

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2020/C 229/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO»

Numero di riferimento: PDO-IT-A1258-AM03

Data della comunicazione: 4.5.2020

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Inserimento tipologia riserva**

Descrizione: viene prevista la tipologia Ruché di Castagnole Monferrato con menzione Riserva

Motivazione: la DOP Ruché di Castagnole Monferrato prevede attualmente esclusivamente la tipologia vino Ruché di Castagnole Monferrato, vino che molti produttori pongono già da tempo in affinamento e in invecchiamento anche in contenitori o botti di legno. Pertanto a seguito delle esperienze condotte, si è voluto esplicitare questa tipologia con il riferimento alla menzione Riserva per la quale si prevede un periodo di invecchiamento minimo di 24 di cui almeno 12 mesi in contenitori in legno. Le caratteristiche organolettiche di questo pregiato vino evolvono con l'invecchiamento, acquisendo complessità nei profumi, eleganza e perfetto equilibrio, conferendo al gusto, una tannicità ammorbidita dall'affinamento, volume e lunghezza. La DOP pertanto si arricchisce di questa tipologia di vino più strutturato che trova riscontro nel gradimento dei consumatori, in particolare di paesi extracomunitari quali Giappone e Stati Uniti. La modifica interessa gli articoli 1-4-5-6-7 del disciplinare e la sezione 4- del Documento unico.

**2. Rese massime**

Descrizione: specificata la resa in vino per ettaro per la nuova tipologia con menzione riserva

Motivazione: integrazione conseguente all'inserimento della tipologia Ruché di Castagnole Monferrato Riserva per la quale viene mantenuta la stessa resa della tipologia base, corrispondente a 9 t di uva e 63 hl di vino per ettaro, Detta resa, molto contenuta, risulta essere adeguata alla produzione di questa tipologia, tuttavia spesso viene ancora più ridotta da parte dei produttori della DOP che tendono sempre ai migliorare le caratteristiche di qualità di questo vino da porre in invecchiamento. La modifica interessa la sezione - Rese Massime - punto 5 lett. b) del documento unico e l'articolo 4 e 5 del disciplinare di produzione

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

### 3. Pratiche di vinificazione

Descrizione: specificazione del periodo di invecchiamento minimo per la tipologia Ruché di Castagnole Monferrato Riserva.

Motivazione: in conformità alla vigente normativa, viene specificato il periodo di invecchiamento, che per i vini rossi che intendono utilizzare la menzione riserva non può essere inferiore ai due anni

La modifica interessa l'articolo 5 e 7 del disciplinare di produzione.

### 4. Caratteristiche dei vini

Descrizione: vengono indicati i descrittori della nuova tipologia Ruché di Castagnole Riserva.

Motivazioni: l'inserimento della nuova tipologia Ruché di Castagnole Monferrato Riserva ha richiesto la definizione dei requisiti organolettici e chimico-fisici che li caratterizzano al consumo.

La modifica riguarda l'articolo 6 - Caratteristiche al consumo del disciplinare e e la sezione 4 – «Descrizione dei vini» del documento unico

### 5. Menzione tradizionale riserva

Descrizione: Menzione «Riserva»

Motivazioni: nella designazione e presentazione dei vini sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni, viene previsto l'utilizzo della menzione Riserva. Questa tipologia di vino ha trovato riscontro in consumatori che apprezzano vini più strutturati come quelli che nella zona di produzione della Dop Ruché di Castagnole Monferrato vengono, tradizionalmente, posti all'invecchiamento anche in contenitori o botti di legno. Inoltre detta previsione permette di ampliare la gamma dei vini prodotti da proporre sul mercato.

La modifica riguarda la sezione 1.3.2. lettera b) «Altre informazioni» - Menzioni tradizionali- del documento unico.

### 6. Sistemi di chiusura

Per la tipologia Ruché di Castagnole Monferrato, in luogo dell'utilizzo esclusivo del tappo di sughero, si consente ora l'utilizzo di tutti i dispositivi ammessi dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona, al fine di avere maggiore flessibilità sia nella sperimentazione di nuovi sistemi di chiusura sia nel poter accogliere le opportunità di collocamento nei diversi mercati sia comunitari che internazionali.

Per la tipologia Ruche di Castagnole Monferrato con menzione Riserva viene previsto esclusivamente l'uso del tappo in sughero monopezzo in quanto si ritiene più idoneo a sottolineare il prestigio e la qualità di questa produzione di nicchia.

La modifica interessa l'articolo 8 del disciplinare e la Sezione 9- Ulteriori condizioni - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura» del documento unico.

### 7. Modifiche formali

- Viene eliminato il comma 2 dell'articolo 6 del disciplinare in quanto superato dalla normativa vigente.
- Vengono aggiornati i riferimenti normativi di cui all'articolo 10 del disciplinare «Riferimenti alla struttura di controllo».
- Vengono aggiornati nella relativa sezione 1.2.1 del documento unico, i «Dettagli contatti del Consorzio di Tutela».

## DOCUMENTO UNICO

### 1. Nome del prodotto

Ruché di Castagnole Monferrato

### 2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

#### 4. Descrizione dei vini:

*Ruché di Castagnole Monferrato anche con indicazione vigna*

colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato;

odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento;

sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol

Estratto non riduttore minimo 21 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

*Ruché di Castagnole Monferrato riserva*

colore: rosso rubino tendente all'aranciato;

odore: intenso, persistente, leggermente aromatico e speziato;

sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, con sentori di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol; con indicazione di «vigna» min. 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,0
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

#### 5. Pratiche di vinificazione

a. *Pratiche enologiche specifiche*

ASSENTI

b. *Rese massime:*

Ruché di Castagnole Monferrato

63 ettoltri per ettaro

Ruché di Castagnole Monferrato riserva

63 ettoltri per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione ricade nella regione Piemonte all'interno della provincia di Asti e comprende i comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

#### 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Barbera N.

Brachetto N.

Ruché N.

#### 8. **Descrizione del legame/dei legami**

«DOCG Ruché di Castagnole Monferrato»

I sette comuni della DOCG formano un piccolo comprensorio viticolo nel Monferrato astigiano in riva sinistra del Tanaro, in un'area di basse colline, con una pedologia di transizione tra le marne del Monferrato e le sabbie astigiane plioceniche ove il vitigno Ruché è strettamente endemico e non si ritrova in altre zone.

La vinificazione in purezza e la definizione di un modello enologico di vino secco e di alta qualità si deve soprattutto al parroco Luigi Cauda che operò a Castagnole negli anni sessanta del ventesimo secolo.

#### 9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per la tipologia Ruché di Castagnole Monferrato è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona.

Per il confezionamento del vino Ruché di Castagnole Monferrato con menzione Riserva è consentito soltanto l'uso del tappo di sughero monopezzo.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15369>

---