonte” Cabernet Franc; “Piemonte” Cabernet Sauvignon, “Piemonte” Merlot, “Piemonte” Pinot nero, “Piemonte” Riesling; “Piemonte” Syrah, “Piemonte” Sauvignon, “Piemonte” Viognier, “Piemonte” Pinot grigio, “Piemonte” Chardonnay, “Piemonte” Chardonnay frizzante, "Piemonte" spumante; "Piemonte" Pinot bianco spumante; "Piemonte" Pinot grigio spumante; "Piemonte" Pinot nero spumante; "Piemonte" Pinot spumante; "Piemonte" Pinot-Chardonnay spumante; "Piemonte" Chardonnay Pinot spumante; dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:”

- all'art. 3, al comma 2, il primo paragrafo è sostituito dal seguente:

“2. Le uve per l'ottenimento dei seguenti vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata:

- “Piemonte” Bussanello;
- “Piemonte" Cortese;
- “Piemonte" Cortese frizzante o “Piemonte" frizzante, anche con l’indicazione dell’unità geografica aggiuntiva Marengo;
- “Piemonte" Cortese spumante o “Piemonte" spumante, anche con l’indicazione dell’unità geografica aggiuntiva Marengo;
- “Piemonte” Albarossa;
- “Piemonte” Albarossa spumante rosato;
- “Piemonte” Croatina;
- “Piemonte" Barbera;
- “Piemonte" Barbera frizzante;
- “Piemonte” Barbera passito;
- “Piemonte” Dolcetto;
- “Piemonte” Dolcetto frizzante;
- "Piemonte" Grignolino;
- "Piemonte" Bonarda,
- "Piemonte" Bonarda frizzante,

dovranno essere prodotte nelle zone sotto indicate:”

- All’articolo 4, comma 3, la tabella delle rese di uva per ettaro e dei titoli alcolometrici volumici minimi naturali è sostituita dalla seguente:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Piemonte” bianco	14	9,50
“Piemonte” bianco frizzante	14	9,50
“Piemonte” bianco passito	14	9,50
“Piemonte” rosso	13	10,00
“Piemonte” rosso frizzante	13	10,00



“Piemonte” rosso spumante	13	10,00
“Piemonte” rosso passito	13	10,00
“Piemonte” rosato	13	10,00
“Piemonte” rosato frizzante	13	10,00
“Piemonte” rosato spumante	13	10,00
“Piemonte” spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot bianco spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot grigio spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot nero spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Pinot Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay-Pinot spumante	11	9,50
“Piemonte” Albarossa	9	12,00
“Piemonte” Albarossa spumante rosato	11	10,50
“Piemonte” Barbera	12	10,50
“Piemonte” Barbera frizzante	12	10,50
“Piemonte” Barbera passito	12	10,50
“Piemonte” Croatina	11	10,00
“Piemonte” Dolcetto	11	10,00
“Piemonte” Dolcetto frizzante	11	10,00
“Piemonte” Freisa	9,5	10,50
“Piemonte” Grignolino	9,5	10,50
“Piemonte” Bonarda	11	10,00
“Piemonte” Bonarda frizzante	11	10,00
“Piemonte” Cabernet	11	10,50
“Piemonte” Cabernet Franc	11	10,50
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	11	10,50
“Piemonte” Merlot	11	10,50
“Piemonte” Pinot nero	11	10,50
“Piemonte” Syrah	11	10,50
“Piemonte” Bussanello	11	9,50
“Piemonte” Cortese	14	9,50
“Piemonte” Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	14	9,50
“Piemonte” Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	14	9,50
“Piemonte” Chardonnay	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay frizzante	11	9,50
“Piemonte” Chardonnay spumante	11	9,50
“Piemonte” Sauvignon	11	10,00
“Piemonte” Viognier	11	9,50
“Piemonte” Pinot Grigio	11	9,50

“Piemonte” Riesling	11	9,50
“Piemonte” Brachetto	9	10,00
“Piemonte” Brachetto spumante	9	10,00
“Piemonte” Brachetto passito	9	10,00
“Piemonte” Moscato	11,5	10,00
“Piemonte” Moscato passito	11,5	10,00

- All’articolo 4 sono cancellati i commi 4, 5, 6 e 7, in quanto ritenuti superflui, poiché contenenti disposizioni previste dalla vigente normativa generale.
- All’articolo 4 è inserito il seguente comma 4, che riprende le disposizioni previste all’articolo 5 comma 8, opportunamente adeguate:

“ 4. La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC “Piemonte” gli esuberi di produzione delle DOC e DOCG insistenti nella stessa area di produzione, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su proposta dei Consorzi di Tutela, sentite le Organizzazioni professionali di categoria, alle condizioni previste dalla normativa vigente.”

- all’art. 5, il comma 2 è sostituito dal seguente:

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

Vini	Resa uva/vino	Produzione max. di vino l/ha
“Piemonte” bianco	75%	10.500
“Piemonte” bianco frizzante	75%	10.500
“Piemonte” bianco passito	50%	7.000
“Piemonte” rosso	70%	9.100
“Piemonte” rosso frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosso spumante	70%	9.100
“Piemonte” rosso passito	50%	6.500
“Piemonte” rosato	70%	9.100
“Piemonte” rosato frizzante	70%	9.100
“Piemonte” rosato spumante	70%	9.100
“Piemonte” spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot bianco spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot grigio spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot spumante	70%	7.700
“Piemonte” Pinot-Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay-Pinot spumante	70%	7.700

“Piemonte” Albarossa	70%	6.300
“Piemonte” Albarossa rosato spumante	70%	7.700
“Piemonte” Barbera	70%	8.400
“Piemonte” Barbera frizzante	70%	8.400
“Piemonte” Barbera passito	50%	6.000
“Piemonte” Croatina	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto	70%	7.700
“Piemonte” Dolcetto frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Freisa	70%	6.650
“Piemonte” Grignolino	70%	6.650
“Piemonte” Bonarda	70%	7.700
“Piemonte” Bonarda frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Franc	70%	7.700
“Piemonte” Cabernet Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Merlot	70%	7.700
“Piemonte” Pinot nero	70%	7.700
“Piemonte” Syrah	70%	7.700
“Piemonte” Bussanello	70%	7.700
“Piemonte” Cortese	75%	10.500
“Piemonte” Cortese frizzante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	75%	10.500
“Piemonte” Cortese spumante anche con menzione unità geografica aggiuntiva Marengo	75%	10.500
“Piemonte” Chardonnay	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay frizzante	70%	7.700
“Piemonte” Chardonnay spumante	70%	7.700
“Piemonte” Sauvignon	70%	7.700
“Piemonte” Viognier	70%	7.700
“Piemonte” Pinot Grigio	70%	7.700
“Piemonte” Riesling	70%	7.700
“Piemonte” Brachetto	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto spumante	70%	6.300
“Piemonte” Brachetto passito	50%	4.500
“Piemonte” Moscato	75%	8.625
“Piemonte” Moscato passito	50%	5.750

Qualora tali rese superino i valori delle percentuali sopraindicate, ma non di oltre 5 punti percentuali, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.”

- all'articolo 5, è cancellato il seguente comma 8:

“La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Piemonte gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.”,

che viene spostato al comma 4 dell'articolo 4, come sopra evidenziato.

- all'art. 6, comma 1, sono inserite le caratteristiche al consumo delle seguenti tipologie:

“Piemonte” Albarossa spumante rosato;

spuma: fine, persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fine, caratteristico;

sapore: sapido, caratteristico da pas dosé a sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Croatina

colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei;

odore: intenso, gradevole, fruttato;

sapore: da secco ad amabile, leggermente tannico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/

“Piemonte” Bussanello

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Viognier

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico;

sapore : da secco a abboccato, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Pinot Grigio

colore: giallo paglierino;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Piemonte” Riesling

colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdognole;  
odore: intenso, caratteristico;  
sapore: da secco ad abboccato, morbido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

- all'art. 6 comma 1, talune caratteristiche al consumo delle tipologie sotto evidenziate sono modificate come di seguito indicato:

- a) per le tipologie Piemonte bianco, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca, Piemonte bianco frizzante, Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca bianca, Piemonte frizzante con specificazione di due vitigni a bacca nera, Piemonte rosato, Piemonte rosato frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda frizzante,

nella descrizione del sapore: la dicitura “*asciutto o abboccato, talvolta amabile*” è sostituita con “*da secco ad amabile*”;

- b) per le tipologie Piemonte rosso, Piemonte rosso frizzante,

nella descrizione del sapore: la dicitura “*asciutto o abboccato, talvolta amabile*” è sostituita con “*da secco a dolce*”;

- c) per le tipologie Piemonte rosso spumante, Piemonte spumante con specificazione di due vitigni a bacca nera,

nella descrizione del sapore: la dicitura “*da pas dosé a demi-sec*” è sostituita con “*da pas dosé a dolce*”.

- d) per le tipologie: Piemonte rosato spumante, Piemonte spumante, Piemonte Pinot bianco spumante, Piemonte Pinot grigio spumante, Piemonte Pinot nero spumante, Piemonte Pinot spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay spumante, Piemonte con specificazione di due vitigni a bacca bianca spumante, Piemonte Pinot nero spumante rosato; Piemonte Pinot spumante rosato, Piemonte Chardonnay-Pinot spumante rosato, Piemonte Pinot-Chardonnay spumante rosato,

nella descrizione del sapore è inserita la dicitura “*da pas dosé a sec*”.

- e) per le tipologie Piemonte Albarossa e Piemonte Freisa,

nella descrizione del sapore: la dicitura “*asciutto*” è sostituita con “*secco*”;

- f) per le tipologie Piemonte Barbera, Piemonte Barbera frizzante, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot nero, Piemonte Syrah , Piemonte Cortese, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay frizzante, Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Sauvignon,

nella descrizione del sapore: la dicitura “*asciutto o abboccato*” è sostituita con “*da secco ad abboccato*”;

- g) per la tipologia Piemonte Brachetto

nella descrizione del sapore: la dicitura “*più o meno dolce*” è sostituita con “*da secco a dolce*” ;

- h) per la tipologia Piemonte Brachetto spumante,

nella descrizione del sapore: la dicitura “*più o meno dolce*” è sostituita con “*da extrabrut a dolce*”;

- i) per la tipologia Piemonte Moscato,

nella descrizione del sapore è inserita la dicitura “*da secco a dolce*” ;

nella descrizione del titolo alcolometrico volumico totale minimo, è cancellata la dicitura “e non oltre 7,5%”;

- j) per talune tipologie, relativamente alla descrizione della caratteristica al consumo dell’odore, ove riportato, è cancellato il termine “profumo”;

- all’art. 7 sono apportate le seguenti modifiche:

- a) in calce al comma 4 è inserito il seguente paragrafo: “*Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” bianco, rosso e rosato la specificazione del colore è facoltativa.*”;

- b) il comma 6 : “*In sede di designazione, per gli spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, è ammesso il sinonimo Pinot.*” ,

è sostituito dal seguente:

“*In sede di designazione, per gli Spumanti ottenuti da Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, è ammesso il sinonimo Pinot.*

*Per i vini rossi “Piemonte” Pinot nero è consentito altresì il sinonimo Pinot noir.*”

- c) il comma 8. “*Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” spumante rosato, è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé.*” ,

è sostituito dal seguente:

*“Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Piemonte” spumante rosato anche con specificazione dei vitigni Pinot nero, Pinot, Pinot-Chardonnay, Chardonnay-Pinot e Albarossa è consentito utilizzare anche i termini “rosa” o “rosé.”;*

- d) all’art. 7, è cancellato il seguente comma 11, che è stato ricodificato nel successivo comma 4 dell’art.8:

*“Il vino “Piemonte” Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e chiuso con tappo non a fungo.”;*

- e) il comma 11 è sostituito dal seguente:

*“Nella designazione dei vini “Piemonte” Brachetto e “Piemonte” Moscato è obbligatoria l’indicazione del tenore di zucchero utilizzando i termini previsti dalla normativa vigente; tali termini devono essere riportati in ogni campo visivo dove è riportata la denominazione con caratteri aventi altezza minima di 3 mm.”;*

- f) è inserito il seguente comma 12:

*“Il vino spumante “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo con la specificazione “Storico” deve essere prodotto con uve provenienti da vigneti ricadenti nel territorio amministrativo dei comuni riportati all’allegato 2.”;*

- all’art.8 è inserito il seguente comma 4:

*“Il vino a D.O.C. “Piemonte” Moscato deve essere immesso al consumo nelle bottiglie corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali e utilizzare i sistemi di chiusura ammessi dalla normativa vigente con l’esclusione del tappo a fungo.”*

- è inserito il seguente allegato 2 del disciplinare, relativo alla delimitazione della zona di produzione dei vini spumanti che possono utilizzare la specificazione storico:

“Allegato 2) - Delimitazione della zona di produzione dei vini spumante “Piemonte” Cortese o “Piemonte” Cortese Marengo o “Piemonte” Marengo con la specificazione “Storico”.

*Provincia di Asti:*

*Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio e Castelnuovo Calcea.*

*Provincia di Alessandria:*

*Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona,*

*Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grognardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.”*