

REGIONE PIEMONTE BU35S1 29/08/2019

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura

Settore produzioni agrarie e zootecniche

Proposta di disciplinare della D.O.C.G. Canelli (come previsto dall' art. 6 comma 1 del D.M. 7 novembre 2012 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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.)

Allegato

DISCIPLINARE PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CANELLI o MOSCATO DI CANELLI

ART.1: Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita CANELLI o MOSCATO di CANELLI, è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Canelli o Moscato di Canelli
- Canelli o Moscato di Canelli Riserva
- Canelli o Moscato di Canelli Vigna
- Canelli o Moscato di Canelli Riserva Vigna

ART.2: Base Ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti esclusivamente dal vitigno Moscato bianco.

ART.3: Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 comprende i territori dei comuni di seguito elencati:

Provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di **Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Coazzolo, ed in parte il territorio dei comuni di Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti, Loazzolo, Moasca, San Marzano Oliveto.**

Per questi la zona è così delimitata:

Bubbio e Loazzolo la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida.

Castagnole Lanze, la parte posta alla destra orografica del torrente Tinella,

Costigliole d'Asti: la porzione di territorio posta alla destra orografica del torrente Tinella sino alla frazione di Boglietto e successivamente sino alla intersezione con la SP23A, e il territorio delle frazioni di Burio e Bionzo delimitate dalla intersezione della SP 23A - SP 23 - SP 59

Moasca: piccola parte di territorio a sud del territorio comunale confinante con Calosso, Canelli e San Marzano Oliveto. Delimitato così come segue procedendo da Ovest verso Est. Percorrere le SP 41/A sino a Regione Cascine. Da Regione Cascine per Regione Annunziata – SP 6 passando per Regione Radice. Da Regione Annunziata per Moasca passando per SP 109- SP 41/A. Nel paese di Moasca prendere la strada Regione Chierina e procedere verso valle sino all'incrocio per Regione San Colombano.

San Marzano Oliveto: viene esclusa la porzione a nord del territorio comunale confinante con Castelnuovo Calcea, Nizza Monferrato. Delimitato così come segue procedendo da Ovest verso Est.

Provenendo da Moasca da incrocio di Regione San Colombano verso Sud in direzione Chierina fino a SP 50. All'incrocio con SP 50 procedere verso Est in direzione di San Marzano Oliveto lungo la SP

50 sino al bivio per Regione Italiana. Dal Bivio per Regione Italiana procedere sino a Chiesa di San Antonio. Da Chiesa di San Antonio procedere in direzione SudEst verso SP 50. Dalla SP 50 procedere in direzione Nord Est sino alla Chiesa di Nostra Signora Annunziata in Regione Corte. Da Chiesa di Nostra Signora Annunziata procedere in direzione Est per Calamandrana sino al bivio per Strada Piazzaro dove si incontra il limite comunale di Calamandrana.

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di **Camo, Castiglione Tinella, S. Stefano Belbo ed in parte il territorio dei comuni di Cossano Belbo, Neive, Neviglie, Mango.**

Per questi la zona è così delimitata:

Cossano Belbo: la porzione di territorio posto alla sinistra orografica del fiume Belbo

Neive: la porzione di territorio posta alla destra orografica del torrente Tinella

Neviglie: la porzione di territorio posta alla destra orografica del torrente Tinella

Mango: la parte di territorio a nord della SP 270 sino all'intersezione la SP 265 poi SP 200 e a seguire la porzione a nord della stessa SP200 sino al confine con Neviglie.

ART. 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati 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 calcarei a tessitura da franco-argillosa, franco-sabbiosa .

Giacitura esclusivamente collinare.

Altitudine minima è di 165 m s.l.m., l'altimetria massima è di 500 m s.l.m.

Esposizione: ubicazione su pendii e dossi soleggiati, idonei alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione Canelli o Moscato di Canelli, con esclusione dei terreni di fondovalle, ombreggiati, pianeggianti ed umidi.; nelle aree situate a un altitudine superiore a 400 m. s.l.m. sono da escludere altresì tutte le zone a nord da -45° a $+45^\circ$ sessagesimali con pendenza superiore al 25 %.

Densità di impianto: quelle generalmente usate in zona 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: quelle tradizionali a controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente, in modo da assicurare un buon equilibrio tra lo sviluppo vegetativo della pianta e la produzione in uva.

Irrigazione: E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Vendemmia: Per mantenere un alto standard qualitativo delle uve e rendere quindi possibile l'operazione di cernita assicurando l'integrità dell'acino, le uve devono essere esclusivamente raccolte a mano. Si ritiene pertanto esclusa la vendemmia meccanica.

3. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG di cui all'art.1 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. nat. min.
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI	9,5	11,00 - % vol.
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI RISERVA	9,5	11,00 - % vol.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art.1 con menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, sono i seguenti:

Vino	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. nat. min.
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI Vigna	8,5	11,50 - % vol.
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI RISERVA Vigna	8,5	11,50 - % vol.

La denominazione di origine controllata garantita CANELLI o MOSCATO di CANELLI, anche con menzione RISERVA può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno sette anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve ad ettaro ammessa è pari:

al terzo anno:	Resa uva t/ha 5,1
al quarto anno:	Resa uva t/ha 5,9
al quinto anno:	Resa uva t/ha 6,8
al sesto anno:	Resa uva t/ha 7,7

La resa dovrà essere riportata a detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, nel qual caso tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

4. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, può stabilire limiti di destinazione riguardanti l'eccedenza di produzione del 20% oltre limite produttivo di cui al comma 3.
5. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui al comma 3.
6. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella indicata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal comma 3 del presente articolo, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, con lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, la data di inizio delle operazioni e la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti.
7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, anche temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo, per i vigneti di nuovo impianto e/o reimpianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.
8. La scelta vendemmiale per le uve di cui all'art. 2 destinate i vini di cui all'art. 1, è permessa ma solo verso le denominazioni "Moscato d'Asti" e "Piemonte Moscato", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare.

Art 5.

Norme per la vinificazione.

1. Per i vini di cui all'art. 1 le operazioni di vinificazione, imbottigliamento e invecchiamento di devono essere effettuate nella zona delimitata nell'art. 3. Nei comuni il cui territorio è parzialmente compreso nella zona delimitata nell'art. 3, tali operazione sono consentite sull'intero territorio comunale.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il Consorzio di tutela, di consentire che le suddette operazioni di vinificazione, imbottigliamento e invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nell'intero territorio delle Provincie di Alessandria, Asti e Cuneo e nella frazione di Pessione del comune di Chieri (TO).

Tali stabilimenti devono però dimostrare, per acquisire tale diritto, di possedere un titolo di conduzione di vigneti della durata non inferiore quindici anni.

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

Vino	Resa uva/vino	produzione max di vino
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI	75 %	71,25 hl/ha
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI RISERVA	75 %	71,25 hl/ha
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI Vigna	75 %	63,75 hl/ha
CANELLI o MOSCATO DI CANELLI RISERVA Vigna	75 %	63,75 hl/ha

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino hl/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'articolo 4 punto 9 per i vigneti di età inferiore ai sette anni.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre l' 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale, decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. Il vino a denominazione d'origine controllata e garantita CANELLI o MOSCATO di CANELLI, con la menzione RISERVA e RISERVA Vigna, deve essere immesso al consumo non prima di 30 mesi di invecchiamento e affinamento di cui almeno 20 mesi in bottiglia. La durata del processo si intende a decorrere dal 1 ottobre dell'anno della vendemmia.
4. I mosti o vini di cui all'art.1, possono essere riclassificati alle denominazioni "Moscato d'Asti" e "Piemonte Moscato", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di Tutela, potrà stabilire limiti temporali o quantitativi a tale riclassificazione.

ART. 6

Caratteristiche al consumo

1. Il vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: da giallo paglierino tenue a giallo oro intenso brillante con l'affinamento e invecchiamento;
 - odore: muschiato, floreale, fruttato, agrumato, con l'affinamento e invecchiamento può presentare sentori più complessi di frutta matura, frutti canditi, vegetali balsamici e minerali;

- sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con lieve aroma di uva moscato talvolta vivace ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 al 6,50% vol..
- acidità totale: minima: 4,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
- All'atto dell'immissione al consumo può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione che, conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non superiore a 2,5 bar.

ART. 7

Designazione e presentazione

1. Alla denominazioni di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente Disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", e similari.
2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significati laudativi e non tali da trarre in inganno il consumatore.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni UE in materia.
4. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art 1 la denominazione di origine controllata e garantita, può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:
 - le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
 - tale menzione e i relativi toponimi o nomi tradizionali devono figurare in un apposito elenco regionale;
 - la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
 - la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri non superiori al 50% del carattere usato per la Denominazione;
5. Per il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'art 1 è obbligatorio l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

ART. 8

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui viene confezionato e commercializzato il vino di cui all'articolo 1 devono essere di vetro, corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie di capacità consentita dalle vigenti leggi, e comunque di volume compreso tra 0,375 e 5,0 litri. Con esclusione dei 2 litri.
2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da compromettere il prestigio del vino.
3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini di cui all'articolo 1 è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l'esclusione del tappo a corona a meno che non sia utilizzato come seconda chiusura di sicurezza in abbinamento ad altro dispositivo di chiusura ammesso.

ART. 9
Legame con l'ambiente geografico

Il vitigno Moscato bianco (un tempo detto Moscato di Canelli), la sua coltivazione e la sua vinificazione, ha intime relazioni con le colline della zona di Canelli e Santo Stefano Belbo. La fermezza dei viticoltori e le allora innovative intuizioni che i capostipiti degli attuali enologi e ricercatori hanno applicato alla vinificazione già alla fine del 1800, non sono frutto della casualità ma di una precisa percezione delle naturali potenzialità legate al connubio territorio-vitigno. Agli occhi delle conoscenze attuali è sorprendente verificare come le scelte agronomiche ed enologiche fatte in passato fossero quanto mai adatte alla massima espressione delle caratteristiche aromatiche del vitigno Moscato bianco. Nella sua storia, di viticoltura e di enologia, non si possono mai scindere le diverse tipologie di prodotto (vino) dalla aromaticità del vitigno, quasi a cercare la sua massima espressione attraverso diversi metodi di vinificazione che esaltassero, ognuno per ogni luogo e tempo, le caratteristiche del vitigno. Il vitigno, ed il vino, sono sopravvissuti ad epidemie causate da parassiti esotici, a guerre e cambiamenti di assetto politico, continuando a regalare forti emozioni. L'origine terziaria dei terreni, di natura sedimentaria marina con presenza di marne biancastre, stratificate, calcaree difficili da lavorare, poco fertili per coltivare cereali, consente la giusta vigoria della vite e esalta la sintesi, nel periodo prevendemmiale, dei caratteristici composti aromatici (terpenoli) del Moscato, impossibili da ottenere su suoli argillosi dove si percepisce invece la minor finezza aromatica dell'uva. Il periodo di fioritura, il momento della vendemmia, la particolare sensibilità ai patogeni (oidio della vite in particolare), la necessità di escursioni termiche marcate tra giorno e notte per la sintesi aromatica, sono caratteristiche fenologiche del Moscato che hanno trovato riscontro positivo nel microclima della zona collinare del comprensorio di Canelli. La zona è caratterizzata da Sommatoria delle temperature attive sopra i 10°C (ST10) pari a 2200°gg, con precipitazioni pari 850 mm/anno distribuite in 120 giorni di pioggia/anno, classificano il clima come temperato-padano. L'orografia collinare, con cime a quote comprese tra 300 e 600 m slm, garantisce ventilazione e lo sgrondo delle acque in eccesso. La combinazione tra orografia e clima permettono la corretta maturazione all'uva Moscato. L'uomo ha saputo interpretare il desiderio di vini dolci da parte del consumatore e grazie alla presenza in Piemonte di fiorenti realtà viticole quali quella del Moscato di Canelli, in collaborazione con i centri di sperimentazione enologica, con piccoli ma continui perfezionamenti della tecnica di vinificazione, ha creato le basi per l'attuale processo produttivo del Moscato di Canelli nel percorso dal vigneto alla bottiglia.

ART. 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).