

REGIONE PIEMONTE BU38 18/09/2025

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore A1701B - Zona Geografica più ampia Piemonte - modifica dell'articolo "Designazione e presentazione" dei seguenti disciplinari di vini D.O.C.: Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe, Nebbiolo d'Alba e Verduno

Documento allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “BARBERA D’ALBA” Approvato con DPR 27.05.1970 GU 228 - 09.09.1970 Modificato con DPR 07.09.1977 GU 15 - 16.01.1978 Modificato con DPR 22.06.1987 GU 301 - 28.12.1987 Modificato con DM 23.01.2001 GU 137 - 14.02.2001 Modificato con DM 25.03.2010 GU 82 - 09.04.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con DM 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 17.04.2015 GU n. 97 del 28.04.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con DM 06.08.2021 GU n. 200 del 21.08.2021 (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP UE n. 33/2019) GUUE C31 – 21.01.2022	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “BARBERA D’ALBA” Approvato con DPR 27.05.1970 GU 228 - 09.09.1970 Modificato con DPR 07.09.1977 GU 15 - 16.01.1978 Modificato con DPR 22.06.1987 GU 301 - 28.12.1987 Modificato con DM 23.01.2001 GU 137 - 14.02.2001 Modificato con DM 25.03.2010 GU 82 - 09.04.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con DM 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 17.04.2015 GU n. 97 del 28.04.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con DM 06.08.2021 GU n. 200 del 21.08.2021 (Modifica ordinaria ai sensi art. 17 Reg. Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP UE n. 33/2019) GUUE C31 – 21.01.2022
Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5	Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5

Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine “Barbera d’Alba” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. 2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba”, è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Barbera d’Alba” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l’indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l’imbottigliamento del vino. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore. 4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” e “Barbera d’Alba” Superiore, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.	Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine “Barbera d’Alba” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa di quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. 2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba”, è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” di cui all’art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Barbera d’Alba” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l’indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l’imbottigliamento del vino. La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore. 4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Barbera d’Alba” e “Barbera d’Alba” Superiore, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.
--	--

Articolo 8 Confezionamento (omissis) Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico (omissis) Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo (omissis)	5. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Piemonte", ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria. L'indicazione del nome geografico più ampio "Piemonte" dovrà essere posizionata separatamente e al disotto di tutte le indicazioni relative al nome della denominazione e alle menzioni consentite. Dovrà essere riportata in etichetta in caratteri di dimensione inferiore a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Barbera d'Alba", senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. Articolo 8 Confezionamento (omissis) Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico (omissis) Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo (omissis)
--	---

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “DOLCETTO D’ALBA” Approvato con DPR 06.07.74 GU 276 - 23.10.74 Modificato con DPR 18.11.87 GU 75 - 30.03.88 Modificato con DM 25.03.2010 GU 86-14.04.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con D.M. 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 17.04.2015 G.U. 97 - 28.04.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “DOLCETTO D’ALBA” Approvato con DPR 06.07.74 GU 276 - 23.10.74 Modificato con DPR 18.11.87 GU 75 - 30.03.88 Modificato con DM 25.03.2010 GU 86-14.04.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con D.M. 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 17.04.2015 G.U. 97 - 28.04.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione	Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Dolcetto d’Alba” e “Dolcetto d’Alba” Superiore 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. 2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione dei vini di cui al presente disciplinare, 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. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Dolcetto d’Alba” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l’indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l’imbottigliamento del vino. 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. 4. Nella designazione e presentazione dei vini “Dolcetto d’Alba” e “Dolcetto d’Alba” Superiore, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.	1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Dolcetto d’Alba” e “Dolcetto d’Alba” Superiore 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. 2. Nella designazione e presentazione dei vini di cui al presente disciplinare di produzione è consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione dei vini di cui al presente disciplinare, 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. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Dolcetto d’Alba” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l’indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l’imbottigliamento del vino. 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. 4. Nella designazione e presentazione dei vini “Dolcetto d’Alba” e “Dolcetto d’Alba” Superiore, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve. 5. Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art.1 è consentito l’uso del nome geografico più ampio “Piemonte”, ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria. L’indicazione del nome geografico più ampio “Piemonte” dovrà essere posizionata separatamente e al disotto di tutte le indicazioni relative al nome della denominazione e alle menzioni consentite. Dovrà essere riportata in etichetta in caratteri di dimensione inferiore a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Dolcetto d’Alba”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.
---	---

Articolo 8
Confezionamento
(omissis)

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
(omissis)

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo
(omissis)

Articolo 8
Confezionamento
(omissis)

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
(omissis)

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo
(omissis)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LANGHE” Approvato con D.M. 22.11.94 GU 283 - 03.12.94 Modificato con D.M. 21.02.96 GU 56 - 07.03.96 Modificato con D.M. 22.08.01 GU 209 - 08.09.01 Modificato con D.M. 21.01.2010 G U 23 - 29.01.2010 Modificato con D.M. 14.12.2010 GU 301 - 27.12.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con D.M. 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “LANGHE” Approvato con D.M. 22.11.94 GU 283 - 03.12.94 Modificato con D.M. 21.02.96 GU 56 - 07.03.96 Modificato con D.M. 22.08.01 GU 209 - 08.09.01 Modificato con D.M. 21.01.2010 G U 23 - 29.01.2010 Modificato con D.M. 14.12.2010 GU 301 - 27.12.2010 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con D.M. 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione	Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. 2. Nella designazione dei vini "Langhe" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. 3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe" Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli. 4. Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 fatto salvo quanto previsto per la sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello". 5. Nella designazione e presentazione dei vini "Langhe", la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché: - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; - i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010; - coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino 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; - la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.	1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Langhe" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari. 2. Nella designazione dei vini "Langhe" è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. 3. I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata "Langhe" Dolcetto, possono utilizzare in etichetta la dicitura "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli. 4. Nella designazione di tutte le tipologie della denominazione di origine "Langhe" è vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, cascine, zone e località comprese nella zona delimitata dall'art. 3 fatto salvo quanto previsto per la sottozona "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello". 5. Nella designazione e presentazione dei vini "Langhe", la denominazione di origine controllata seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché: - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; - i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino in un apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010; - coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini Langhe seguita da una delle specificazioni di vitigno: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Favorita, Freisa, Merlot, Nascetta, Pinot Nero, Riesling, Rossese bianco e Sauvignon intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino 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; - la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.
--	--

8. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Langhe" di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento (omissis)

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico
(omissis)

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo
(omissis)

8. Nella presentazione e designazione dei vini a DOC "Langhe" di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

L'indicazione del nome geografico più ampio "Piemonte" dovrà essere posizionata separatamente e al disotto di tutte le indicazioni relative al nome della denominazione e alle menzioni consentite. Dovrà essere riportata in etichetta in caratteri di dimensione inferiore a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Langhe", senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore.

Articolo 8

Confezionamento (omissis)

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico (omissis)

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo
(omissis)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “NEBBIOLO D’ALBA”	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “NEBBIOLO D’ALBA”
Approvato DPR 27.05.1970 GU 228 - 09.09.1970 Modificato DM 03.06.1985 GU 152 - 29.6.1985 Modificato DPR 13.11.1985 GU 146 - 26.06.86 Modificato DM 25.03.2010 GU 85-13.04.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con D.M. 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP	Approvato DPR 27.05.1970 GU 228 - 09.09.1970 Modificato DM 03.06.1985 GU 152 - 29.6.1985 Modificato DPR 13.11.1985 GU 146 - 26.06.86 Modificato DM 25.03.2010 GU 85-13.04.2010 Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP (concernente correzione dei disciplinari) Modificato con D.M. 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo	Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Nebbiolo

d'Alba" 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. 2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione e presentazione del vino "Nebbiolo d'Alba", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché: - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; - tale menzione figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010; - coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Nebbiolo d'Alba", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; - la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore. 4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba", con l'esclusione degli spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.	d'Alba" 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. 2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba", è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione e presentazione del vino "Nebbiolo d'Alba", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché: - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; - tale menzione figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010; - coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Nebbiolo d'Alba", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; - la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale sia riportata in caratteri di dimensione uguale al 50% del carattere usato per la denominazione di origine o inferiore. 4. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Nebbiolo d'Alba", con l'esclusione degli spumanti, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. 5. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Piemonte", ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria. L'indicazione del nome geografico più ampio "Piemonte" dovrà essere posizionata separatamente e al disotto di tutte le indicazioni relative al nome della denominazione e alle menzioni consentite. Dovrà essere riportata in etichetta in caratteri di dimensione inferiore a quelli utilizzati per indicare la denominazione "Nebbiolo
---	---

Articolo 8 Confezionamento (omissis) Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico (omissis) Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo (omissis)	d’Alba”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. Articolo 8 Confezionamento (omissis) Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico (omissis) Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo (omissis)
--	---

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VERDUNO PELAVERGA” o “VERDUNO”	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VERDUNO PELAVERGA” o “VERDUNO”
Approvato con DM 20.10.1995 GU 270 - 18.11.1995 Modificato con DM 19.06.2007 GU 149 - 29.06.2007 Modificato con DM 30.11.2011 GU 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 17.04.2015 GU 97 - 28.04.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP	Approvato con DM 20.10.1995 GU 270 - 18.11.1995 Modificato con DM 19.06.2007 GU 149 - 29.06.2007 Modificato con DM 30.11.2011 GU 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con DM 07.03.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 17.04.2015 GU 97 - 28.04.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione	Articolo 1 Denominazione e vini (omissis) Articolo 2 Base ampelografica (omissis) Articolo 3 Zona di produzione delle uve (omissis) Articolo 4 Norme per la viticoltura (omissis) Articolo 5 Norme per la vinificazione (omissis) Articolo 6 Caratteristiche al consumo (omissis) Articolo 7 Designazione e presentazione
1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' vietata l'aggiunta di	1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' 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. 2. Nella degnazione e presentazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che 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. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Verduno Pelaverga” o “Verduno” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine. 4. Nella designazione e presentazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Articolo 8 Confezionamento (omissis) Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico	qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari. 2. Nella degnazione e presentazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore. 3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Verduno Pelaverga» o «Verduno» di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che 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. Coloro i quali, nella designazione e presentazione dei vini “Verduno Pelaverga” o “Verduno” intendono accompagnare la denominazione di origine e la menzione geografica aggiuntiva con l'indicazione della vigna abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine. 4. Nella designazione e presentazione del vino «Verduno Pelaverga» o «Verduno» e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. 5. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio “Piemonte”, ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria. L'indicazione del nome geografico più ampio “Piemonte” dovrà essere posizionata separatamente e al disotto di tutte le indicazioni relative al nome della denominazione e alle menzioni consentite. Dovrà essere riportata in etichetta in caratteri di dimensione inferiore a quelli utilizzati per indicare la denominazione “Verduno Pelaverga” o “Verduno”, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. Articolo 8 Confezionamento (omissis) Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico
--	--

(omissis) Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo (omissis)	(omissis) Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo (omissis)
---	---