

Comunicato della Direzione Agricoltura  
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di  
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-  
trollata “Sizzano”.**

<p style="text-align: center;"><b>SIZZANO d.o.c.</b></p> <p>Decreto del presidente della Repubblica del 18 luglio 1969 Denominazione di origine controllata del vino "Sizzano" Disciplinare di produzione</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 1.</b></p> <p>La denominazione di origine controllata "Sizzano" è riservata al vino che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 2.</b></p> <p>Il vino "Sizzano" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nebbiolo (Spanna) dal 40 al 60%; Vespolina dal 15 ai 40%; Bonarda novarese (Uva rara) fino a un massimo del 25%.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 3.</b></p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino "Sizzano" devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 4.</b></p> <p>Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Sizzano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'articolo 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, soltanto i vigneti ubicati su terreni collinari di giacitura e orientamento adatti, con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle. I sistemi di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Sizzano" non deve essere superiore a q.li 100 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi dei 20% il limite" medesimo. I La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al' 70%.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 5.</b></p> <p>Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Sizzano" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Novara. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino r</p>	<p style="text-align: center;"><b>PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SIZZANO"</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 1 -Denominazione e vini.</b></p> <p>1. La denominazione di origine controllata "Sizzano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti <b>prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:</b> "Sizzano" "Sizzano" riserva.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 2 -Base ampelografica.</b></p> <p><b>I vini "Sizzano" e “ Sizzano Riserva “ devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:</b> <b>Nebbiolo (Spanna):dal 50% al 70 %;</b> <b>Vespolina e/o Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 30 al 50%;</b> <b>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%.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 3 -Zona di produzione delle uve.</b></p> <p>Le uve destinate alla produzione dei vini "Sizzano" e “ Sizzano Riserva “ devono essere prodotte nel territorio amministrativo comunale di Sizzano</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 4 -Norme per la viticoltura.</b></p> <p>1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Sizzano" e “ Sizzano Riserva” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.</p> <p><b>2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:</b> <b>terreni: argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;</b> <b>-giacitura: collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;</b> <b>-altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a 350 metri s.l.m.</b> <b>-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;</b> <b>delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un</b></p>
--	--

<p>"Sizzano" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue 1 peculiari caratteristiche.</p> <p>Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Sizzano" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 3 anni dei quali almeno due in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento decorre dal gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 6.</b></p> <p>Il vino "Sizzano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-colore: rosso rubino con riflessi di granato;</li> <li>-odore: vinoso, con caratteristico profumo di violetta, fine e i gradevole;</li> <li>sapore: asciutto, sapido, armonico; c -gradazione alcolica minima complessiva: 12 gradi;</li> <li>-estratto secco netto minimo: 20 per mille;</li> <li>-acidità totale minima: 5,5 per mille.</li> </ul> <p>E' facoltà del ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, con proprio E decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 7.</b></p> <p>Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine" "scelto" "selezionato" e simili.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano a nomi, ragioni, sociali, marchi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre, in inganno l'acquirente.</p> <p>E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e r toponomastiche che facciano riferimento a comuni, c frazioni, aree, fattorie, zone e località -comprese nella zona di cui al precedente articolo 3 -e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così 1 qualificato è stato ottenuto.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Sizzano"- può figurare l'indicazione dell'annata di produzione,- purché veritiera e documentabile.</p> <p style="text-align: center;"><b>Articolo 8.</b></p> <p>Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Sizzano" vino che; non risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del c Dpr 12 luglio 1963, n. 930.</p>	<p>numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;</p> <p><b>-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:</b></p> <p><b>-pratiche di forzatura: è vietata ogni pratica di forzatura.</b></p> <p><b>3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Vini</th> <th style="text-align: center;">resa uva Kg / Uva</th> <th style="text-align: center;">Titolo alcolometrico vol. min. naturale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sizzano</td> <td style="text-align: center;">9.000</td> <td style="text-align: center;">11.50%</td> </tr> <tr> <td>Sizzano "riserva"</td> <td style="text-align: center;">8.100</td> <td style="text-align: center;">12.00%</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vitigni a denominazione di origine controllata "Sizzano" e "Sizzano Riserva" con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo deve essere di kg. 8.100.</b></p> <p><b>Le uve destinate alla produzione del vino "Sizzano" che intendano fregiarsi della denominazione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 vol.</b></p> <p><b>Le uve destinate alla produzione del vino "Sizzano" riserva che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.00 vol.</b></p> <p><b>La denominazione di origine controllata "Sizzano" e " Sizzano Riserva" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo purché tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni. Se l'età del vigneto è inferiore, la produzione di uve per ettaro ammessa è :</b></p> <p>al terzo anno di impianto :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vino naturale</th> <th style="text-align: center;">resa uva kg/ha</th> <th style="text-align: center;">titolo alcolometrico vol. min.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Sizzano"</td> <td style="text-align: center;">4.900</td> <td style="text-align: center;">12.00 % vol.</td> </tr> <tr> <td>"Sizzano" riserva</td> <td style="text-align: center;">4.900</td> <td style="text-align: center;">12.00 % vol.</td> </tr> </tbody> </table>	Vini	resa uva Kg / Uva	Titolo alcolometrico vol. min. naturale	Sizzano	9.000	11.50%	Sizzano "riserva"	8.100	12.00%	vino naturale	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min.	"Sizzano"	4.900	12.00 % vol.	"Sizzano" riserva	4.900	12.00 % vol.
Vini	resa uva Kg / Uva	Titolo alcolometrico vol. min. naturale																	
Sizzano	9.000	11.50%																	
Sizzano "riserva"	8.100	12.00%																	
vino naturale	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min.																	
"Sizzano"	4.900	12.00 % vol.																	
"Sizzano" riserva	4.900	12.00 % vol.																	

al quarto anno di impianto :		
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min.
naturale		
“Sizzano”	5.700	12.00 % vol.
“Sizzano” riserva	5.700	12.00 % vol.
al quinto anno di impianto :		
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
naturale		
“Sizzano”	6.500	12.00 % vol.
“Sizzano” riserva	6.500	12.00 % vol.
al sesto anno di impianto :		
vino	resa uva kg/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
naturale		
“Sizzano”	7.300	12.00 % vol.
“Sizzano” riserva	7.300	12.00 % vol.
<p>Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sizzano" e " Sizzano Riserva" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.</p> <p>4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Piemonte su indicazione del Consorzio di Tutela fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.</p> <p>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.</p> <p>6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela o del Consiglio Interprofessionale può fissare i limiti massimi di uva per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di</p>		

	<p>conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 5 .Norme per la vinificazione.</b></p> <p>1.Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per i vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva" devono essere effettuati 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 ed 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.</p> <p>2. L'imbottigliamento dei vini "Sizzano" e " Sizzano Riserva" deve essere effettuato all'interno della regione Piemonte.</p> <p>3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">vini</th> <th style="text-align: center;">resa Uva/vino</th> <th style="text-align: center;">produzione max di vino</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sizzano</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">6.300</td> </tr> <tr> <td>Sizzano riserva</td> <td style="text-align: center;">70%</td> <td style="text-align: center;">5.670</td> </tr> </tbody> </table> <p>Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva kg/ha di cui all'art. 4 punto 3.</p> <p>Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla doc; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.</p> <p>4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento della gradazione zuccherina, secondo i metodi riconosciuti dalla legislazione vigente.</p> <p>5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:</p>	vini	resa Uva/vino	produzione max di vino	Sizzano	70%	6.300	Sizzano riserva	70%	5.670
vini	resa Uva/vino	produzione max di vino								
Sizzano	70%	6.300								
Sizzano riserva	70%	5.670								

Tipologia	Durata mesi	di cui in legno	Decorrenza
“Sizzano”	22	16	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
“Sizzano riserva”	34	24	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

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.

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

Tipologia	Data
“Sizzano”	1° settembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia
“Sizzano” riserva	1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia

6. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Sizzano" più giovane a "Sizzano" più vecchio o viceversa.

7. Per i vini "Sizzano" e “ Sizzano Riserva” la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi rosso"

8. I vini destinati a denominazione di origine controllata "Sizzano" e “Sizzano Riserva” possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" “ rosso” , purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti

**Art. 6. Caratteristiche al consumo.**

1. Il vino "Sizzano" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso rubino con riflessi di granato;
- odore: vinoso, caratteristico, con lievi sentori di

	<p>violetta, fine e gradevole;  sapore: asciutto, sapido, armonico  -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;  <b>"Sizzano" con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l in acido tartarico;</b>  estratto non riduttore minimo: 20 g/l;</p> <p><b>2. Il vino "Sizzano" riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore: rosso rubino con riflessi di granato;</b>  <b>-odore: vinoso, caratteristico, con sentori di violetta, fine e gradevole;</b>  <b>-sapore: asciutto, sapido, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo;</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.;</b>  <b>"Sizzano" riserva con indicazione di "vigna": 12,00% Vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 gli in acido tartarico;</b>  <b>estratto non riduttore minimo: 20 g/l.</b></p> <p><b>3. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.</b></p> <p><b>7 -Etichettatura designazione e presentazione.</b></p> <p>1.Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Sizzano" e " Sizzano Riserva" 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 similari.</p> <p>2 Nella designazione e presentazione del vino a la denominazione di origine controllata "Sizzano" e "<b>Sizzano Riserva</b> ", 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.</p> <p><b>3. Nella designazione del vino "Sizzano", e " Sizzano Riserva" la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:</b>  <b>-le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;</b>  <b>-tale vigneto abbia un'età d'impianto superiore ai 7 anni;</b>  <b>-tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;</b>  <b>-coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" ,</b></p>
--	---

	<p>intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;</p> <p>-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;</p> <p>-la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.</p> <p>4. Nella designazione e presentazione del vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" , è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p> <p style="text-align: center;"><b>Art. 8 .Confezionamento.</b></p> <p>Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 Cl , con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. e della dama da 500 Cl.</p> <p>2. E' vietato il confezionamento e la presentazione nelle bottiglie, che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.</p> <p>3. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Sizzano" e " Sizzano Riserva" con l'aggiunta della menzione "vigna" seguita dal toponimo per la commercializzazione siano di forma tradizionale di capacità non inferiori a 18,7 Cl e non superiori a 500 Cl con l'esclusione del contenitore da 200 Cl. E della dama da 500 cl.</p>
--	--