REGIONE PIEMONTE BU44S2 31/10/2024

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC Bramaterra

Documento allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"BRAMATERRA"**

Approvato con DPR 09.04.1979 GU 285 - 18.10.1979

Modificato con DM 12.07.2010 GU 176 - 30.07.2010

Modificato con DM 30.11.2011 GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con DM 12.07.2013
(concernente correzione dei disciplinari)
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con DM 07.03.2014
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

"Bramaterra"

"Bramaterra" riserva

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"BRAMATERRA"**

Approvato con DPR 09.04.1979 GU 285 - 18.10.1979

Modificato con DM 12.07.2010 GU 176 - 30.07.2010

Modificato con DM 30.11.2011 GU 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con DM 12.07.2013
(concernente correzione dei disciplinari)
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Modificato con DM 07.03.2014
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf
Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Bramaterra" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

"Bramaterra"

"Bramaterra riserva"

"Bramaterra" e "Bramaterra riserva" con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 7 alle quali può essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite dall'art. 7, comma 2. Le delimitazioni delle «menzioni geografiche aggiuntive» sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:

Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 80 %

Croatina: fino ad un massimo del 30%

Uva rara (Bonarda novarese) e Vespolina da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva, comprende i terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali.

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

terreni: Argilloso, limoso, roccioso, sabbioso, calcareo, siliceo e loro eventuali combinazioni;

- giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

- altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m e non superiore ai 600 s.l.m.

- esposizione adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di una nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;

- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" devono essere ottenuti dalle uve provenienti, in ambito aziendale, dai vigneti aventi la seguente composizione varietale:

Nebbiolo (Spanna) dal ~~50 al 80 %~~ all' **85 %**

Croatina: fino ad un massimo del 30%

Uva rara (Bonarda novarese) e Vespolina da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve dei vini "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", comprende i terreni comunali **comuni** di Curino, Sostegno e Villa del Bosco **e i terreni comunali di** Brusnengo Lozzolo, Masserano, Roasio situati nelle zone collinari a nord della strada statale n. 142.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche qualitative tradizionali.

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

terreni: Argilloso, limoso, roccioso, sabbioso, calcareo, siliceo e loro eventuali combinazioni;

- giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati;

- altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m e non superiore ai 600 s.l.m.

- esposizione adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve;

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di una nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;

- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente

usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
È consentita esclusivamente l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Bramaterra"	7,5	11,50%Vol.
"Bramaterra" riserva	6,7	12,00% Vol.

La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di t 6,7.

Le uve destinate alla produzione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 % vol.

La denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purchè il vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

Anno di impianto	Vino "Bramaterra"	Vino "Bramaterra" riserva

usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
È consentita esclusivamente l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
"Bramaterra"	7,5	11,50%Vol.
"Bramaterra" riserva	6,7	12,00% Vol.

La resa massima ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di t 6,7.

Le uve destinate alla produzione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 % vol.

La denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purchè il vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è pari:

Anno di impianto	Vino "Bramaterra"	Vino "Bramaterra riserva"

	Resa uva t/Ha	Tit.alc. volumico minimo naturale	Resa uva t/Ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
Terzo	4.0	12,00 % vol	4.0	12,00 % vol
Quarto	4.7	12,00 % vol	4.7	12,00 % vol
Quinto	5.4	12,00 % vol	5.4	12,00 % vol
Sesto	6.0	12,00 % vol	6.0	12,00 % vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva devono essere riportati nei limiti 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.

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 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 i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

	Resa uva t/Ha	Tit.alc. volumico minimo naturale	Resa uva t/Ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
Terzo	4.0	12,00 % vol	4.0	12,00 % vol
Quarto	4.7	12,00 % vol	4.7	12,00 % vol
Quinto	5.4	12,00 % vol	5.4	12,00 % vol
Sesto	6.0	12,00 % vol	6.0	12,00 % vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" devono essere riportati nei limiti 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.

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 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 i limiti massimi di uva rivendicabile 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. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento del vino "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva devono essere effettuate nel territorio dei seguenti comuni:
Lozzolo, Roasio in provincia di Vercelli;
Brusnengo, Curino, Masserano, Sostegno, Villa del Bosco e Lessona in provincia di Biella.
Conformemente all' art 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la quantità, 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'art. 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	resa uva/vino	Produzione max di vino
"Bramaterra"	70%	5.250
"Bramaterra" riserva	70%	4.700

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

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 controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuare le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" devono essere effettuate nel territorio dei seguenti comuni:
Lozzolo, Roasio in provincia di Vercelli;
Brusnengo, Curino, Masserano, Sostegno, Villa del Bosco e Lessona in provincia di Biella.
Conformemente all' art ~~8 del Reg. CE n. 607/2009~~ **4 del Reg. UE n. 33/2019**, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la quantità, 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'art. ~~10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010~~ **35 commi 3 e 44 della legge 238/2016**.

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vino	resa uva/vino	Produzione max di vino
"Bramaterra"	70%	5.250
"Bramaterra" riserva"	70%	4.700

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

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 controllata per tutto il prodotto.

3. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri più razionali ed effettuare le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori

caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza
"Bramaterra"	22	18	1° novembre dell'anno di raccolta uve
"Bramaterra" riserva	34	24	1° novembre dell'anno di raccolta uve

È ammessa la colmatatura con uguale vino, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

"Bramaterra": Dal 1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva;

"Bramaterra" riserva: Dal 1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva.

6. È consentita, a scopo migliorativo l'aggiunta nella misura massima del 15 %, di "Bramaterra" più giovane a "Bramaterra" più vecchio o viceversa.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

1. I vini "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bramaterra":

-colore: rosso granato con riflessi aranciati;

-odore: caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con

caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.

4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza
"Bramaterra"	22	18	1° novembre dell'anno di raccolta uve
"Bramaterra riserva"	34	24	1° novembre dell'anno di raccolta uve

È ammessa la colmatatura con uguale vino **della stessa annata conservato in altri contenitori**, per non più del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

"Bramaterra": Dal 1° settembre del secondo anno successivo a quello della raccolta dell'uva;

"Bramaterra riserva": Dal 1° settembre del terzo anno successivo a quello della raccolta dell'uva.

6. È consentita, a scopo migliorativo l'aggiunta nella misura massima del 15 %, di "Bramaterra" più giovane a "Bramaterra" più vecchio o viceversa.

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

1. I vini **il vino** "Bramaterra" e "~~Bramaterra riserva~~" **in tutte le sue tipologie** all'atto dell'immissione al consumo ~~deve~~ **deve** rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bramaterra"

-colore: rosso granato con riflessi aranciati;

-odore: caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con

l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00 % vol;

"Bramaterra" con menzione "vigna":

12,00 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

"Bramaterra" riserva:

-colore: rosso granato con riflessi aranciati;
-odore: caratteristico, intenso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00 % vol;

"Bramaterra" con menzione "vigna":

l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00 % vol;

Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

"Bramaterra" con menzione "vigna":

colore: rosso granato con riflessi aranciati;
-odore: caratteristico, fine, complesso, lievemente etereo che migliora con l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, armonico, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

"Bramaterra riserva":

-colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi aranciati;
-odore: caratteristico, fine, complesso, lievemente etereo che si affina con l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, armonico, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo, di buon nerbo ed armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:
12,00 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

"Bramaterra" riserva con menzione "vigna":

-colore: rosso granato più o meno intenso con riflessi aranciati;
-odore: caratteristico, fine, complesso, lievemente etereo che migliora con l'invecchiamento;
-sapore: pieno ed asciutto, armonico, vellutato con gradevole sottofondo amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo:

12,00 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

I suddetti vini possono presentare sentore di legno.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

12,00 % vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l

I suddetti vini possono presentare sentore di legno.

2. È facoltà del Ministero ~~delle politiche agricole alimentari e forestali~~
dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. La denominazione di origine controllata dei vini "Bramaterra" in tutte le tipologie previste può essere seguita da una delle indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive come da elenco allegato al presente disciplinare di produzione, che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni del territorio identificato all'art. 3 del presente disciplinare. L'indicazione del comune o della frazione deve figurare in etichetta o negli imballaggi al di sotto della denominazione "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva o della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.) oppure dell'espressione dell'Unione Europea Denominazione di Origine Protetta o, se presente, al di sotto del nome geografico Alto Piemonte.

2. Nella designazione e presentazione dei vini "Bramaterra" in tutte le tipologie previste è consentito in modo facoltativo riportare in etichetta il nome geografico più ampio "Alto Piemonte", ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238/2016. Il nome geografico più ampio "Alto Piemonte" dovrà comparire con obbligo di uguaglianza per tipo di font, carattere, colore e indice colorimetrico della denominazione "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" o della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.) oppure dell'espressione dell'Unione Europea Denominazione di Origine Protetta. Il nome geografico più ampio "Alto Piemonte" non potrà avere un carattere superiore al 50% della dimensione del carattere utilizzato per il nome della denominazione "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" secondo la successione di seguito indicata:

<p>1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione d'origine "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva 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 similari.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3. Nella designazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva, la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.</p> <p>La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine "Bramaterra" e "Bramaterra"</p>	<p>- "Bramaterra" o "Bramaterra riserva"</p> <p>- Denominazione di Origine Controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.)</p> <p>- Alto Piemonte</p> <p>- Del Comune di..</p> <p>1-3. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione d'origine "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" in tutte le sue tipologie 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 similari.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e idonei a non trarre in inganno il consumatore.</p> <p>Sono altresì consentite le indicazioni facoltative previste dalle norme unionali e nazionali.</p> <p>2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Bramaterra" e "Bramaterra riserva" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.</p> <p>3- 4. Nella designazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra riserva", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale purché la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. secondo la normativa vigente.</p> <p>La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine "Bramaterra" e "Bramaterra"</p>
--	--

riserva.

4. Nella designazione e presentazione del vino "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "Bramaterra" riserva anche con menzione vigna, ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di vetro di colore scuro e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi dalla normativa vigente, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e non superiori a 1.500 cl, con esclusione del contenitore da 200 cl e della dama.

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

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A Informazioni sulla zona geografica.

Il nome Bramaterra si è diffuso nel tempo presso alcuni produttori ed operatori residenti nei comuni di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo già a partire dal 1914. Così in un territorio unificato da geologia, pedologia, clima e situazioni storiche ed economiche simili, si è ricorso al nome per il vino, derivato dalla migliore composizione ampelografica di tradizione locale nei terreni collinari.

riserva.

~~4.~~ **5.** Nella designazione e presentazione del vino "Bramaterra" e "~~Bramaterra-~~riserva" **in tutte le sue tipologie** è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Bramaterra" e "~~Bramaterra riserva-~~ **anche con menzione vigna in tutte le sue tipologie**, ai fini dell'immissione al consumo, devono essere di vetro di colore scuro, **dei formati Bordoiese o Borgognotta** e di capacità corrispondenti ai volumi nominali ammessi dalla normativa vigente, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e non superiori a 1.500 cl, con esclusione del contenitore da 200 cl e della dama.

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

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

~~Il nome Bramaterra si è diffuso nel tempo presso alcuni produttori ed operatori residenti nei comuni di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo già a partire dal 1914. Così in un territorio unificato da geologia, pedologia, clima e situazioni storiche ed economiche simili, si è ricorso al nome per il vino, derivato dalla migliore composizione ampelografica di tradizione locale nei terreni collinari.~~

La collocazione della denominazione di origine "Bramaterra" è l'Alto Piemonte. L'Alto Piemonte è una vasta fascia di territorio che si estende nel nord-est del Piemonte e include i territori delle provincie di Biella, Novara, Verbano-Cusio-Ossola e Vercelli. I suoi confini sono costituiti dalle Alpi Pennine e Lepontine a Nord verso i cantoni svizzeri del Vallese e del Ticino, il Lago Maggiore e il fiume Ticino ad est, la pianura Padana a sud ed il Monte Rosa delimita parte del versante occidentale.

La zona di produzione della denominazione di origine "Bramaterra" si trova sul

Coltivando questi colli secondo la intuita vocazione del suolo iniziarono le vicende delle vigne e del vino ed i rapporti inerenti documentati nel tempo.

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

Il territorio è composto da colline, originate milioni di anni fa, con terreni acidi porfirici e con una copertura superficiale di terreno fertile. Sul lato occidentale i suoli hanno maggiore ricchezza di sabbie con depositi marini, ad est si trovano zone maggiormente argillose, a sud i terreni si fanno più profondi, con maggiore ricchezza in limo e argilla. La vicinanza con il Monte Rosa offre una barriera naturale dai venti montani e garantisce un microclima favorevole per la coltivazione della vite.

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

La zona di produzione del Bramaterra, situata nel territorio dell'Alto Piemonte, "terra di mezzo" che unisce la fascia alpina del Monte Rosa con la Bassa pianura Padana è un territorio nel quale il vitigno "Nebbiolo" trova uno straordinario luogo d'elezione.

confine che divide le province di Biella e Vercelli, contigue ad est con la zona di Produzione del Gattinara DOCG e ad ovest con il territorio del Lessona DOC. Può essere definita una "terra di mezzo" che unisce la fascia alpina del massiccio del Monte Rosa con la Pianura Padana, nell'estremo nord est della Regione.

Coltivando questi colli secondo la intuita vocazione del suolo iniziarono le vicende delle vigne e del vino ed i rapporti inerenti documentati nel tempo.

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

~~Il territorio è composto da colline, originate milioni di anni fa, con terreni acidi porfirici e con una copertura superficiale di terreno fertile. Sul lato occidentale i suoli hanno maggiore ricchezza di sabbie con depositi marini, ad est si trovano zone maggiormente argillose, a sud i terreni si fanno più profondi, con maggiore ricchezza in limo e argilla. La vicinanza con il Monte Rosa offre una barriera naturale dai venti montani e garantisce un microclima favorevole per la coltivazione della vite.~~

Il territorio è composto da colline di altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m., originate milioni di anni fa dall'esplosione e successivo ribaltamento del Supervulcano della Valsesia, costituito quindi da terreni acidi porfirici con una copertura superficiale di terreno fertile. Sul lato occidentale i suoli hanno maggiore ricchezza di sabbie con depositi marini, a Sud i terreni si fanno più profondi, con maggiore ricchezza in limo e argilla, a Nord e a Est nelle zone collinari i terreni sono ricchi di rocce di origine vulcanica e scheletro. La vicinanza con il Monte Rosa offre una barriera naturale dai venti montani e garantisce un microclima favorevole per la coltivazione della vite.

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

~~La zona di produzione del Bramaterra, situata nel territorio dell'Alto Piemonte, "terra di mezzo" che unisce la fascia alpina del Monte Rosa con la Bassa pianura Padana è un territorio nel quale il vitigno "Nebbiolo" trova uno straordinario luogo d'elezione.~~

È un territorio che vanta sicuramente una tradizione ed una fama consolidata nei secoli. Il nome Bramaterra, riferito ad una regione collinare sita sui comuni di Roasio, Sostegno e Villa del Bosco viene citato in una pergamena del 1443 e si è poi diffuso nel tempo presso alcuni produttori ed operatori residenti nei comuni di Brusnengo, Curino, Lozzolo, Masserano, Roasio, Sostegno e Villa del Bosco. Così in

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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).

un territorio unificato da geologia, pedologia, clima e situazioni storiche ed economiche simili, si è ricorso al nome per il vino, derivato dalla migliore composizione ampelografica tradizionalmente diffusa nei locali terreni collinari.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali **dell'agricoltura, delle sovranità alimentari e delle foreste**, 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. 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), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).~~ **DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018, modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato nella GU n. 62 del 15 marzo 2022.**

ALLEGATO A PROPOSTA DI MODIFICA BRAMATERRA D.O.C.

Elenco dei Comuni e delle frazioni distaccate ai sensi dell'art. 29 comma 4 L. 238/2016

Elenco dei comuni:

Brusnengo (porzione di territorio a nord della S.S. 142)

Curino

Lozzolo (porzione di territorio a nord della S.S. 142)

Masserano (porzione di territorio a nord della S.S. 142)

Roasio (porzione di territorio a nord della S.S. 142)

Sostegno

Villa del Bosco

Elenco delle frazioni:

Nel comune di Roasio:

Castelletto villa

Nel comune di Sostegno:

Casa del Bosco