



*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
PQAI IV

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato”.

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, 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, ai sensi della citata Legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013, conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30/01/2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'08/02/2019;

VISTO il DM 08.10.2010, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 248 del 22.10.2010, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” 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 “Ruchè di Castagnole Monferrato”;

VISTO il DM 09.07.2014, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 165 del 18.07.2014, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOCG dei vini “Ruchè di Castagnole Monferrato”;

ESAMINATA la documentata domanda presentata, per il tramite della regione Piemonte, dal 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 Denominazione di

Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 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 nella riunione del 30 gennaio 2020, nell’ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato”;

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, preliminarmente all’adozione del decreto di approvazione della modifica “ordinaria” del disciplinare di cui trattasi, nelle more dell’adozione del richiamato decreto procedurale e conformemente alle indicazioni di cui alla richiamata circolare ministeriale n. 6694 del 30/01/2019 e successiva integrazione, alla pubblicizzazione della proposta di modifica in questione 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 e Garantita dei vini “Ruchè di Castagnole Monferrato”.

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 e forestali, Ufficio PQAI IV, Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: 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 ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI “RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO”.

Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei Vini “Ruchè di Castagnole Monferrato”, così come da ultimo modificato con il D.M. 09.07.2014, è modificato come di seguito indicato:

- l'articolo 1:

“La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.”

è sostituito con il seguente testo:

“La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Ruchè di Castagnole Monferrato
- Ruchè di Castagnole Monferrato riserva.”

- all'articolo 2, la dicitura:

“Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:”

è sostituita con la seguente :

“I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:”

- all'articolo 4, comma 3, i seguenti paragrafi:

“Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

<i>vino</i>	<i>Resa uva per ettaro t/ha</i>	<i>Titolo alcolometrico minimo naturale</i>
<i>Ruchè di Castagnole Monferrato</i>	<i>9,00</i>	<i>11,50%</i>

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” può essere accompagnato dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita. “Ruchè di Castagnole Monferrato” con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:”.

sono sostituiti con i seguenti :

“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 “Ruchè di Castagnole Monferrato” ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:”

vini	Resa uva per ettaro t/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale
Ruchè di Castagnole Monferrato anche con menzione Riserva	9,00	11,50%

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Ruchè di Castagnole Monferrato” anche con menzione riserva può essere accompagnato dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita. “Ruchè di Castagnole Monferrato” con menzione vigna o Ruchè di Castagnole Monferrato riserva con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:”

- all'articolo 5, è inserito il seguente comma 4:

“4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva anche con menzione “vigna” devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti di legno a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.”.

- all'art.6, di seguito alla descrizione della tipologia “Ruchè di Castagnole Monferrato”, è inserito il seguente paragrafo relativo alla descrizione della tipologia “Ruchè di Castagnole Monferrato riserva”:

“Il vino a DOCG “Ruchè di Castagnole Monferrato riserva” all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente all’aranciato;
odore: intenso, persistente, leggermente aromatico e speziato;
sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, con sentori di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
con indicazione di “vigna” minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.”.

- all’articolo 8, il comma 2:

*“2. Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l’esclusione del tappo a corona e del tappo sintetico (o in plastica).
Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato con la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo è consentito esclusivamente l’uso del tappo di sughero.”,*

è modificato come segue:

*“2. Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l’esclusione del tappo a corona.
Per il confezionamento del vino Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva è ammesso soltanto l’uso del tappo di sughero monopezzo.”.*