

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC "Rubino di Cantavenna" pervenuta dal Consorzio di Tutela e di seguito allegata, come previsto dall'art. 6 comma 1 del D.M. 7 novembre 2012 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, e dall'art.11 lettera c del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 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.

Allegato

<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “RUBINO DI CANTAVENNA” Approvato con DPR 09.01.70 GU 71 - 20.03.70 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Articolo 1 Denominazione e vini La denominazione di origine controllata «Rubino di Cantavenna» è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Articolo 2 Base ampelografica Il vino «Rubino di Cantavenna» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera: dal 75 al 90%; Grignolino e Freisa, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.</p> <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve La zona di produzione delle uve atte ad ottenere il vino a denominazione di origine controllata</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “RUBINO DI CANTAVENNA” Approvato con DPR 09.01.70 GU 71 - 20.03.70 Modificato con DM 30.11.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p> <p>Articolo 1 Denominazione e vini La denominazione di origine controllata «Rubino di Cantavenna» è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie/menzioni: - Rubino di Cantavenna - Rubino di Cantavenna Riserva - Rubino di Cantavenna Superiore</p> <p>Articolo 2 Base ampelografica Il vino «Rubino di Cantavenna» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera: dal 75 fino al 90100%; Grignolino e Freisa, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 25%.</p> <p>Articolo 3 Zona di produzione delle uve La zona di produzione delle uve atte ad ottenere il vino a denominazione di origine controllata</p>	<p>Inserimento delle tipologie “Superiore” e “Riserva”</p> <p>Modifica della percentuale di Barbera</p>
---	--	---

<p>«Rubino di Cantavenna» è costituita dall'intero territorio dei comuni di Gabiano, che comprende la frazione di Cantavenna, di Moncestino e di Villamiroglio, nonché dai territori dell'ex comune di Castel S. Pietro Monferrato, ora incorporato nel territorio del comune di Camino.</p> <p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Rubino di Cantavenna» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti di giacitura e orientamento adatti, esclusi quelli di fondovalle.</p> <p>I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.</p>	<p>«Rubino di Cantavenna» è costituita dall'intero territorio dei Comuni di Gabiano, che comprende la frazione di Cantavenna, di Moncestino e di Villamiroglio, nonché dai territori dell'ex Comune di Castel S. Pietro Monferrato, ora incorporato nel territorio del Comune di Camino.</p> <p>Articolo 4 Norme per la viticoltura</p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p>Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti di giacitura e orientamento adatti, esclusi quelli di fondovalle.</p> <p>I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.</p> <p>È vietata ogni pratica di forzatura.</p> <p>In particolare, le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve; - densità d'impianto: quelle generalmente usate in 	<p>Sostituito con inserimento di un dettaglio più puntuale delle caratteristiche delle condizioni di coltura dei vigneti</p>
--	--	--

<p>La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rubino di Cantavenna» non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto a coltura specializzata.</p>	<p>funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino;</p> <ul style="list-style-type: none"> - forme di allevamento: quelli tradizionali e a controspalliera con vegetazione assurgente; - sistemi di potatura: il Guyot, 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. <p>La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rubino di Cantavenna» non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</p> <p>Rubino di Cantavenna: resa uva t/ha: 9,5 titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00%</p> <p>Rubino di Cantavenna Riserva: resa uva t/ha: 9,5 titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50%</p> <p>Rubino di Cantavenna Superiore: resa uva t/ha: 4,5 titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 13,00%</p>	<p>Descrizione sostituita con formulazione più esaustiva</p> <p>Specifiche di rese e grado alcolometrico per ognuna delle tipologie producibili</p>
--	---	---

<p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.</p> <p>La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.</p>	<p>Rubino di Cantavenna Vigna: resa uva t/ha: 9,5 titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,50%</p> <p>Rubino di Cantavenna Riserva Vigna: resa uva t/ha: 9,5 titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 13,00%</p> <p>Rubino di Cantavenna Superiore Vigna: resa uva t/ha: 4,5 titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 13,50%</p> <p>La menzione Superiore spetta ai vini di cui all'art. 1) purché:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) provenienti da una selezione adoperata su impianti dei vigneti di età superiore a 15 anni; 2) provenienti da vigneti con una resa massima di 45 quintali uva/ha. <p>Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.</p>	<p>Precisazione/differenziazione in base all'inserimento della nuova menzione</p> <p>Passaggio superato dalla legge</p>
---	--	---

<p>Articolo 5 Norme per la vinificazione Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Rubino di Cantavenna» una titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,00 %vol .</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Il vino «Rubino di Cantavenna» deve essere immesso al consumo dopo il 31 dicembre dell'anno successivo a quello dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.</p> <p>Articolo 5 Norme per la vinificazione Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 3. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Rubino di Cantavenna» una titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,00 %vol .</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <p>Rubino di Cantavenna e Rubino di Cantavenna Vigna Resa uva/vino 70%</p> <p>Rubino di Cantavenna Riserva e Riserva Vigna Resa uva/vino 70%</p> <p>Rubino di Cantavenna Superiore e Superiore Vigna Resa uva/vino 70%</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.</p> <p>Il vino «Rubino di Cantavenna» deve essere immesso al consumo dopo il 31 dicembre dell'anno successivo a quello dell'annata di produzione delle</p>	<p>Sostituito con descrizione più puntuale all'art.4</p> <p>Inserita la resa uva/vino non presente in precedenza</p>
--	---	--

<p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo Il vino «Rubino di Cantavenna», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso rubino chiaro con riflessi granati; - odore: vinoso con leggero profumo gradevole caratteristico; - sapore: asciutto, armonico e pieno; - titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol; - acidità totale minima: 6,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l. 	<p>uve</p> <p>Immissione al consumo: - Rubino di Cantavenna e Rubino di Cantavenna Vigna: dopo il 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia; - Rubino di Cantavenna Riserva e Rubino di Cantavenna Riserva Vigna: 24 mesi successivi alla vendemmia; - Rubino di Cantavenna Superiore e Rubino di Cantavenna Superiore Vigna: 24 mesi di invecchiamento successivi alla vendemmia, di cui almeno 12 in legno;</p> <p>Articolo 6 Caratteristiche al consumo Il vino «Rubino di Cantavenna», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>Rubino di Cantavenna e Rubino di Cantavenna Vigna - colore: rosso rubino chiaro con riflessi granati; - odore: vinoso con leggero profumo gradevole e caratteristico; - sapore: asciutto, armonico e pieno; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% 12,00% vol.; "Vigna" 12,50% vol.; - acidità totale minima: 6,0 g/l; 5 g/l;</p>	<p>Specifica dei periodi di immissione al consumo anche per le nuove tipologie</p> <p>Modifica del testo, per comprendere tutte le tipologie</p> <p>Inserimento dei descrittori per le nuove menzioni/tipologie e valori supportati dalla relazione tecnica</p>
--	--	---

<p>È in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo</p> <p>Articolo 7 Designazione e presentazione Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.</p>	<p>- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>Rubino di Cantavenna Riserva e Riserva Vigna - colore: rosso rubino anche intenso con riflessi granati - odore: vinoso, con profumo gradevole e caratteristico; - sapore: secco, vellutato, armonico pieno - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; "Vigna" 13,00% vol.; - acidità totale minima: 5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.</p> <p>Rubino di Cantavenna Superiore e Superiore Vigna - colore: rosso rubino intenso - odore: vinoso, con profumo gradevole e caratteristico; - sapore: secco, vellutato, armonico pieno - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; "Vigna" 13,50% vol.; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.</p> <p>È in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo</p> <p>Articolo 7 Designazione e presentazione Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato»</p>	<p>Descrittori della nuova tipologia introdotta</p> <p>Descrittori della nuova tipologia introdotta</p>
--	--	---

<p>È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera fino al 90% e di Freisa e Grignolino completa l'affinamento in piccoli carati di rovere francese.</p> <p>Di colore rosso rubino di media intensità, al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato.</p>	<p>e simili.</p> <p>È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p>Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a denominazione di origine controllata "Rubino di Cantavenna", "Rubino di Cantavenna Riserva" e "Rubino di Cantavenna Superiore" per la commercializzazione, devono essere in vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalla legge vigente; non è consentita la bottiglia da 2 litri.</p> <p>Le chiusure sono quelle consentite dalla normativa vigente, con esclusione del tappo a corona. Per la tipologia Superiore è consentito solo il tappo di sughero.</p> <p>Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico A) Informazioni sulla zona geografica Questo vino si produce sull'ultima serie di colline del Monferrato che scendono verso il Po in provincia di Alessandria. Ottenuto dalla vinificazione tradizionale di uve selezionate Barbera dal 75% fino al 90% 100% e di Freisa e Grignolino per la restante parte. Completa l'affinamento in piccoli carati di rovere francese legno.</p>	<p>Inserimento delle specifiche dei contenitori.</p> <p>Specifica che riprende quanto indicato nella base ampelografica e supportato dalla relazione tecnica</p>
--	---	--

<p>I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Guyot. Viene prodotto in limitate quantità in quanto l'area di produzione è assai piccola</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico Il colore è rosso rubino chiaro e gli deriva proprio dalla miscela dell'uva Barbera con colore rosso carico e del Grignolino che invece ha una colorazione granato chiaro. La denominazione nasce dalla volontà dei produttori locali che dopo lunghi studi condotti sui territori di produzione e sulla base ampelografica hanno richiesto l'ufficiale riconoscimento. Le caratteristiche dei terreni fanno sì che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue mantenendola però leggera al palato ma con la vivacità del Grignolino.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B) Cantavenna frazione del comune di Gabiano indica il baricentro della zona di produzione, posta a metà fra due castelli quello di Gabiano e quello di Camino, è di origine celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini Barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celtoliguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come</p>	<p>Di colore rosso rubino di media intensità, al profumo si presenta elegante, vinoso e leggermente speziato. I vigneti situati su terreni mediamente pendenti hanno forme di allevamento a Guyot. Viene prodotto in limitate quantità in quanto l'area di produzione è assai piccola contenuta.</p> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. Il colore è rosso rubino chiaro e gli deriva proprio dalla miscela dell'uva Barbera con colore rosso carico e del Grignolino che invece ha una colorazione granato chiaro. La denominazione nasce dalla volontà dei produttori locali che dopo lunghi studi condotti sui territori di produzione e sulla base ampelografica hanno richiesto l'ufficiale riconoscimento. Le caratteristiche dei terreni fanno sì che si ottenga un vino che ruba alla Barbera lo zucchero che la contraddistingue mantenendola però leggera al palato, ma con la vivacità del Grignolino e del Freisa, ove presenti.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B) Cantavenna frazione del comune di Gabiano indica il baricentro della zona di produzione, posta a metà fra due castelli quello di Gabiano e quello di Camino, è di origine celtico-liguri mentre le altre contrade sono prevalentemente di origini Barbare. Si dice che proprio i barbari avrebbero iniziato a coltivare la Barbera, dandogli il nome, uva facile e dagli abbondanti frutti, mentre i più raffinati celtoliguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come</p>	<p>Puntualizzazione.</p>
---	---	--------------------------

<p>il Grignolino. Dalla mescolanza di culture diverse, di storie diverse, di razze diverse e' nato un vino che ha voluto per così dire, sintetizzare le due diversità ma tenendole sempre distinte.</p> <p>Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Alessandria – Via Vochieri 58 - Alessandria La Camera di Commercio di Alessandria 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>	<p>liguri-romani più avanzati anche nell'arte agricola sfidavano i vitigni più difficili, ostici, bizzarri come il Grignolino. Dalla mescolanza di culture diverse e di storie diverse, di razze diverse è nato nacque un vino che ha voluto, per così dire, sintetizzare le due diversità, ma tenendole sempre distinte.</p> <p>Articolo 9 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Alessandria – Via Vochieri 58 - Alessandria La Camera di Commercio di Alessandria 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).</p>	<p>Modifica volta a rendere il periodo più scorrevole</p>
--	---	---

Aggiornamenti di indirizzo e riferimenti di legge

Valoritalia s.r.l
Sede Legale
Venti Settembre, 98/G
00187 – ROMA
Tel. +3906-45437975
Mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Corte Zerbo, 27
15066 – Gavi (AL)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 64 della Legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), e all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo, 19 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 2 agosto 2018 (pubblicato in G.U. n. 253 del 30/10/2018).