Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Ruchè di Castagnole Monferrato".

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;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle

domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il DM 08.10.2010, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 248 del 22.10.2010, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP "Ruchè di Castagnole Monferrato";

VISTO il DM 09.07.2014, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 165 del 18.07.2014, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOCG dei vini "Ruchè di Castagnole Monferrato";

VISTA la documentata domanda presentata, per il tramite della regione Piemonte, dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, con sede in Costigliole d'Asti (AT) intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Piemonte sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica ordinaria, che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del Reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 30 gennaio 2020;
- conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30/01/2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'08/02/2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 37 del 14 febbraio 2020 , al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;
- entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17, par. 2, del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le "modifiche ordinarie" contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Ruchè di Castagnole Monferrato" e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle "modifiche ordinarie" del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse "modifiche ordinarie" alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Reg. UE n. 34/2019;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d)..

DECRETA

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini "Ruchè di Castagnole Monferrato", così come consolidato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 09.07.2014 richiamati in premessa, sono approvate le "modifiche ordinarie" di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 37 del 14 febbraio 2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini "Ruchè di Castagnole Monferrato" consolidato con le "modifiche ordinarie" di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo "e-Ambrosia" messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP "Ruchè di Castagnole Monferrato" riserva provenienti dalle precedenti vendemmie, qualora siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'articolo 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP "Ruchè di Castagnole Monferrato" di cui all'articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
-. Ruchè di Castagnole Monferrato
- Ruchè di Castagnole Monferrato riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" devovono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Ruchè: minimo 90%;
Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art.1comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantitadi cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 120 s.l.m. e non superiore a metri 400 s.l.m.;
esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nella attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
è vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vini	Resa uva per ettaro t/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale
Ruchè di Castagnole Monferrato anche con menzione riserva	9,00	11,50%

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato"anche con menzione riserva può essere accompagnato dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita. "Ruchè di Castagnole Monferrato" con menzione vigna o Ruchè di Castagnole Monferrato riserva con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale%
3°anno d'impianto	4,80	12,50
4°anno d'impianto	5,60	12,50
5° anno d'impianto	6,40	12,50
6° anno d'impianto	7,20	12,50
dal 7° anno d'impianto	8,00	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberi di produzione della DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela delle DOC interessate e sentite le Organizzazioni di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole, se 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, 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 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 dei vini a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% e a litri 6300 per ettaro. 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 rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4 punto
3.Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOCG, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOCG per tutto il prodotto.
4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva anche con menzione "vigna" devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti di legno a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato;
odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento;
sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di "vigna" min. 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l .
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

-Il vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino tendente all'aranciato;
odore: intenso, persistente, leggermente aromatico e speziato;

sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, con sentori di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
con indicazione di "vigna" minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l .
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" 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 simili.
2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" 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 a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente 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 figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31 comma 10 della L.238/2016.
3.1.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 DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato".

4.Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato la menzione "riserva" è attribuita ai vini a D.O. che siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento non inferiore a due anni.
5. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" per la commercializzazione, devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.
Ai soli fini promozionali, il vino di cui all'art. 1 può essere confezionato in contenitori dalle capacità di 900 cl e 1200 cl.
2. Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l'esclusione del tappo a corona. Per il confezionamento del vino Ruchè di Castagnole Monferrato con menzione Riserva è consentito soltanto l'uso del tappo di sughero monopezzo.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

I sette comuni della DOCG formano un piccolo comprensorio viticolo nel Monferrato astigiano in riva sinistra del Tanaro, in un'area di basse colline ampiamente boscate. Il vitigno Ruché è strettamente endemico e non si ritrova in altre zone se non in modo occasionale.

Un tempo era utilizzato anche come uva da mensa per il suo carattere aromatico e l'elevata concentrazione di zucchero a maturazione e per la preparazione di vini dolci per uso familiare. La vinificazione in purezza e la definizione di un modello enologico di vino secco e di alta qualità si deve soprattutto al parroco Luigi Cauda che operò a Castagnole Monferrato negli anni sessanta del ventesimo secolo.

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

Da un punto di vista geopedologico l'area del Ruchè è di transizione tra le marne del Monferrato e le sabbie astiane plioceniche. Quindi i suoli sono tendenzialmente più sciolti e leggeri rispetto alla media del bacino terziario piemontese ai quali comunque appartengono. Questi terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitate.

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

Il Ruchè è un vitigno autoctono dei più rari coltivati tradizionalmente nel Monferrato astigiano. Gli ottimi risultati raggiunti incoraggiarono una parziale ulteriore riconversione della viticoltura dell'area, dove comunque si mantiene una notevole varietà di vitigni, verso questa varietà.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24

00187 - ROMA

Tel. +3906-45437975

mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO
Tipo di Indicazione geografica	- DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	ITALIANO

Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	*Ruchè di Castagnole Monferrato*
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato; odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento; sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di "vigna" min. 12,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/L. estratto non riduttore minimo: 21,0 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 volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	*12,50 % vol*
Acidità totale minima (g/l)	*4,0 g/l*
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	*Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva*
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino tendente all'aranciato; odore: intenso, persistente, leggermente aromatico e speziato; sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, con sentori di legno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di "vigna" min. 12,50% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l . estratto non riduttore minimo: 21,0 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 volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	*12,50 % vol*
Acidità totale minima (g/l)	*4,0 g/l*
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche

	SI

Titolo	
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	I vini a denominazione di origine controllata e garantita Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva anche con menzione "vigna" devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento

	di 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti di legno a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	*Ruchè di Castagnole Monferrato*
Resa massima	*9.000 kg/ha; 63 hl/ha*
Titolo - Nome del prodotto	*Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva*
Resa massima	*9.000 kg/ha; 63 hl/ha*

Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi

Varietà principali di uve da vino

Titolo - Nome del prodotto	*Ruchè di Castagnole Monferrato anche riserva*
Varietà principali di uve da vino	Ruchè Barbera Brachetto
Legame con la zona geografica (Titolo - Nome del prodotto	*Ruchè di Castagnole Monferrato*
Breve descrizione	I sette comuni della DOCG formano un piccolo comprensorio viticolo nel Monferrato astigiano in riva sinistra del Tanaro, in un'area di basse colline ampiamente boscate. Il vitigno Ruchè è strettamente endemico e non si ritrova in altre zone se non in modo occasionale. Un tempo era utilizzato anche come uva da mensa per il suo carattere aromatico e l'elevata concentrazione di zucchero a maturazione e per la preparazione di vini dolci per uso familiare. La vinificazione in purezza e la definizione di un modello enologico di vino secco e di alta qualità si deve soprattutto al parroco Don Giacomo Cauda che operò a Castagnole Monferrato negli anni sessanta del ventesimo secolo. Da un punto di vista geopedologico l'area del Ruchè è di transizione tra le marne del Monferrato e le sabbie astiane plioceniche. Quindi i suoli sono tendenzialmente più sciolti e leggeri rispetto alla media del bacino terziario piemontese ai quali comunque appartengono. Questi terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitate.

Ulteriori condizioni

	- SI

Titolo	Condizionamento
Quadro di riferimento giuridico	Norme di etichettatura
Tipo di condizione supplementare	Norma specifica
Descrizione della condizione	Per il confezionamento del vino Ruchè di Castagnole Monferrato con menzione Riserva è consentito soltanto l'uso del tappo di sughero monopezzo.

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE,IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQA IV

Prot.54701

Decreto 9 luglio 2014 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato".

Pubblicato nella GU n.165 del 18.07.2014

IL DIRETTORE GENERALE

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);

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;

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;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTI i decreti applicativi del predetto D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61, ed in particolare del D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il decreto ministeriale 8 ottobre 2010 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Ruchè di Castagnole Monferrato", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTO il decreto ministeriale 30 novembre 2011 concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Ruchè di Castagnole Monferrato";

VISTA la domanda presentata per il tramite della Regione Piemonte, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 6 del D.M. 7 novembre 2012, e previo pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Regione medesima dell'avviso relativo all'avvenuta presentazione della stessa domanda, su istanza del Consorzio tutela vini d'Asti e del Monferrato, intesa ad ottenere la modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato", relativamente ai sistemi di chiusure consentiti per il confezionamento di detti vini;

CONSIDERATO che detta richiesta di modifica non comporta alcuna modifica al documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 1, lettera d), del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e che pertanto per l'esame della stessa richiesta si applica la procedura semplificata di cui al citato Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, articolo 10, comma 8, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 octodecies, paragrafo 3, lettera a), del Regolamento (CE) n. 1234/2007;

VISTO il parere favorevole della Regione Piemonte sulla citata domanda;

VISTO il parere favorevole espresso dal Comitato nazionale vini DOP ed IGP sulla citata domanda nella riunione del 12 giugno 2014;

RITENUTO di dover procedere alla modifica dell'articolo 8 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Ruchè di Castagnole Monferrato" in conformità alla citata proposta;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero la modifica del disciplinare in questione, apportando la conseguente modifica al disciplinare di produzione consolidato del vino DOP "Ruchè di Castagnole Monferrato"così come approvato con il citato D.M. 30 novembre 2011, e di dover comunicare la modifica in questione alla Commissione U.E., ad aggiornamento del fascicolo tecnico inoltrato alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

D E C R E T A

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato"consolidato con le modifiche introdotte per conformare lo stesso alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, così come approvato con il D.M. 30.11.2011 richiamato in premessa, è modificato come di seguito indicato:

All’articolo 8, di seguito al comma 1, è inserito il seguente comma 2:

“2. Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato è previsto l’utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l’esclusione del tappo a corona e del tappo sintetico (o in plastica).
Per la chiusura delle bottiglie del vino Ruchè di Castagnole Monferrato con la menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo è consentito esclusivamente l’uso del tappo di sughero.”

2. La modifica al disciplinare consolidato della DOP “Ruchè di Castagnole Monferrato”, di cui al comma 1, sarà inserita sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP - e comunicata alla Commissione U.E., ai fini dell’aggiornamento del relativo fascicolo tecnico già trasmesso alla stessa Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 118 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nel rispetto delle procedure richiamate in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, lì 09/07/2014

IL DIRETTORE GENERALE
f.to Emilio Gatto

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO"

Approvato DOC con	DPR 22.10.1987	
Approvato DOCG con	DM 08.10.2010	G.U. 248 - 22.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 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

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Ruchè: minimo 90%;
Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
terreni: i terreni argillosi, limosi, sabbiosi e calcarei, nelle loro combinazioni;
giacitura: esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, quelli umidi e quelli non sufficientemente soleggiati;
altitudine: non inferiore a metri 120 s.l.m. e non superiore a metri 400 s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve. Sono ammessi i reimpianti dei vigneti nella attuali condizioni di esposizione. Per i nuovi impianti è esclusa l'esposizione nord;
densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;
forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la controspalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale, il cordone speronato basso e/o altre forme comunque atte a non modificare in negativo la qualità delle uve);
è vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

vino	Resa uva per ettaro t/ha	Titolo alcolometrico minimo naturale
Ruchè di Castagnole Monferrato	9,00	11,50%

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" può essere accompagnato dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale , purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita. "Ruchè di Castagnole Monferrato" con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale%
3°anno d'impianto	4,80	12,50
4°anno d'impianto	5,60	12,50
5° anno d'impianto	6,40	12,50
6° anno d'impianto	7,20	12,50
dal 7° anno d'impianto	8,00	12,50

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberi di produzione della DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela delle DOC interessate e sentite le Organizzazioni di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole, se 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, 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 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 del vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Asti.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore al 70% e a litri 6300 per ettaro.
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 rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOCG, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla DOCG per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo.

1. Il vino a DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato;
odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento;
sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; con indicazione di "vigna" min. 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l .
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

2. E' 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

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" 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 simili.
2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" 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 a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" seguita dal corrispondente 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 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 o nome tradizionale deve essere riportata in etichetta con caratteri di dimensione inferiore o uguale al 50% del carattere usato per la DOCG "Ruchè di Castagnole Monferrato".

4. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ruchè di Castagnole Monferrato" per la commercializzazione, devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.
Ai soli fini promozionali, il vino di cui all'art. 1 può essere confezionato in contenitori dalle capacità di 900 cl e 1200 cl.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica
I sette comuni della DOCG formano un piccolo comprensorio viticolo nel Monferrato astigiano in riva sinistra del Tanaro, in un'area di basse colline ampiamente boscate. Il vitigno Ruché è strettamente endemico e non si ritrova in altre zone se non in modo occasionale.
Un tempo era utilizzato anche come uva da mensa per il suo carattere aromatico e l'elevata concentrazione di zucchero a maturazione e per la preparazione di vini dolci per uso familiare. La vinificazione in purezza e la definizione di un modello enologico di vino secco e di alta qualità si deve soprattutto al parroco Luigi Cauda che operò a Castagnole Monferrato negli anni sessanta del ventesimo secolo.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Da un punto di vista geopedologico l'area del Ruchè è di transizione tra le marne del Monferrato e le sabbie astiane plioceniche. Quindi i suoli sono tendenzialmente più sciolti e leggeri rispetto alla media del bacino terziario piemontese ai quali comunque appartengono. Questi terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitate.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Il Ruchè è un vitigno autoctono dei più rari coltivati tradizionalmente nel Monferrato astigiano. Gli ottimi risultati raggiunti incoraggiarono una parziale ulteriore riconversione della viticoltura dell'area, dove comunque si mantiene una notevole varietà di vitigni, verso questa varietà.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 - ROMA
Tel. +3906-45437975
mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attività regolamentata:
Via Valtiglione, 73
14057 - ISOLA D'ASTI (AT)

La Società Valoritalia 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).