

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“BARBERA D’ASTI”**

Approvato DOC con	DPR 09.01.1970	G.U. 73 - 23.03.1970
Approvato DOCG con	DM 08.07.2008	G.U. 169 - 21.07.2008
Modificato con	DM 17.09.2010	G.U. 236 - 08.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) “Barbera d’Asti” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

“Barbera d’Asti”;

“Barbera d’Asti” superiore; anche con l’eventuale specificazione delle seguenti sottozone: “Nizza”, “Tinella”, “Colli Astiani” o “Astiano”.

2. Le sottozone “Nizza”, “Tinella”, “Colli Astiani” o “Astiano”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. I vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera: minimo 90%;

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d’Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d’Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole

Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" 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 argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;

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

esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;

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 controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve); è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” 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
Barbera d’Asti	9	12,00% vol.
Barbera d’Asti superiore	9	12,50% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all’art. 1 con la menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di 8 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 12,50%.

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:

al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	4,8	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	4,8	12,50% vol.

Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	5,6	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	5,6	12,50% vol.

Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	6,4	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	6,4	12,50% vol.

Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
------	------------------	--

Barbera d'Asti "vigna"	7,2	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	7,2	12,50% vol.

Dal settimo anno di impianto in poi:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	8	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", 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.

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, se 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 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.

7. I vigneti iscritti allo schedario viticolo con corrispondente idoneità al "Barbera del Monferrato" e al "Barbera del Monferrato Superiore" non possono essere idonei alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti".

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1. Per i vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300
Barbera d'Asti superiore	non sup. al 70%	6.300

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 Kg/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.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui In legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

E' ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera e "Monferrato" Chiaretto e Ciaret.

6. Il vini destinati alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso,

purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### ***“Barbera d’Asti”:***

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di “vigna” 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

#### ***“Barbera d’Asti” superiore:***

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di “vigna”: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” 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 D.O.C.G. “Barbera d’Asti” è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010(Allegato 1).

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti”.

4. 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'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl..

Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.

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.

### **Articolo 9 Legame con l'ambiente**

A) Informazioni sulla zona geografica

L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. 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 nell'astigiano, e nello specifico per la Barbera è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona 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 particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.

**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](mailto: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).



## **SOTTOZONA “NIZZA”**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografia**

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "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**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione allo schedario viticolo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti 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 vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010(Allegato1).

- l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 % vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

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;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

- Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C.G “Barbera d'Asti” superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

## **SOTTOZONA “TINELLA”**

### **Articolo 1 Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d'Asti” superiore seguita dal nome della sottozona “Tinella”, è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Barbera d'Asti” in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

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

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella”, comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione allo Schedario viticolo e della relativa idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d'Asti” superiore “Tinella” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d'Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Tinella”, devono essere riportate nei limiti 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 vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/20108 (Allegato1).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

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;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

l'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

## **SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografica**

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione allo Schedario viticolo e della successiva idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti 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 vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei consumi**

Il vino di cui all'articolo 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

odore: intenso caratteristico, etereo

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Il vino D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: litri 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00.



*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

*Prot.92082 del 18/12/2014*

**Decreto 18 dicembre 2014** concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede Asti, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Barbera d'Asti", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 novembre 2014.

**IL DIRETTORE GENERALE**

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);

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

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;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui Regolamento (CE) n. 1234/2007, art. 118 *septies*, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Regolamento (CE) n. 479/2008) i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità



alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO in particolare, l'art. 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il decreto ministeriale 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Barbera d'Asti";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione del predetta DOP "Barbera d'Asti";

VISTA la nota della Regione Piemonte, n.7812 del 30 aprile 2014, con la quale è stata trasmessa la richiesta del Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato, con sede in via Morelli,15 – Asti, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Barbera d'Asti", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012

VISTO il provvedimento ministeriale 19 novembre 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Barbera d'Asti" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa domanda di protezione, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta, pervenuta in data 25 novembre a questo Ministero, del citato Consorzio ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della domanda di modifica della DOP "Barbera d'Asti" di cui al citato provvedimento 19 novembre 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP "Barbera d'Asti", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alla relativa proposta di disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOCG “Barbera d’Asti”, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l’applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

VISTA la nota n. 492A del 15 dicembre 2014, con la quale la Regione Piemonte ha espresso parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini DOP “Barbera d’Asti”, prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 19 novembre 2014, rendendo applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla corrente campagna vendemmiale;

## DECRETA

### Articolo 1

1. Ai sensi dell’art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOCG “Barbera d’Asti”, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 19 novembre 2014 richiamato in premessa.
2. L’autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini d’Asti e del Monferrato, con sede in Asti, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell’art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Piemonte sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOP “Barbera d’Asti” in questione da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.
3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili nei confronti delle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2014/2015 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell’allegata proposta di modifica del disciplinare.
4. All’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono aggiornati, in via transitoria, i codici relativi alle tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.
5. Le disposizioni transitorie di cui all’articolo 1 coesistono con le disposizioni del disciplinare di produzione della DOP “Barbera d’Asti”, così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo aggiornato con il DM 07.03.2014, richiamati in premessa, che resta comunque in vigore fino

all'adozione da parte della Commissione U.E. della decisione sull'eventuale accoglimento della domanda di modifica del disciplinare di cui trattasi.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012).

Roma, li 18.12.2014

IL DIRETTORE GENERALE  
*f.to Emilio Gatto*

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
“BARBERA D’ASTI”**

**(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)**

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) “Barbera d’Asti” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

“Barbera d’Asti”;

“Barbera d’Asti” superiore; anche con l’eventuale specificazione delle seguenti sottozone: ~~“Nizza”~~; “Tinella”, “Colli Astiani” o “Astiano”.

2. Le sottozone ~~“Nizza”~~, ~~“Tinella”~~, “Colli Astiani” o “Astiano”, sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto dagli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. I vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Barbera: minimo 90%;

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d’Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d’Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell’Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d’Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d’Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d’Asti, Cinaglio, Cisterna d’Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d’Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano

Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d’Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d’Asti, Montegrosso d’Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d’Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d’Asti, Roatto, Robella, Rocca d’Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D’Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d’Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d’Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghella, Strevi, Terruggia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio.

Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” 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 argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;

giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;

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

esposizione: adatta ad assicurare un’idonea maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nelle attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l’esposizione nord;

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 contropalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);

è 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 D.O.C.G. “Barbera d’Asti” 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
Barbera d’Asti	9	12,00% vol.
Barbera d’Asti superiore	9	12,50% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini a di cui all’art. 1 con la menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di 8 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 12,50%.

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:

al terzo anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	4,8	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	4,8	12,50% vol.

Al quarto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	5,6	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	5,6	12,50% vol.

Al quinto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	6,4	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	6,4	12,50% vol.

Al sesto anno di impianto:

vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d’Asti “vigna”	7,2	12,50% vol.
Barbera d’Asti superiore “vigna”	7,2	12,50% vol.

Dal settimo anno di impianto in poi: vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
Barbera d'Asti "vigna"	8	12,50% vol.
Barbera d'Asti superiore "vigna"	8	12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", 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.

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, ~~se 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 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.

7. I vigneti iscritti allo schedario viticolo con corrispondente idoneità al "Barbera del Monferrato" e al "Barbera del Monferrato Superiore" non possono essere idonei alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti".

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Per i vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
Barbera d'Asti	non sup. al 70%	6.300

Barbera d'Asti superiore non sup. al 70% 6.300

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 ~~Kg~~ 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.

3. Nella vinificazione e maturazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legge.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui In legno (botti <del>di rovere</del> di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Barbera d'Asti	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "vigna"	minimo 4 mesi	(libero)	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti "superiore"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Barbera d'Asti superiore "vigna"	minimo 14 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

E' ammessa la colmatura con uguale vino della stessa annata conservato in altri contenitori, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per le uve destinate alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Barbera d'Asti", la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine "Monferrato" rosso e "Piemonte" Barbera e "Monferrato" Chiaretto e Ciaret.

6. Il vini destinati alla D.O.C.G. "Barbera d'Asti" di cui all'art. 1. possono essere riclassificati, con la denominazione di origine controllata "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.



## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### ***“Barbera d’Asti”:***

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; con indicazione di “vigna” 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

#### ***“Barbera d’Asti” superiore:***

colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;

odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;

sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; con indicazione di “vigna”: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

2. E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” 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 D.O.C.G. “Barbera d’Asti” è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore e non si confondano con le “sottozone”.

3. Nella designazione e presentazione dei vini a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010(Allegato 1).

~~La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la D.O.C.G. “Barbera d’Asti”.~~

4. 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'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a ~~18,7 e litri 0,187~~ fino a 12 litri, con l'esclusione del contenitore da ~~200 e litri 2~~.

~~Ai soli fini promozionali, i vini di cui all'art. 1 possono essere confezionati in contenitori della capacità di 600 cl, 900 cl e 1200 cl.~~

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 "Barbera d'Asti" d.o.c.g. o "Barbera d'Asti" d.o.c.g. Superiore è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. o "Barbera d'Asti" d.o.c.g. Superiore con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Le chiusure delle bottiglie dei vini con indicazione di sottozona "Tinella" o "Colli Astiani" o "Astiano", sono disciplinate tramite gli allegati in calce al presente disciplinare.

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente**

A) Informazioni sulla zona geografica

L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. 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 nell'astigiano, e nello specifico per la Barbera è il Guyot, questo perché ha permesso di adattare al meglio questo vitigno alle condizioni climatiche della zona 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 particolarmente diffuso in questa area, dove rappresenta la varietà principale. La Barbera d'Asti, inoltre è da sempre il vino più prodotto e quello che rappresenta al meglio l'animo dei contadini di queste zone.

**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](mailto: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).

## **SOTTOZONA “NIZZA”**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vino**

~~La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore seguita dalla specificazione della sottozona: “Nizza”, è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.~~

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografia**

~~Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell’90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.~~

~~In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.~~

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

~~La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” comprende l’intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Momberecelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.~~

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

~~Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.~~

~~Al fine dell’iscrizione allo schedario viticolo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose sabbiose e arenarie stratificate.~~

~~La giacitura dei terreni citati, per favorire l’insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest – sud est.~~

~~La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.~~

~~E’ vietata ogni pratica di forzatura.~~

~~La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.~~

~~Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Nizza”, devono essere riportate nei limiti 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 vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l’integrità dei grappoli al momento della pigiatura.~~

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

~~Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo Asti Alessandria. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.~~

~~A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010(Allegato1).~~

~~-l'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico. Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5% vol.~~

~~La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.~~

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

~~Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:~~

~~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;~~

~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;~~

~~-Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.~~

~~Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.~~

~~Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.~~

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

~~Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.~~

~~E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.~~

~~Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con specificazione della sottozona “Nizza” deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.~~

~~Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Nizza” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di vendemmia da cui il vino deriva.~~

## **SOTTOZONA “TINELLA”**

### **Articolo 1 Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore seguita dal nome della sottozona “Tinella”, è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2 Base ampeografica**

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell’90%, altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG “Barbera d’Asti” in conformità alle disposizioni di cui all’art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1.

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

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella”, comprende l’intero territorio dei Comuni di Costigliole d’Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d’Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell’iscrizione allo Schedario viticolo e della relativa idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l’insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Barbera d’Asti” superiore con la specificazione della sottozona “Tinella”, devono essere riportate nei limiti 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 vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l’integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l’origine e assicurare l’efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/20108 (Allegato1).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” dopo l’invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L’aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 0,5 gradi.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche dei vini al consumo**

Il vino a D.O.C.G. “Barbera d’Asti” superiore “Tinella” all’atto dell’immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

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;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

~~L’aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.~~

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.

E' tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

~~Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.~~

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti".

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Tinella" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

## **SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"**

### **Articolo 1**

#### **Denominazione e vino**

La denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

### **Articolo 2**

#### **Base ampelografica**

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte: massimo 10%.

In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, i vigneti che alla data di pubblicazione del presente decreto sono iscritti allo schedario viticolo per la DOCG "Barbera d'Asti" in conformità alle disposizioni di cui all'art. 2 del relativo disciplinare, approvato con DM 8 luglio 2008, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei Comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.



Al fine dell'iscrizione allo Schedario viticolo e della successiva idoneità i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti 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 vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 12,50% vol.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è previsto una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il vino a D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 1 grado alcolico.

## **Articolo 6** **Caratteristiche dei al consumo**

Il vino di cui all'articolo 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

odore: intenso caratteristico, etereo  
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

## **Articolo 7**

### **Designazione, presentazione e confezionamento**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

~~Il vino D.O.C.G. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità: litri 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,00; 5,00.~~

Il vino d.o.c.g. "Barbera d'Asti" superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro delle capacità previste dall'articolo 8, comma 1, del disciplinare dei vini DOCG "Barbera d'Asti".

Per la chiusura delle bottiglie dei vini "Barbera d'Asti" d.o.c.g. superiore con specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.



*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

**Prot. N.0055786 del 19/07/2017**

**Decreto concernente l'adeguamento del Decreto 18 dicembre 2014 di autorizzazione all'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Barbera d'Asti" alle disposizioni del DM 23 dicembre 2015.**

**IL DIRIGENTE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

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;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE)

n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Barbera d’Asti”;

VISTO il DM 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOP “Barbera d’Asti”;

VISTO il decreto ministeriale 18 dicembre 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, con il quale è stata concessa al Consorzio Tutela Vini d’Asti e del Monferrato, con sede Asti, l’autorizzazione per consentire l’etichettatura transitoria dei vini DOCG “Barbera d’Asti”, ai sensi dell’art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell’art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 19 novembre 2014;

VISTO, in particolare, l’articolo 1, comma 5, del citato decreto ministeriale 18 dicembre 2014, ai cui sensi le disposizioni di etichettatura transitoria di cui allo stesso decreto coesistono con le disposizioni del preesistente disciplinare di produzione della DOP “Barbera d’Asti”;

VISTO l’articolo 2 del richiamato decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l’autorizzazione per l’etichettatura transitoria di cui all’art. 13 del DM 7 novembre 2012 è stata riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l’adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTA la domanda datata 3 ottobre 2016 presentata dal citato Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato, intesa ad ottenere l’adeguamento dell’autorizzazione all’etichettatura transitoria dei vini a DOCG “Barbera d’Asti”, di cui al richiamato decreto 18 dicembre 2014, alle disposizioni dell’articolo 2 del citato decreto 23 dicembre 2015, al fine di evitare, seppure in via transitoria, la coesistenza delle disposizioni della proposta di modifica del disciplinare approvata con provvedimento ministeriale datato 19 novembre 2014 con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTA la nota n. 26600 del 6 luglio 2017 con la quale la Regione Piemonte ha espresso parere favorevole all’accoglimento della predetta richiesta di adeguamento dell’autorizzazione transitoria, ai fini dell’intesa con questo Ministero, ai sensi dell’articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di adeguamento dell’autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini DOP “Barbera d’Asti” di cui al DM 18 dicembre 2014 alle disposizioni di cui all’articolo 2 del richiamato DM 23 dicembre 2015;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l’articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica del 20 marzo 2017, in particolare l’articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

## DECRETA

### Articolo 1

1. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, ai sensi dell’articolo 2 del DM 23

dicembre 2015 richiamato in premessa, al decreto ministeriale 18 dicembre 2014 richiamato in premessa, concernente l'autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Barbera d'Asti", è soppresso il comma 5 dell'articolo 1.

2. In conformità al comma 1, a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui al citato decreto ministeriale 18 dicembre 2014 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOCG "Barbera d'Asti", così come risulta dalla proposta di modifica approvata con provvedimento ministeriale datato 19 novembre 2014, inviata alla Commissione UE e pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP. E', pertanto, esclusa la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare.

3. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul richiamato sito internet del Ministero.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE  
Luigi Polizzi  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)