

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 ottobre 2009

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alghero». (09A12317)

IL CAPO DIPARTIMENTO
delle politiche competitive del mondo
rurale e della qualita'

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, dalla predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto 27 marzo 2001, n. 122 recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto ministeriale del 19 agosto 1995, e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Alghero» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di Tutela Vini di Alghero e di Sorso-Sennori, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alghero»;

Visto il parere favorevole della regione autonoma della Sardegna sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 197 del 26 agosto 2009;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del

disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alghero» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformita' al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Alghero», riconosciuto con decreto ministeriale 19 agosto 1995, e successive modificazioni, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2009/2010;

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla campagna vendemmiale 2009/2010, i vini a denominazione di origine controllata «Alghero», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare ai competenti Organismi territoriali - ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato-regioni e province autonome del 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo.

Art. 3.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Alghero» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Alghero» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 7 ottobre 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

Annesso

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «ALGHERO»

Art. 1.

Denominazioni e vini

La denominazione di origine controllata «Alghero» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Le tipologie previste e precedute nella designazione dalla denominazione «Alghero» sono:

Bianco, anche nelle tipologie: frizzante, spumante, passito;
 Rosso, anche nelle tipologie: novello, liquoroso, riserva;
 Rosato, anche nella tipologia frizzante;
 Torbato, anche nella tipologia spumante;
 Sauvignon;
 Chardonnay, anche nella tipologia spumante;
 Cabernet, anche nella tipologia riserva;
 Merlot, anche nella tipologia riserva;
 Sangiovese;
 Cagnulari o Cagnulari, anche nella tipologia riserva;
 Vermentino frizzante.

Art. 2.

Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Alghero», seguita o no dalle specificazioni bianco, rosato o rosso, e' riservata ai vini bianchi, rosati o rossi ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito della denominazione, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna, con l'esclusione dei vitigni aromatici.

La denominazione «Alghero» seguita da una delle seguenti specificazioni:

Torbato;
 Sauvignon;
 Chardonnay;
 Cabernet;
 Merlot;
 Sangiovese;
 Cagnulari o Cagnulari;
 Vermentino,

e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito della denominazione per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere alla produzione dei detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna purché non superino il 15% del totale.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» bianco puo' essere prodotto anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» rosato puo' essere prodotto anche nella tipologia frizzante.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» rosso, puo' essere prodotto anche nelle tipologie novello, liquoroso e riserva.

I vini a denominazione d'origine controllata «Alghero» Cabernet, «Alghero» Merlot ed «Alghero» Cagnulari possono essere prodotti anche nella tipologia riserva.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» Torbato puo' essere prodotto nella tipologia spumante.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» Chardonnay puo' essere prodotto anche nella tipologia spumante.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» Vermentino puo' essere prodotto solo nella tipologia frizzante.

I vini ottenuti da vigneti iscritti all'albo dei vigneti DOC

Alghero Vermentino, possono in alternativa, previa comunicazione agli organi competenti, essere utilizzati per la produzione dei vini «Vermentino di Sardegna» DOC.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata «Alghero» comprende l'intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari e in parte il territorio all'interno del comune di Sassari così delimitato: a sud dai limiti dei comuni di Usini, Uri, Olmedo e Alghero, a ovest dal Mediterraneo e a nord dalla strada che partendo dal capo dell'Argentiera, attraversando la strada dei Due Mari prosegue in direzione di Sassari sino all'incrocio con la strada statale 291 attraverso la quale, percorrendo un breve tratto della strada statale 131, ci si immette sulla strada statale 127-bis e la si segue per un breve tratto chiudendo la delimitazione con il raggiungimento dei limiti del comune di Usini. E' facolta' del conduttore dei vigneti iscritti agli albi di cui al presente articolo, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni di origine anche per piu' denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualita'. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.000 ceppi per ettaro per i vigneti in coltura specializzata.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere come da tabella allegata.

Vini	Resa uva T/Ha	Titolo alcolometrico volumico min. nat.
"Alghero" bianco	16,0	10,0 %
"Alghero" rosato	15,0	10,0 %
"Alghero" rosso	15,0	10,0 %
"Alghero" Torbato	14,0	10,0 %
"Alghero" Sauvignon	13,0	10,0 %
"Alghero" Chardonnay	13,0	10,0 %
"Alghero" Cabernet	13,0	10,5 %
"Alghero" Cagnulari	13,0	10,5 %

"Alghero" Merlot	14,0	10,0 %
"Alghero" Sangiovese	14,0	10,0 %
"Alghero" Vermentino	16,0	10,0 %

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, aromatizzazione, conservazione, invecchiamento obbligatorio, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine, ma puo' ricadere nella I.G.T. «Isola dei Nuraghi» qualora ne abbia le caratteristiche. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

E' ammesso il taglio migliorativo dei mosti e dei vini atti a produrre i vini di cui all'art. 1, con prodotti vitivinicoli aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore, per non oltre il 15% nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative all'indicazione del nome del vitigno e dell'annata.

La denominazione di origine controllata «Alghero» con la specificazione «bianco», «Chardonnay», «Torbatò» puo' essere utilizzata per designare i vini spumanti ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

E' consentito l'arricchimento con mosti concentrati provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo della denominazione d'origine controllata «Alghero», o con mosto concentrato rettificato, o con gli altri mezzi consentiti dalle norme in vigore.

I vini a denominazione di origine controllata «Alghero» rosso, «Alghero» Cabernet, «Alghero» Merlot ed «Alghero» Cagnulari (o Cagnulari) se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno ventiquattro mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati «riserva».

Il vino a denominazione di origine controllata «Alghero» rosso, puo' essere elaborato nella tipologia «liquoroso» purché le uve fresche siano state sottoposte, del tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, ad appassimento, fino a portarle a un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo non inferiore al 15%. E' consentita l'aggiunta di alcol di origine vinica in ottemperanza alle norme vigenti nella elaborazione dei vini liquorosi.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» liquoroso, non puo' essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione e affinamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Qualora detto periodo superi i cinque anni, il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» liquoroso puo' essere classificato «riserva».

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» bianco puo' essere elaborato nella tipologia «passito» purché le uve

fresche siano state sottoposte ad appassimento sino a portarle a un titolo alcolometrico naturale minimo del 15%.

E' consentito l'appassimento delle uve sulla pianta o su telai; e' altresì ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata, o con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.

Il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» rosso puo' essere elaborato nella tipologia «novello» secondo le normative vigenti.

I vini a denominazione d'origine controllata «Alghero» frizzanti devono essere ottenuti nel rispetto delle disposizioni previste per legge.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Alghero» bianco:

colore: giallo paglierino tenue;

odore: profumo delicato, gradevole;

sapore: sapido e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» rosato:

colore: rosato;

odore: vinoso delicato, gradevole;

sapore: armonico, asciutto o morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» rosso:

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

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, corposo, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l .

«Alghero» rosso Riserva:

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

odore: vinoso, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Alghero» Torbato:

colore: paglierino con riflessi inizialmente verdognoli;

odore: leggermente aromatico, caratteristico, intenso;

sapore: sapido, armonico, dal retrogusto piacevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» Sauvignon:

colore: giallo paglierino, tendente inizialmente al verdognolo;

odore: gradevole, fruttato, con aroma caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» Chardonnay:

colore: giallo paglierino, con riflessi inizialmente verdognoli;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» Sangiovese:

colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: vinoso, intenso;
 sapore: asciutto, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» Cabernet:

colore: rubino intenso fino al granato carico;
 odore: caratteristico, etereo;
 sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Alghero» Cabernet Riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
 sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» Merlot:

colore: rubino intenso;
 odore: gradevole, caratteristico;
 sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Alghero» Merlot Riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
 sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
 titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» Cagnulari (o Cagniuulari):

colore: rosso rubino;
 odore: vinoso, caratteristico del vitigno;
 sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» Cagnulari Riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
 sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» novello:

colore: rubino con toni violetti;
 odore: vinoso, fruttato, di fermentazione appena svolta;
 sapore: vivace, morbido, fragrante, persistente;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Alghero» frizzante bianco:

colore: giallo paglierino carico;
 odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
 sapore: secco o amabile, frizzante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» Vermentino frizzante:

colore: giallo paglierino scarico;
 odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
 sapore: secco o amabile, frizzante;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» frizzante rosato:

colore: rosato;
 odore: vinoso, delicato, gradevole;
 sapore: armonico, asciutto o morbido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Alghero» Torbato spumante:

colore: giallo paglierino carico con spuma persistente;
 odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
 sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 acidita' totale minima: 5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» Chardonnay spumante:

colore: giallo paglierino con spuma persistente;
 odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
 sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 acidita' totale minima: 5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» spumante bianco:

colore: giallo paglierino scarico con spuma persistente;
 odore: gradevole e fruttato;
 sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
 acidita' totale minima: 5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Alghero» liquoroso:

colore: granato tendente al mattone con lungo invecchiamento;
 odore: intenso, complesso, etereo;
 sapore: dolce, pieno, armonico;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 17,5% vol;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,0% vol;
 zuccheri residui: minimo 60 g/l;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Alghero» passito:

colore: giallo oro tendente all'ambrato;
 odore: intenso, etereo, di frutta matura;
 sapore: dolce pieno mielato;
 titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,5%
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0%;
 zuccheri residui minimo 40 g/l;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti minimi indicati con l'acidita' totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vecchio e similari.

E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», cosi' come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

E' 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 l'acquirente.

Fatta eccezione per i vini spumanti e frizzanti, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione d'origine controllata «Alghero» destinati al consumo deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve. I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve, e' stata rivendicata la denominazione d'origine controllata «Alghero» seguita da una delle seguenti specificazioni: Torbato, Sauvignon, Chardonnay, Sangiovese, Cabernet, Merlot, Cagnulari o Cagnulari, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento, con la denominazione d'origine controllata «Alghero» senza alcuna specificazione aggiuntiva, previa comunicazione del detentore agli organismi competenti.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di origine controllata «Alghero» Bianco - Rosato - Rosso, che derivino dall'assemblaggio di almeno due varietà, e' ammessa l'indicazione di tutti i vitigni idonei alla coltivazione per la regione Sardegna, con l'esclusione dei vitigni aromatici, esclusivamente nelle informazioni al consumatore ed alle seguenti condizioni:

essa non contenga il riferimento geografico alla Denominazione di origine controllata «Alghero»;

siano riportati con gli stessi caratteri e realizzazione grafica delle altre informazioni al consumatore;

le varietà da cui il vino deriva devono essere indicate in ordine decrescente in relazione alle quantità utilizzate e che ognuna di esse partecipi per almeno il 15% del totale;

il prodotto in questione sia ottenuto al 100% dalle varietà menzionate.

Art. 8.

Confezionamento

Tutti i vini della denominazione d'origine controllata «Alghero», ai fini dell'immissione al consumo, debbono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio e di capacità non superiore a 3 litri, chiusi con tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt. 0,750, ad esclusione delle tipologie Riserva, Liquoroso e Passito, e' ammesso il tappo a vite. Sono altresì ammesse tutte le chiusure consentite dalla vigente normativa fatta esclusione del tappo a corona.

Per il vino spumante non e' altresì consentito il tappo a fungo in plastica.