

ALTRI ATTI

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

(2021/C 251/11)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«NIZZA»

PDO-IT-01896-AM01

Data della comunicazione: 30 aprile 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Norme di viticoltura - Giacitura ed esposizione dei vigneti

Descrizione: vengono modificate le condizioni per la giacitura e l'esposizione dei vigneti includendo anche vigneti non esposti esclusivamente a sud- sud est-sud ovest e pertanto si ammettono i vigneti ricompresi nell'arco di esposizione da +45° a +315° gradi sessagesimali, nonché le sommità collinari e i versanti nord compresi fra -45° e +45° sessagesimali i cui terreni abbiano pendenze non superiori all'8%.

Motivazione: grazie alle esposizioni esclusivamente collinari anche i vigneti con i quadranti orientati verso le esposizioni descritte usufruiscono di una ottimale intercettazione della radiazione solare permettendo una buona maturazione e qualità delle uve e concentrazione di zuccheri e sostanze polifenoliche.

La modifica è stata richiesta in quanto con le nuove condizioni create si è seguito dei cambiamenti climatici, è stato modificato nettamente lo stato delle cose in viticoltura, per cui nell'ambiente si ricreano e si riscontrano le condizioni ottimali per le produzioni con le caratteristiche qualitative ricercate nella denominazione. Il periodo di vegetazione della vite non è l'anno solare, ma in essenza, i mesi da maggio a settembre; il riscaldamento del clima ha portato mediamente ad un anticipo della vendemmia rispetto al passato, inoltre si deve considerare che l'incidenza della luce solare su un pendio esposto a nord varia in modo non lineare, ma più che proporzionale rispetto alla durata del giorno in quanto cambiano, non solo le ore di luce, ma l'elevazione del sole sull'orizzonte e quindi l'angolo di incidenza, concetti già sviluppati da importanti climatologi ed ormai applicabili nel contesto delle produzioni vitivinicole. Pertanto, in particolare nella penisola italiana, la maggiore radiazione solare anche nel quadrante superiore, verso il nord della rosa dei venti, produce un'ottima maturazione, sia a livello di espressione zuccherina che polifenolica, delle uve e una buona resa qualitativa dei vini.

La modifica interessa l'art.4 comma 2 del disciplinare – norme per la viticoltura -giacitura ed esposizione dei vigneti , l'art.9 «legame con l'ambiente» lettera A) e B) del disciplinare di produzione e la sezione «1.8-legame con l'ambiente» lettera B) e C) del Documento unico

2. Norme di viticoltura - Raccolta delle uve

Viene eliminato l'obbligo di raccolta esclusivamente a mano delle uve. Con l'eliminazione dell'obbligo di raccolta a mano, i produttori potranno adottare, in base alle proprie esigenze, le modalità più idonee per la raccolta delle uve da destinare alla produzione dei vini della DOP, pur restando la pratica della raccolta a mano tradizionale nella zona di produzione del Nizza. La possibilità di utilizzare anche macchine raccogliatrici va incontro a particolari esigenze dei produttori intesa a velocizzare la raccolta delle uve, a supplire ad eventuali carenze di personale, a ridurre costi di

(1) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

gestione nonché a poter usufruire dell'innovazione tecnologica legata alla meccanizzazione della viticoltura che si è notevolmente arricchita, grazie alla possibilità di vendemmia meccanica, con macchine semoventi o portate, a scuotimento orizzontale e particolarmente efficienti su forme di allevamento a parete verticale come il Guyot o il cordone speronato, tipiche della zona di produzione. Sono macchine che permettono l'operazione di lavoro anche in collina e assicurano un'alta qualità delle uve raccolte.

La modifica interessa l'art. 4 comma 2 "norme per la viticoltura del disciplinare di produzione e la sezione «1.8-legame con l'ambiente» lettera C) del Documento unico

3. Disposizioni in etichettatura

Nell'etichettatura e presentazione dei vini della DOP Nizza è consentito l'utilizzo del nome dell'unità geografica più ampia "Piemonte

Motivazione: si intende fornire al consumatore una ulteriore informazione sulla collocazione geografica della zona delimitata, rendendo maggiormente identificabile il più ampio contesto geografico ,ambientale, storico e amministrativo, della regione Piemonte, nell'ambito del quale è situato il territorio di produzione dei vini della DOP Nizza.

La modifica interessa l'art. 7 comma 4 del disciplinare di produzione e la sezione «Ulteriori condizioni» Disposizioni supplementari in materia di etichettatura- del Documento unico.

4. Modifiche formali

- Aggiornata la sezione Altre informazioni- del documento unico «Dettagli Contatti» relativi ai punti 2.1 ; 2.2;. 2.3; 2.5 .
- nel disciplinare di produzione sono stati eliminate le indicazioni a specifiche leggi e decreti facendo genericamente riferimento alla normativa vigente in materia.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Nizza

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini:

1. Nizza e Nizza riserva (Cat.Vino 1)

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.;

estratto non riduttore minimo: 26 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:

5,0 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):

—

2. *Nizza con menzione Vigna e Nizza riserva con menzione vigna*(Cat.Vino 1)

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: 13,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 28 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:

5,0 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):

—

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Invecchiamento

Pratica enologica specifica

Nizza :durata invecchiamento minimo 18 mesi, di cui minimo 6 mesi in botti di legno a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

Nizza «vigna»:durata invecchiamento minimo 18 mesi, di cui minimo 6 mesi in botti di legno a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

Nizza riserva :durata invecchiamento minimo 30 mesi, di cui minimo 12 mesi in botti di legno a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

Nizza riserva « Vigna» : durata invecchiamento minimo 30 mesi, di cui minimo 12 mesi in botti di legno a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

2. Colmatura

Pratica enologica specifica

E' ammessa la colmatura 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.

3. Arricchimento

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Per i vini a DOCG Nizza non è prevista alcuna forma di arricchimento per l'aumento della gradazione

5.2. Rese massime:

1. Nizza anche riserva

49 ettolitri per ettaro

2. Nizza con menzione vigna al terzo anno di impianto

26,60 ettolitri per ettaro

3. Nizza con menzione vigna al quarto anno di impianto

30,80 ettolitri per ettaro

4. Nizza con menzione vigna al quinto anno di impianto

35 ettolitri per ettaro

5. Nizza con menzione vigna al sesto anno di impianto

39,90 ettolitri per ettaro

6. Nizza con menzione vigna dal settimo anno di impianto in poi

44,10 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica 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

7. Varietà principale/i di uve da vino

Barbera N.

8. Descrizione del legame/dei legami

DOP Nizza (Cat.Vino 1)

Fattori naturali rilevanti per il legame

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. I terreni del «Nizza» appartengono geologicamente al bacino pliocenico astigiano, hanno origine per lo più sedimentaria con formazioni prevalentemente marnoso arenacee terziarie. Si tratta di suoli con elevato contenuto in carbonato di calcio, con sostanza organica generalmente ridotta, elementi nutritivi in quantità contenuta, ma in equilibrio ideale tra di loro

DOP Nizza

Fattori umani rilevanti per il legame

La perfetta sinergia tra l'ambiente e l'uomo nell'area del Nizza trova la sua sintesi nell'allevamento della vite con il tradizionale sistema a girapoggio, nella contropalliera con sistema di potatura a Guyot e talvolta a cordone speronato, con contenimento delle rese ed una razionale gestione della chioma che unite all'esposizione a mezzogiorno massimizzano l'espressione qualitativa dell'uva Barbera. Il paesaggio vitivinicolo dell'area del «Nizza» è il risultato eccezionale di una «tradizione del vino» che si è trasmessa ed evoluta dall'antichità sino ad oggi, costituendo il fulcro della struttura socio-economica del territorio.

Questa tradizione culturale si manifesta attraverso un consolidato patrimonio di saperi, tecniche di coltivazione e vinificazione-affinamento che si basano sulla profonda conoscenza di un vitigno storicamente coltivato quale il Barbera, e della sua capacità di adattamento a queste peculiari condizioni ambientali.

DOP Nizza

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

La Dop Nizza rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest'area. Le caratteristiche dei terreni presenti nella zona di produzione contraddistinguono il prodotto finale. In particolare i vini Nizza provenienti da zone con terreni prevalentemente costituiti da marne argilloso-sabbiose hanno maggiore intensità e tonalità colorante, pH medio-alto ed acidità più contenuta, profumi molto intensi anche «di terra» («tuf» è il nome dialettale locale delle marne), eleganti, da strutturati a molto strutturati, longevi. Quelli provenienti da zone con terreni a prevalenza sabbiosa del suolo, hanno acidità medie più accentuate, una minor intensità colorante ed una variegatura di profumi fini ed eleganti con sentori più balsamici, di erbe aromatiche, abbinati ad un'armonica struttura.

Grazie alle esposizioni e alle condizioni pedoclimatiche ottimali si ottengono vini molto strutturati, ricchi di colore, adatti all'affinamento che si mantengono a lungo nel tempo. L'esposizione dei vigneti, esclusivamente collinare e con le migliori esposizioni atte a intercettare le radiazioni solari, influenza positivamente la maturazione e la qualità dell'uva, aumentando la concentrazione in zuccheri e sostanze polifenoliche.

DOP Nizza

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

Le peculiari caratteristiche qualitative dei vini «Nizza» sono dovute all'interazione dell'ambiente naturale con i fattori umani di tradizione e conoscenza nei processi di coltivazione, vinificazione ed affinamento. In particolare i produttori hanno perseguito delle scelte altamente qualitative per la produzione delle uve (limitate rese, segnatamente per le tipologie qualificate con la menzione vigna) e per l'elaborazione dei vini DOCG «Nizza», rinunciando ad avvalersi della pratica dell'arricchimento.

L'antica sapienza colturale con l'allevamento della vite a girapoggio, con forma a contropalliera, gestita attraverso accurate potature tradizionalmente a Guyot e con adeguati diradamenti dei grappoli, attestano il vigneto Nizza su rese ad ettaro molto basse, al massimo 7 tonnellate o meno. Questi fattori, uniti alle escursioni termiche giornaliere piuttosto elevate, permettono alle uve di maturare in modo ottimale determinando le caratteristiche organolettiche e tipiche del Nizza. Massima cura è posta nella raccolta delle uve, effettuate sia tradizionalmente a mano sia con

l'utilizzo di moderni macchinari di raccolta che permettono questa operazioni anche in collina, assicurando un'alta qualità delle uve raccolte al fine di preservarne al massimo le caratteristiche qualitative. La tecnica di vinificazione è stata perfezionata su questa materia prima di eccellenza, seguita da un adeguato periodo minimo di maturazione di 18 mesi fino ad oltre i 30 mesi per il Nizza Riserva.

Il comprensorio di Nizza è infatti un nucleo storico della produzione di vini base Barbera in Piemonte con una notevole tradizione nella trasformazione, affinamento e commercializzazione del prodotto finito, presupposto per la produzione e la successiva affermazione sui mercati di vini rossi strutturati destinati al medio-lungo invecchiamento.

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

Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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.

La connessione alla zona geografica d'origine, nonché l'immagine della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento possono essere affidate alle aziende della zona autorizzata. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della Denominazione al fine di offrire al consumatore la garanzia sull'origine, qualità e rispondenza al disciplinare di produzione.

Disposizioni per l'etichettatura-Utilizzo del nome dell'unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di della DOP Nizza è consentito l'utilizzo del nome dell'unità geografica più ampia "Piemonte"

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16848>
