

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

**Comunicato della Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Produzioni agrarie e zootecniche:
Zona Geografica più ampia Piemonte – Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Valli Ossolane.**

Documento allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VALLI OSSOLANE” Approvato con DM 23.10.2009 GU 263 - 11.11.2009 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 21.11.2013 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	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VALLI OSSOLANE” Approvato con DM 23.10.2009 GU 263 - 11.11.2009 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 21.11.2013 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 <i>Omissis</i> Articolo 2 Base ampelografica <i>Omissis</i> Articolo 3 Zona di produzione delle uve <i>Omissis</i> Articolo 4 Norme per la viticoltura <i>Omissis</i> Articolo 5 Norme per la vinificazione <i>Omissis</i> Articolo 6 Caratteristiche al consumo <i>Omissis</i> Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” è vietata l'aggiunta di qualsiasi	Articolo 1 Denominazione e vini <i>Omissis</i> Articolo 2 Base ampelografica <i>Omissis</i> Articolo 3 Zona di produzione delle uve <i>Omissis</i> Articolo 4 Norme per la viticoltura <i>Omissis</i> Articolo 5 Norme per la vinificazione <i>Omissis</i> Articolo 6 Caratteristiche al consumo <i>Omissis</i> Articolo 7 Designazione e presentazione 1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane” è vietata l'aggiunta di qualsiasi

qualificazione diversa da quelle previste nel 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 “Valli Ossolane” 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, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti. 3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane .” 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 figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine. 4. Nella designazione e presentazione del vino “Valli Ossolane” è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. Articolo 8 Confezionamento <i>Omissis</i>	qualificazione diversa da quelle previste nel 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 “Valli Ossolane” 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, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti. 3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Valli Ossolane .” 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 figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% dei caratteri usati per la denominazione di origine. 4. Nella designazione e presentazione del vino “Valli Ossolane” 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 dimensioni uguali o inferiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione Valli Ossolane, senza alcun obbligo di uguaglianza per il tipo di carattere e il colore. Articolo 8 Confezionamento <i>Omissis</i>
--	---

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>Omissis</i> Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo <i>Omissis</i>	Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>Omissis</i> Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo <i>Omissis</i>
--	--