

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 31 ottobre 2002

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Alta Langa".

(GU n. 275 del 23-11-2002)

IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE

per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Vista la domanda presentata dalla regione Piemonte, Assessorato all'ambiente, agricoltura e qualità, caccia e pesca, energia, risorse idriche, parchi intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Alta Langa";

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 189 del 13 agosto 2002;

Considerato che il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, nella seduta del 16 ottobre 2002, ha ritenuto di non doversi accogliere le istanze e contro deduzioni avverso il parere e la proposta di disciplinare di produzione relativi alla denominazione di origine controllata di che trattasi, presentate dall'Azienda vitivinicola La Scolca S.s. e dal comune Città di Novi Ligure, tese ad ottenere l'inserimento del vitigno "cortese" nella base ampelografica definita all'art. 2 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata di che trattasi, nonché l'inclusione del comune di Gavi e del comune di Novi Ligure nella zona di produzione definita all'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata sopra richiamata;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini "Alta Langa" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità al parere espresso al riguardo dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata "Alta Langa" ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata "Alta Langa" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2002.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla vendemmia 2002, il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata "Alta Langa", sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito albo dei vigneti della denominazione di origine controllata "Alta Langa" entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, solo per l'annata 2002, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se a giudizio degli organi tecnici della regione Piemonte, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia ancora potuto effettuare, per impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

Art. 4.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio nell'albo dei vigneti previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché non superino del 20% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'annesso disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 5.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Alta Langa" e' tenuto a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 31 ottobre 2002

Il direttore generale reggente: Abate

Allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"ALTA LANGA"**

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Alta Langa" e' riservata ai vini spumanti, bianco, rosato e rosso, ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:

- "Alta Langa" spumante bianco;
- "Alta Langa" spumante rosato;
- "Alta Langa" spumante rosso.

Art. 2.
Base ampelografica

1. La denominazione "Alta Langa" e' riservata ai vini spumanti, bianco, rosato e rosso, ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%.

2. Per l'eventuale restante 10% possono concorrere le uve provenienti dai vitigni raccomandati o autorizzati, non aromatici, nelle unita' amministrative della zona di produzione di cui al successivo art. 3.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini spumanti "Alta Langa" e' costituita dalle particelle fondiarie di collina e di spiccata vocazione viticola situate, nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria, nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Belforte Monferrato, Bistagno, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Cartosio, Casaleggio Boiro, Castelnuovo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Cassine, Cassinelle, Cavatore, Cremolino, Denice, Grogardo, Lerma, Malvicino, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbellio, Mornese, Morsasco, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Predosa, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia di Asti:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelrocchero, Cessole, Coazzolo, Fontanile, Loazzolo, Maranzana, Monastero Bormida, Mombaldone, Mombaruzzo, Montabone, Olmo Gentile, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia di Cuneo:

Alba (territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Albaretto Torre, Arguello, Bastia, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Briaglia, Camerana, Camo, Carru', Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Ceva (territori alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui i territori alla destra orografica del fiume Tanaro), Ciglie', Clavesana, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Cissone, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovi' (territori alla destra orografica del torrente Ellero fino a raggiungere da sud l'abitato di Mondovi, quindi proseguendo verso nord-est i territori a destra della s.s. 28 per Fossano, fino al confine comunale con Magliano Alpi.), Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piozzo, Prunetto, Roascio, Rocca di Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Vicoforte.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita' 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 marnosi, calcareo-argillosi, a fertilita' moderata;
giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi e pianeggianti;

altitudine: non inferiore a metri 250 s.l.m.;

densita' d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contropalliera bassa; sistema di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato ad altezza massima dal suolo di cm 90);

pratiche di forzatura: e' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Alta Langa" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva kg/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
"Alta Langa" bianco....	11.000	9,50% vol
"Alta Langa" rosato....	11.000	9,50% vol
"Alta Langa" rosso....	11.000	9,50% vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" devono essere riportati nei limiti 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.

4. In caso di annata sfavorevole che lo renda 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 comma 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno cinque giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel 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
"Alta Langa" spumante bianco....	65%	7.150 litri
"Alta Langa" spumante rosato....	65%	7.150 litri

"Alta Langa" spumante rosso.... | 65% | 7.150 litri

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla Doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualita'.

4. Nella elaborazione dei vini spumante "Alta Langa" bianco, rosato e rosso dev'essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.

5. Nel caso venga indicata l'annata di raccolta delle uve e' consentita, a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" piu' giovane ad "Alta Langa" piu' vecchio o viceversa.

6. Per i vini "Alta Langa" la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Piemonte" spumante.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini spumanti "Alta Langa" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Alta Langa" spumante bianco:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;

sapore: secco, sapido e ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;

estratto secco netto minimo: 14,0 g/l.

"Alta Langa" spumante rosato:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;

sapore: secco, sapido e ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;

estratto secco netto minimo: 14,0 g/l.

"Alta Langa" spumante rosso:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: netto, fruttato e complesso, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;

sapore: secco, sapido e ben strutturato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l in acido tartarico;

estratto secco netto minimo: 14,0 g/l.

2. E' facolta' del Ministero per le politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche

dei vini, modificare i limiti dell'acidita' totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.

3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Alta Langa" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. Il riferimento alle variet  di uve che lo compongono e' consentito solo su etichette complementari. Sulle medesime etichette complementari e' possibile indicare il periodo dell'avvenuta sboccatura.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Alta Langa" e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purch  non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione e presentazione dei vini "Alta Langa" e' consentita esclusivamente l'utilizzazione delle diciture "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico" alle condizioni previste dalla normativa vigente. E' pertanto vietato l'uso nella designazione dei vini "Alta Langa" l'utilizzazione della semplice dicitura "fermentazione in bottiglia".

4. L'indicazione dell'annata di raccolta e' consentita a condizione che la durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, non sia stata inferiore a trenta mesi a decorrere dalla vendemmia.

5. La menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, e' consentita, alle condizioni previste dalla legge.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini "Alta Langa" per la commercializzazione devono essere di tipo idoneo da spumante, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da 200 cl e chiuse con tappo in sughero a forma di fungo ancorato.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino. Per i vini "Alta Langa" destinati all'esportazione e' autorizzato il confezionamento in bottiglie aventi capacita' consentite dal Paese importatore.

3. Le bottiglie non etichettate ed ancora in fase di elaborazione (art. 10, lettera b) del regolamento UE 2333/92 cos  come modificato dal regolamento UE 1429/96), chiuse con tappo provvisorio possono essere cedute tra elaboratori nell'interno della sola zona di elaborazione di cui al precedente art. 5, comma 1, purch  siano munite di idoneo documento di accompagnamento e previa comunicazione ai servizi repressione frodi competenti per territorio.