

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
"FARA"**

Approvato con	DPR 13.08.1969	GU 279 - 05.11.1969
Modificato con	DM 04.06.2010	GU 144 - 23.06.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata "Fara" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

"Fara"

"Fara" riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini "Fara" devono essere ottenuti, nell'ambito aziendale, dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

Nebbiolo (Spanna) dal 50 al 70%;

Vespolina ed Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30% al 50%.

Possono inoltre concorrere a detta produzione le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Fara" devono essere prodotte nei territori amministrativi comunali di Fara e Briona.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Fara" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

-terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

-giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;

- altitudine: non inferiore a metri 180 s.l.m. e non superiore a 300 s.l.m.

- esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 d'impianto, non inferiore a 3.000;

- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alc. Vol. nat. minimo
“Fara”	10,00	11,50% Vol.
“Fara” riserva	9,00	12,00% Vol.

I vini a denominazione di origine controllata “Fara” e “Fara” riserva possono essere accompagnati dalla menzione “vigna”, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché il relativo vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 5 anni. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini “Fara” e “Fara” riserva, con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

Anno di impianto	Vino Fara		Vino “Fara” riserva	
	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale	Resa uva t/ha	Tit.alc. volumico minimo naturale
	quinto	7,20	12,00 % vol.	7,20
sesto	8,10	12,00 % vol.	8,10	12,50 % vol
dal settimo anno	9,00	12,00 % vol	9,00	12,50 % vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara" devono essere riportati nei limiti 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.

4. In caso di annata sfavorevole, 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, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore 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 i 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, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento per i vini "Fara" devono essere effettuate nell'intero territorio dei seguenti comuni:

Barengo, Boca, Bogogno, , Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio. Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e Agrate Conturbia, tutti in provincia di Novara;
Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;
Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. 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.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino
"Fara"	70%	7.000 litri
"Fara" riserva	70%	6.300 litri

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 rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata di cui in legno mesi		Decorrenza
"Fara"	22	12	1° novembre dell'anno di
"Fara" riserva	34	20	raccolta delle uve

4. E' ammessa la colmatatura con uguale vino conservato in altri recipienti, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Tipologia	Data
"Fara"	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia
"Fara"riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini "Fara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino;
 - odore: profumo fine e piacevolmente gradevole;
 - sapore: asciutto, sapido, armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% Vol.;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
- "Fara" con indicazione di "vigna":
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

2. Il vino "Fara" riserva" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino con leggeri riflessi granato;
- odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50 % Vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine "Fara" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da "Riserva" , ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Fara", 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.

3. . Nella designazione del vino "Fara", 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 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 DOC Fara

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Fara" e "Fara" riserva è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. Le bottiglie, in cui sono confezionati i vini "Fara" e "Fara" riserva, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro, munite di tappo raso bocca.

2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e non superiore a 500 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

Articolo 9

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

Risalendo lungo il Fiume Sesia , Fara è la prima delle denominazioni “comunali” del Novarese .
Due i comuni interessati : Briona e Fara Novarese. Il suo territorio si trova parte in altopiani morenici e parte su versanti collinari

Tra i prodotti del territorio , il primo posto spetta all'uva e la coltivazione della vite vanta più di un millennio di esperienza che con il passare degli anni si è affinata in base alle conformazioni territoriali e climatiche.

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

La viticoltura di Fara si sviluppa sul versante orientale della valle del Sesia , una lunga e regolare collina morenica che si sviluppa su un asse nord-sud : un altopiano prevalentemente argilloso diviso in due strisce collinari . E' una collina frutto dei lavori di terrazzamento fluvio-glaciali, che l'hanno arricchita di strati alluvionali eterogenei.

Terreni profondi nella parte superiore (quella in piano) , più ciottolosi e più sciolti lungo i versanti esposti a ovest.

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

Fin dai tempi più remoti a Fara si è coltivata la vite per fare il vino e lo scrittore Plinio il Vecchio già lo menziona nel I° secolo dopo Cristo, testimonianze derivano anche da antichi diari di viticoltori. A Fara Novarese è conservato un Sarcofago romano, attribuito al II° Secolo d.C. , nel quale si legge molto chiaramente il testo dell'iscrizione nel cartiglio che ci dice che il proprietario negoziava in generi agricoli e in vino.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio di Novara Via degli Avogadro, 4 28100 Novara.

La Camera di Commercio di Novara 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).