



*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
EX PQA IV

Prot. 85456 del 19.11.2014

Provvedimento 19 novembre 2014 **concernente la pubblicazione della proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Nizza” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa domanda di protezione e la trasmissione alla Commissione UE della medesima domanda.**

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 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 DM 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 D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il Decreto ministeriale 13 ottobre 2000 con il quale è stata riconosciuta, nell'ambito della Denominazione di Origine Controllata “Barbera d’Asti”, la sottozona di produzione “Nizza”, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il Decreto ministeriale 8 luglio 2008 con il quale detta denominazione con le relative sottozone è stata riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata e Garantita ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché le successive modifiche;

VISTO il DM 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 D.M. 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

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 il riconoscimento della autonoma Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Nizza", già sottozona della citata DOCG Barbera d'Asti, e del relativo disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di protezione in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 23 luglio 2014 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata di istanza di protezione, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 211 dell' 11 settembre 2014;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di protezione della DOCG Nizza e del relativo disciplinare di produzione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di protezione del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Nizza", nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di protezione in questione;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di disciplinare di produzione della DOP dei vini "Nizza" e del relativo documento unico;
- 2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di protezione in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 19.11.2014

IL DIRETTORE GENERALE
f.to Emilio Gatto

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a DOCG Nizza

Articolo 1 – Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita “Nizza”, anche con menzione riserva, è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell’ambito aziendale, dal vitigno Barbera al 100%.

Articolo 3 – Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” comprende l’intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

Articolo 4 – Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: i terreni caratterizzati da marne argilloso – sabbiose e arenarie stratificate;

giacitura: esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest – sud est. Sono esclusi i terreni di fondovalle e quelli umidi;

densità d’impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contro spalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato basso).

La raccolta dell’uva dovrà essere realizzata esclusivamente a mano

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l’irrigazione di soccorso

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

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
“Nizza” anche con menzione riserva	7	13,00% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all’art. 1 con la menzione aggiuntiva “vigna” seguita dal relativo toponimo o menzione tradizionale deve essere di 6,3 t per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all’art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva “vigna” debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,50% vol.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva “vigna”, il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

NIZZA vigna anche con menzione riserva	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min.naturale % Vol
al terzo anno di impianto:	3,8	13,50
al quarto anno di impianto	4,4	13,50
al quinto anno di impianto	5,0	13,50
al sesto anno di impianto	5,7	13,50
dal settimo anno di impianto in poi	6,3	13,50

Nelle annate abbondanti i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Nizza”, devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi dell’art. 10, comma 1, lett. d) del D.lgs 61/2010, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell’ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di Tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Articolo 5 – Norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. “Nizza” le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione di cui all’art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

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).

2. Per i vini a d.o.c.g. “Nizza” non è consentita alcuna forma di arricchimento per l’aumento della gradazione.

3. La resa massima dell’uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
“Nizza” anche con menzione riserva	non sup. al 70%	4.900

Per l’impiego della menzione “vigna”, fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile è determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all’art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione ed affinamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità.

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

Vini	Durata	di cui in legno (botti di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Nizza	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia
Nizza “vigna”	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia
Nizza riserva	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell’anno successivo alla vendemmia

Nizza riserva "vigna"	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
--------------------------	-------------------	-------------------	---

E' ammessa la colmatatura con uguale vino della stessa annata, conservato anche in contenitori diversi dalle botti in legno, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

6. Per le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1, la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte" Barbera, "Piemonte" rosso.

7. Il vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" di cui all'art.1, possono essere riclassificati con le denominazioni "Barbera d'Asti", "Monferrato" rosso, "Piemonte Barbera" e "Piemonte" rosso, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo

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

"Nizza" anche con menzione riserva
colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso caratteristico, etereo;
sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.
titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol.;
con indicazione di "vigna": 13,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l;
con menzione vigna estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

Articolo 7 – Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "naturale", "scelto", "selezionato", "vecchio", e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente toponimo o nome tradizionale purché:

- le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene lo Schedario viticolo della denominazione;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna", seguita dal toponimo o nome tradizionale, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 – Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'articolo 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da litri 2. E' consentito inoltre l'utilizzo delle bottiglie di capacità di litri 9 e 12 .

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini a d.o.c.g. Nizza è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con l'esclusione del tappo a corona

Per la chiusura delle bottiglie dei vini qualificati con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo, è consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Articolo 9 - Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

L'area di produzione comprende 18 comuni della Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza, zona tradizionale e di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato o temperato-caldo (circa 1800 gradi giorno), poco ventoso e con una piovosità annuale media intorno ai 700 millimetri. Nella "Ampelografia della Provincia di Alessandria" di Leardi e Demaria, del 1873 (ricordando che detta provincia allora comprendeva tutta la provincia di Asti), si legge a proposito del Barbera: "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell' Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato". Il sistema di potatura più largamente utilizzato nella zona, nello specifico per la Barbera, è il Guyot, affiancato negli ultimi decenni dal cordone speronato: questi permettono di adattare al meglio il vitigno alle condizioni climatiche dell'area e di ottenere la migliore qualità dell'uva.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il vitigno Barbera, esigente in radiazione solare, occupa normalmente i versanti meglio esposti (quadranti da sud-est a ovest) con esclusione dei fondovalle. L'area di produzione si pone al centro del cosiddetto bacino terziario piemontese, il sistema collinare originato dal sollevamento del fondo marino in epoca terziaria; i suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggiati su matrici rocciose calcareo-arenaceo-marnose

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Sebbene diffuso in tutto il Piemonte meridionale il vitigno Barbera è storicamente ampiamente coltivato in questa zona, dove è da sempre la varietà principale. Il Nizza rappresenta la tipologia di vino di maggior pregio di quest'area ed i vigneti, coltivati nelle migliori posizioni, esprimono al meglio le potenzialità dell'uva Barbera. La condizione pedoclimatica ottimale permette di ottenere vini ricchi di estratto e di profumi, adatti anche al lungo affinamento, molto longevi.

Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Valtiglione, 73

14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Proposta di documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini Nizza

Nome/i da registrare	Nizza (it)
Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Nizza e Nizza riserva
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso caratteristico, etereo; sapore: secco, corposo, armonico e rotondo. titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol.; con indicazione di "vigna": 13,50% vol.; estratto non riduttore minimo: 26 g/l; con menzione vigna estratto non riduttore minimo: 28 g/l.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali

Titolo	
--------	--

Tipo di pratica enologica	-
Descrizione della pratica	

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Nizza anche riserva
Resa massima	49 ettoltri per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Nizza con menzione vigna al terzo anno di impianto
Resa massima	26,60 ettoltri per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Nizza con menzione vigna al quarto anno di impianto
Resa massima	30,80 ettoltri per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Nizza con menzione vigna al quinto anno di impianto
Resa massima	35,00 ettoltri per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Nizza con menzione vigna al sesto anno di impianto
Resa massima	39,90 ettoltri per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Nizza con menzione vigna dal settimo anno di impianto in poi
Resa massima	44,10 ettoltri per ettaro

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto
---	---

Vitigni principali

Vitigni principali della base ampelografica	Barbera
---	---------

Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	DOCG Nizza
Breve descrizione	L'area di produzione comprende 18 comuni in Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza, zona tradizionale, di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato, poco ventoso e con piovosità annuale media intorno ai 700 mm. I suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo marnose. Il Nizza rappresenta la tipologia di vino di maggior pregio di quest'area, le esposizioni e le condizioni pedoclimatiche ottimali permettono di ottenere vini ricchi di estratto e di profumi, adatti anche a lungo affinamento.

Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	
Tipo di condizione supplementare	
Descrizione della condizione	

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	NO
Lingua della domanda	italiano
Protezione nazionale provvisoria richiesta	NO
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Nizza" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013

Contatti

Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente	CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	CONSORZIO TUTELA VINI DOC E DOCG (Associazione di aziende in rappresentanza di viticoltori, vinificatori, imbottiglieri)
Nazionalità	Italia
Numero civico	15
Via	Morelli
Codice postale	14100
Località	Asti
Paese	Italia
Telefono	+39 0141-598998
Fax	+39 0141-598984
e-mail	consorzio@viniastimonferrato.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656331
Fax	+39-0646656133
e-mail	l.tarmati@mpaaf.gov.it;l.lauro@mpaaf.gov.it;m.cocino@mpaaf.gov.it

Estremi della parte interessata :

Nome e titolo della parte interessata	Regione Piemonte
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente territoriale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	21 10128 Torino Italia

Via	corso Stati Uniti
Codice postale	10128
Località	Torino
Paese	Italia
Telefono	+39-011 4325173; +39-0114324323
Fax	
e-mail	coltureagrarie@regione.piemonte.it; elena.piva@regione.piemonte.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; .+39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vicosegreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo :

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia srl
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-06 45437975
Fax	+39-06 45438908
e-mail	info@valoritalia.it

Menzioni tradizionali

Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

Punto b)

Riserva

Zona NUTS

ITC17 Asti ITC1 Piemonte ITC NORD-OVEST

IT ITALIA

Vitigni secondari

Vitigni secondari della base ampelografica	
--	--

Documentazione

Disciplinare del prodotto

Disciplinare Produzione

Prova della protezione nel paese d'origine

Base giuridica	-DPR 09.01.1970 riconoscimento DOC Barbera d'Asti -DM 13.10.2000 riconoscimento sottozona Nizza -DM 08.07.2008 riconoscimento DOCG Barbera d'Asti
----------------	---

Altri documenti

Descrizione	Allegato 1 DL gs 61/2010 Allegato2- DM 14.06.2012 piano dei controlli
-------------	--

Mappa della zona delimitata

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto

Link	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
------	---