



*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

Publicato nella GU n.211 del 11/09/2014

Prot.66181 del 05/09/2014

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita “Nizza”.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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, ai sensi del Reg. (CE) n. 1234/2007 e del D.Lgs. n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela vini d'Asti e del Monferrato intesa ad ottenere la protezione della DOCG Nizza, già riconosciuta come sottozona della DOCG Barbera d'Asti con Decreto ministeriale del 21.08.2008, e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini, nel rispetto della procedura di cui all'art. 4 del citato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6 e 7 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;
- è stata tenuta in data 7 luglio 2014 la riunione di pubblico accertamento in loco, presso la sede del Consorzio dell'Asti ad Isola d'Asti, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 23 luglio 2014, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG “Nizza”;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di riconoscimento della DOCG Nizza e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini;

Le eventuali istanze e controdeduzioni 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 e forestali – Ufficio PQA IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, lì 05/09/2014

IL DIRETTORE GENERALE
f.to Emilio Gatto

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a DOCG Nizza

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 argilloso – 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.

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).