

BARBERA D'ASTI
Denominazione di origine controllata

Disciplinare di produzione

Articolo 1

Denominazione - La denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Le sottozone sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto negli allegati suddetti, in tutte le sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Composizione Vigneti. - Il vino Barbera d'Asti deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti nelle proporzioni appresso indicate:

Barbera dall'85% al 100%;

Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione - La zona di produzione del vino Barbera d'Asti comprende i territori dei seguenti comuni:

Provincia di Asti:

Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldicchieri, Belveglio, Berzano S. Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montalbene, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano D'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villa S. Secondo, Vinchio.

Provincia di Alessandria:

Acqui, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Camagna Monferrato, Camino, Carentino, Casale Monferrato, Cassine, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro Monferrato, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Lu Monferrato, Mirabello Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Ricaldone, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, S. Giorgio Monferrato, S. Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Strevi, Terrugia, Terzo, Treville, Vignale, Villadeati, Villamiroglio. Nei comuni di Coniolo, Casale Monferrato, Occimiano e Mirabello Monferrato la zona di produzione è limitata ai territori collinari posti sulla destra del fiume Po e che sono delimitati dalla strada di circonvallazione di Casale, uscente dal ponte sul Po in direzione di Alessandria costeggiante il Colle S. Anna, attraversante il rione Valentino e la frazione di S. Germano.

A sud di Casale il confine della zona di produzione coincide con la strada nazionale fino al confine amministrativo del comune di S. Salvatore Monferrato, per includere i terreni posti a ovest di detta strada.

Articolo 4

Caratteristiche dei vigneti e delle uve. - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Barbera d'Asti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono, pertanto, da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti, i cui terreni siano di natura argilloso-calcareo o calcareo-argilloso. Sono esclusi i terreni dei fondovalli, pianeggianti e umidi e non sufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e suggeriti dagli organi tecnici competenti, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino Barbera d'Asti è stabilita in q.li 90 per ettaro di coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Barbera d'Asti, devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Piemonte, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione di origine controllata inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Su proposta del comitato nazionale, il ministero può variare la determinazione regionale.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto delle denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vigneti iscritti all'albo del Barbera del Monferrato fanno parte dell'albo dei vigneti del Barbera d'Asti.

La rivendicazione per l'utilizzazione della denominazione Barbera d'Asti deve essere fatta dai viticoltori che attualmente hanno i vigneti denunciati negli albi dei vigneti del Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato all'atto delle denunce vendemmiali.

Articolo 5

Vinificazione - Per il vino Barbera d'Asti le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

Le uve destinate alla vinificazione del Barbera d'Asti devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% ed al Barbera d'Asti avente diritto alla menzione "superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Il vino Barbera d'Asti deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, per lo meno sino alla data del 1 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6.

Caratteristiche dei vini al consumo - Il vino Barbera d'Asti all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con profumo caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;
- titolo alcolometrico volumico minimo : 12% vol.;
- estratto secco netto minimo: 23 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole, con proprio decreto, di modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Menzione "Superiore" - Il vino Barbera d'Asti può essere designato in etichetta con la menzione "superiore" qualora derivi da uve aventi le caratteristiche previste dal precedente art. 5 e sia immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,5% dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore ad un anno con un minimo di sei mesi in botti di rovere.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

La possibilità di utilizzare la menzione "superiore" viene inoltre subordinata al parere favorevole che di anno in anno deve essere espresso dai competenti organi regionali, sentito il parere delle organizzazioni agricole e degli enti ed istituti interessati, entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 8

Designazione e presentazione - Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti il vino "Barbera d'Asti" designato con la menzione "superiore" deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

SOTTOZONA "NIZZA"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore seguita dalla specificazione della sottozona: "Nizza", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2

Il vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell' 85% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare "Barbera d'Asti".

Articolo 3

La zona di produzione del vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni:

Agliano, 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.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo i vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argilloso-sabbiose e arenarie stratificate. La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è il contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Nizza" è di 7 t. pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Nizza", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

L'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Per quanto riguarda l'imbottigliamento questo può essere effettuato nell'intero territorio della Regione Piemonte.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,5 vol %.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto della denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6

Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- 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. %;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26 g/l;

Il vino "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno.

Il vino a D.O.C. "Barbera d'Asti" superiore "Nizza" dopo l'invecchiamento può presentare un lieve sentore di legno.

Articolo 7

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigne, fattorie o cascine e marchi aziendali dalle quali provengano effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia prodotto e imbottigliato dall'azienda che ha prodotto l'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore con specificazione della sottozona "Nizza" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti Barbera d'Asti superiore "Nizza" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA "TINELLA"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata Barbera d'Asti superiore seguita dal nome della sottozona "Tinella", è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2

Il vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima dell'85% ed il rimanente 15% da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Articolo 3

La zona di produzione del vino Barbera d'Asti superiore "Tinella", comprende l'intero territorio dei Comuni di Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti-Montegrosso).

Articolo 4

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" è di 7 t. pari a 49 ettolitri per ettaro.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli sino al momento della pigiatura.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° ottobre successivo alla vendemmia.

Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Il vino a D.O.C "Barbera d'Asti" superiore "Tinella" dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

Articolo 6

Il vino Barbera d'Asti superiore "Tinella" all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche :

- 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 %;
- acidità totale minima : 5 g/l;
- estratto secco netto minimo : 26 g/l ;

L'aumento della gradazione alcolica è consentita nella misura massima di 0,5 gradi.

Articolo 7

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Il vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Tinella" deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro della capacità massima di 5 litri.

Sulle bottiglie contenenti il vino a D.O.C. Barbera d'Asti superiore "Tinella" è obbligatorio l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

SOTTOZONA "COLLI ASTIANI" o "ASTIANO"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata Barbera d'Asti superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano" è riservata al vino che corrisponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2

Il vino Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", deve essere ottenuto dal vitigno Barbera nella misura minima del 90% ed il rimanente da uve di vitigni a bacca nera indicati nel disciplinare del "Barbera d'Asti".

Articolo 3

La zona di produzione del vino Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano" comprende per il comune di Asti la circoscrizione Montemarzo e S. Marzanotto Valle Tanaro, per il comune d'Isola d'Asti, il territorio a sinistra della strada Asti - Montegrosso d'Asti e l'intero territorio dei comuni di Mongardino, Vigliano, Montegrosso d'Asti, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Azzano.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione.

Al fine dell'iscrizione all'albo vigneti idonei sono quelli ubicati su pendii o dossi collinari soleggiati e caratterizzati da marne argillose sabbiose e arenarie stratificate.

La giacitura dei terreni citati, per favorire l'insolazione deve essere collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est.

La forma di allevamento è il contropalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano" è di 7 t. pari a 49 ettolitri per ettaro in coltura specializzata.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Barbera d'Asti" superiore con la specificazione della sottozona "Colli Astiani" o "Astiano", devono essere riportate nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La vendemmia dovrà essere realizzata avvalendosi di tecniche tradizionali atte a salvaguardare l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nelle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore al 12,50.

La resa massima di uva in vino non deve superare il 70%. Qualora superi tale limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6

Il vino di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso caratteristico, etereo;
- sapore: secco, corposo, armonico e rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 13,00 vol %;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 26 g/l;

Articolo 7

Il vino Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", non può essere immesso al consumo se non dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi a partire dal 1° Ottobre.

Durante detto periodo è prevista una permanenza di almeno sei mesi in botti di legno ed un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi. Il vino a D.O.C. "Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano", dopo l'invecchiamento, può presentare un lieve sentore di legno.

L'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.

Articolo 8

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare. È tuttavia possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento a vigneti, fattorie o cascine dalle quali provengono effettivamente le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che vengano indicate all'atto di denuncia dei vigneti e che il vino sia imbottigliato dall'azienda di produzione dell'uva.

Sulle bottiglie contenenti "Colli Astiani" o "Astiano" è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia da cui il vino deriva.

Il vino D.O.C. Barbera d'Asti superiore "Colli Astiani" o "Astiano" deve essere immesso al consumo in bottiglie di vetro di una delle seguenti capacità : 0,375 ; 0,500 ; 0,750 ; 1,500 ; 3,00 ; 5,00.