

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 7 febbraio 2019

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento della pubblicazione del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo

[Nizza (DOP)]

(2019/C 55/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'Italia ha presentato una domanda di protezione della denominazione «Nizza» a norma della parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) Conformemente all'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato tale domanda e ha accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, nonché agli articoli 100, 101 e 102 del suddetto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è quindi opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare effettuata nel corso della procedura nazionale di esame della domanda di protezione della denominazione «Nizza»,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Nizza» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo è conferito per i due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 7 febbraio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Nizza»

PDO-IT-01896

Data di presentazione della domanda: 2.12.2014

1. Denominazioni da registrare

Nizza

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

«Nizza» e «Nizza riserva» (cat. vino 1):

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Nizza» con menzione «vigna» e «Nizza riserva» con menzione «vigna» (cat. vino 1):

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo;

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

Invecchiamento

Pratiche enologiche specifiche

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

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

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

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

Colmatura

Pratiche enologiche specifiche

È ammessa la colmatura con uguale vino della stessa annata, conservato anche in contenitori diversi dalle botti in legno, per non più del 10 % del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

Arricchimento

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

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

5.2. Rese massime:

«Nizza» anche «riserva»

49 ettolitri per ettaro

«Nizza» con menzione «vigna» al terzo anno di impianto

26,60 ettolitri per ettaro

«Nizza» con menzione «vigna» al quarto anno di impianto

30,80 ettolitri per ettaro

«Nizza» con menzione «vigna» al quinto anno di impianto

35 ettolitri per ettaro

«Nizza» con menzione «vigna» al sesto anno di impianto

39,90 ettolitri per ettaro

«Nizza» con menzione «vigna» dal settimo anno di impianto in poi

44,10 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» DOCG (DOP) comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Barbera N.

8. Descrizione del legame/dei legami

«Nizza» DOCG (DOP) (cat. vino 1)

Fattori naturali rilevanti per il legame

A) L'area di produzione comprende 18 comuni in Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza, zona tradizionale, di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera.

Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato, poco ventoso e con piovosità annuale media intorno ai 700 mm. I suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondità e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo marnose. I terreni del «Nizza» appartengono geologicamente al bacino pliocenico astigiano, hanno origine per lo più sedimentaria con formazioni prevalentemente marnoso arenacee terziarie. Si tratta di suoli con elevato contenuto in carbonato di calcio, con sostanza organica generalmente ridotta, elementi nutritivi in quantità contenuta, ma in equilibrio ideale tra di loro.

Fattori umani rilevanti per il legame

La perfetta sinergia tra l'ambiente e l'uomo nell'area del «Nizza» trova la sua sintesi nell'allevamento della vite con il tradizionale sistema a girapoggio, nella contropalliera con sistema di potatura a Guyot con un adeguato diradamento dei grappoli, consentendo nei vigneti del «Nizza» rese molto basse, al massimo 7 tonnellate, e talvolta a cordone speronato, con contenimento delle rese ed una razionale gestione della chioma che, unite all'esposizione a mezzogiorno, massimizzano l'espressione qualitativa dell'uva Barbera. Massima cura è posta nella raccolta delle uve, effettuata esclusivamente a mano al fine di preservare al massimo le caratteristiche qualitative. La tecnica di vinificazione è stata perfezionata su questa materia prima di eccellenza, seguita da un adeguato periodo minimo di maturazione di 18 mesi fino ad oltre i 30 mesi per il «Nizza riserva». Il paesaggio vitivinicolo dell'area del «Nizza» è il risultato eccezionale di una «tradizione del vino» che si è trasmessa ed evoluta dall'antichità sino ad oggi, costituendo il fulcro della struttura socio-economica del territorio.

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

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

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

Grazie alle esposizioni e alle condizioni pedoclimatiche ottimali si ottengono vini molto strutturati, ricchi di colore, adatti all'affinamento che si mantengono a lungo nel tempo. L'esposizione dei vigneti, da sud a sud ovest-sud est, inoltre influisce sull'intercettazione della radiazione solare e influenza positivamente la maturazione e la qualità dell'uva, aumentando la concentrazione in zuccheri e sostanze polifenoliche.

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

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

L'antica sapienza colturale con l'allevamento della vite a girapoggio, con forma a contropalliera, gestita attraverso accurate potature tradizionalmente a Guyot. Questi fattori, uniti alle escursioni termiche giornaliere piuttosto elevate, permettono alle uve di maturare in modo ottimale determinando le caratteristiche organolettiche e analitiche tipiche del «Nizza».

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

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Infatti le qualità e le caratteristiche peculiari dei vini «Nizza» DOCG (DOP), connesse alla zona geografica d'origine, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento nella zona delimitata, in quanto l'applicazione delle regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento, e il rispetto di tali regole, rientrano tra le responsabilità e le competenze professionali delle imprese che producono nella zona delimitata.

Detto obbligo consente di evitare possibili rischi legati al trasporto dal di fuori della zona vitivinicola DOCG (DOP) quali: ossidazione e stress termico a causa di temperature alte o basse, con il conseguente deterioramento del prodotto — effetti negativi per le caratteristiche chimico-fisiche (acidità, fenoli e sostanze coloranti) e organolettiche (colore, sapore) e la stabilità. Si riduce in particolare il rischio di contaminazione microbiologica (da batteri, virus, funghi, muffe e lieviti).

Il citato obbligo consente di evitare i rischi summenzionati, in quanto il sistema di controllo da parte degli organismi competenti, cui gli operatori sono soggetti in tutte le fasi della produzione, in particolare durante la fase di imbottigliamento, è più efficace nella zona delimitata.

La condizione in questione è pertanto introdotta a vantaggio degli operatori responsabili di salvaguardare la qualità del «Nizza» DOCG (DOP), al fine di offrire ai consumatori la garanzia dell'origine, della qualità e del rispetto del disciplinare di produzione, nonché di mantenere alta la reputazione della denominazione.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12401>
