

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo**

(2023/C 43/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Canelli»

PDO-IT-02810

Data della domanda: 9.11.2021

## 1. Nome da registrare

Canelli

## 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

## 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

## 4. Descrizione dei vini

«Canelli»

colore: dal giallo paglierino tenue al giallo intenso, eventualmente con riflessi dal verdolino al dorato brillante;

odore: aromatico caratteristico dell'uva moscato, fragrante, con sentori che corrispondono ad alcuni dei seguenti descrittori: floreale: fiori di campo e acacia; fruttato: albicocca, pesca, mela renetta; accenni agrumati e di miele, a volte a vegetali freschi;

sapore: dolce, fresca acidità più o meno intensa, finale delicato di aroma di uva moscato; talvolta vivace.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %, di cui svolto compreso tra 4,5 % e 6,50 %;

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

---

(1) GUL 347 del 20.12.2013, p. 671.

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

All'atto dell'immissione al consumo, il vino DOP «Canelli» può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che presenta una sovrappressione non superiore a 2,5 bar, se il vino è conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi.

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 totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Canelli con menzione riserva*

colore: dal giallo paglierino al giallo oro intenso brillante con il procedere di affinamento e invecchiamento;

odore: complesso, varietale aromatico tipico del Moscato, con sentori che corrispondono ad alcuni dei seguenti descrittori: fruttato di pesca; fruttato di pesca; agrumi; sentori più o meno intensi di vegetali balsamici quali salvia, melissa o timo;

talvolta, con il procedere dell'invecchiamento in bottiglia, possono essere percepiti sentori di frutta candita, idrocarburi o spezie dolci, quali lo zafferano.

sapore: dolce, finale aromatico caratteristico, sapido, dalla componente acida ma in equilibrio con la componente dolce, talvolta vivace.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %, di cui svolto compreso tra 4,50 % e 6,50 %;

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

All'atto dell'immissione al consumo, il vino a DOP «Canelli» può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che presenta una sovrappressione non superiore a 2,5 bar, se il vino è conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi.

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 totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

-

### b. Rese massime

«Canelli» anche con menzione riserva

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

«Canelli» con menzione vigna e «Canelli» con menzione vigna e riserva

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini DOP Canelli 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 Sud Est 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 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 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.

## 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Moscato bianco B. - Moscato

## 8. **Descrizione del legame/dei legami**

### 8.1. **Informazioni sulla zona geografica**

L'area di produzione della DOP «Canelli» è rappresentata da 17 comuni, parte in provincia di Asti e parte in provincia di Cuneo, zona dalle antiche tradizioni storico culturali nella coltivazione del Moscato Bianco e nella produzione del vino «moscato».

#### *Caratteristiche pedologiche della zona di produzione*

L'area di produzione dei vini della DOP Canelli è localizzata in quella fascia del complesso collinare a cavallo delle provincie di Asti e Cuneo. L'area è compresa tra il fiume Tanaro e il fiume Bormida, attraverso la valle del Belbo, ad altitudini comprese tra 165 a 500 metri s.l.m. È un sistema collinare al confine tra Langhe e Monferrato con terreni di origine sedimentaria marina privi di rocce. Depositi arenaceo-marnosi, marnosi ed argillosi, calcarei, poveri di sostanza organica, riferibili al Terziario Piemontese.

All'interno di quest'area si possono caratterizzare i suoli distinguendo due fasce secondo le quote e l'origine pedologica così come viene raffigurato dalla Carta dei suoli della Regione Piemonte:

- territori nei comuni di Neive, Coazzolo, Castiglione Tinella, Calosso, Costigliole d'Asti, Moasca, San Marzano Oliveto, Calamandrana, a quote comprese tra 150 e 400 m con suoli di tipo marnoso-argilloso e dalle pendenze contenute;
- territori nei comuni di Neviglie, Mango, Cossano, Camo, Santo Stefano Belbo, Loazzolo, Cassinasco, Canelli, a quote comprese tra 180 m e 600 m di tipo arenaceo-marnosi, a strati, notevolmente acclivi.

#### *Caratteristiche climatiche della zona di produzione.*

Il clima è tipicamente padano (temperato continentale), con estati molto calde e afose, inverni freddi e nebbiosi. Le precipitazioni cadono soprattutto in primavera ed autunno, sono scarse e sotto la media nazionale. È una zona nella quale la vite è la coltura prevalente ed il vitigno maggiormente coltivato è il Moscato bianco. L'area di produzione è caratterizzata dalla sommatoria delle temperature attive sopra i 10 °C (ST10) pari a 2 200 °gg, con precipitazioni pari 900 mm/anno distribuite in 120 giorni di pioggia/anno, che classificano il clima come temperato-padano. L'orografia collinare, con cime a quote comprese tra 300 e 500 m s.l.m, garantisce la ventilazione e lo sgrondo delle acque in eccesso, oltre ad un livello di umidità relativa inferiore rispetto alle quote più basse. La combinazione tra orografia e clima permette la corretta maturazione all'uva Moscato Bianco.

### 8.2. **Qualità o caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

Le condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione dei vini della DOP Canelli influenzano lo sviluppo della vite ed in particolare il periodo della fioritura, il momento della vendemmia, ma anche lo sviluppo dei patogeni (oidio della vite in particolare).

In particolare, la necessità di escursioni termiche marcate tra giorno e notte favoriscono la sintesi aromatica, caratteristica fisiologica del vitigno Moscato Bianco che ha trovato riscontro positivo nel microclima della zona collinare del comprensorio di Canelli. Al riguardo studi sulla «Caratterizzazione, valorizzazione e diversificazione delle produzioni del Moscato nel suo areale di produzione» hanno messo in evidenza come la quota e l'esposizione influenzino l'accumulo degli zuccheri, il contenuto in acidi (malico in particolare) e delle sostanze aromatiche (Linalolo libero).

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 Bianco, impossibili da ottenere su suoli argillosi dove si percepisce invece la minor finezza aromatica dell'uva.

Queste peculiarità determinano nei vini (Categoria (1) Vino) della DOP «Canelli» le seguenti caratteristiche:

- colore: dal giallo paglierino tenue, con eventuali riflessi verdolini, fino al giallo oro intenso e brillante con il procedere dell'affinamento e dell'invecchiamento;
- odore: aromatico caratteristico dell'uva moscato, fragrante, con sentori che possono evolversi dal floreale di fiori di campo e acacia, al fruttato quali albicocca, pesca, mela renetta, ad accenni agrumati e di miele, a volte a vegetali freschi;
- per il riserva anche con eventuali sentori di fruttato di pesca o agrumi; sentori più o meno intensi di vegetali balsamici quali salvia, melissa o timo; talvolta, con il procedere dell'invecchiamento, possono essere percepiti sentori di frutta candita, idrocarburi o spezie dolci, quali lo zafferano.
- sapore: dolce, finale aromatico di uva moscato, caratteristico, sapido, dalla componente acida presente ma in equilibrio con la componente dolce, talvolta vivace;
- il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 12,00 %, di cui svolto compreso tra 4,50 % e 6,50 %;
- buona acidità totale minima, 4,5 g/l, che va ad equilibrare la componente zuccherina;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

All'atto dell'immissione al consumo, il vino DOP «Canelli» può essere caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente esclusivamente dalla fermentazione, che presenta una sovrappressione non superiore a 2,5 bar, se il vino è conservato alla temperatura di 20° centigradi in recipienti chiusi

### 8.3. **Fattori umani**

I fattori umani sono intrinseci all'ambiente geografico del Canelli ove, generazioni di produttori, a partire dalla fine del XIX, hanno messo a punto le peculiari tecniche di elaborazione del vino a base di Moscato Bianco.

Per quanto concerne la parte agronomica, nell'area di produzione dei vini della DOP Canelli, il vitigno Moscato Bianco viene potato tipicamente a Guyot, sistema di potatura misto con capo a frutto rinnovato, con 8-10 gemme e uno sperone. Questo tipo di potatura viene scelto per obiettivi di alta qualità e in terreni poveri. La lunghezza del capo a frutto è il primo parametro per regolare la produzione e quindi la qualità delle uve. La forma di allevamento è esclusivamente a contropalliera con vegetazione assurgente. La distanza dei filari varia da 2,5 m nelle zone meccanizzabili a 1,8 metri nelle zone più erte dove la viticoltura è condotta a mano. La distanza tra le piante non è mai superiore a 1 m. La sistemazione dei filari è prevalentemente secondo le linee di livello o a giropoggio. La viticoltura è poco meccanizzabile e con alto impiego di lavori manuali.

Il savoir faire diffuso nell'area del «Canelli» consente oggi di ottenere efficacemente, attraverso il metodo della fermentazione interrotta attraverso l'uso del freddo e di concorrenti accorgimenti fisici, il contenimento del titolo alcolometrico effettivo, con tre conseguenze principali:

- il mantenimento nel prodotto finito della residua componente zuccherina;
- la formazione di una leggera sovrappressione responsabile della vivacità e della fine spuma del prodotto;
- la conservazione degli aromi peculiari dell'uva Moscato bianco che nell'area del Canelli presentano asseverate caratteristiche dovute alla pedo-morfologia.

Alla luce delle conoscenze attuali, emerge, pertanto, come le scelte agronomiche ed enologiche fatte in passato, risultino ottimali per l'accumulo delle componenti aromatiche del vitigno Moscato Bianco, coltivato nella zona di produzione del Canelli.

Le peculiarità e la qualità dei vini della zona di produzione del Canelli, sono state infatti evidenziate nel corso delle degustazioni di diverse annate, ove hanno sempre espresso note gustative, al di là degli anni di affinamento, e coerentemente con le caratteristiche dell'annata, un inalterato equilibrio con un apprezzato rapporto tra acidità e dolcezza e con una grande struttura e sapidità a sostegno della persistenza gustativa.

Dalle analisi organolettiche viene messo in evidenza l'aspetto più importante del prodotto che consiste nella maggiore longevità olfatto gustativa rispetto alla media dei prodotti presenti sul mercato, caratteristica importante e riconosciuta, che viene espressa e valorizzata ancor più nella tipologia con menzione Riserva.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento dei vini della DOP Canelli devono aver luogo nella zona geografica delimitata di produzione, tuttavia è consentito che, conformemente alle condizioni previste dalla normativa nazionale e dell'UE, dette operazioni possano essere effettuate in una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di che trattasi o in una zona situata nella stessa unità amministrativa o in una unità amministrativa limitrofa come di seguito specificato:

- nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche solo parzialmente nella zona di produzione;
- nell'intero territorio delle province di Alessandria, Asti e Cuneo e nella frazione di Pessione del comune di Chieri (TO).

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione UE

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente alla pertinente normativa dell'UE, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito della zona di vinificazione e invecchiamento, al fine di preservare la reputazione dei vini della DOP, mediante un potenziamento del controllo delle loro caratteristiche particolari e della loro qualità, che costituisca una misura di tutela della DO di cui beneficia la collettività degli operatori interessati. Si evidenzia che il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino Canelli, esponendolo a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Ciò può generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore). In particolare può incidere sulla tipica e delicata componente aromatica del vitigno Moscato con cui si producono i vini della DOP. Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto. Detti aspetti, associati all'esperienza, la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della DOP

«Canelli», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare. Infatti, anche se gli imbottiglieri fuori zona di produzione possono assicurare analoghe condizioni tecnologiche di confezionamento, le predette condizioni ottimali saranno sicuramente meglio soddisfatte se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona di produzione che, oltre a possedere una conoscenza approfondita delle caratteristiche qualitative specifiche del vino in questione, sono i diretti interessati alla salvaguardia del livello qualitativo, dell'immagine e della reputazione della DOP. L'imbottigliamento in zona di produzione, in conformità alla pertinente normativa dell'UE, si prefigge di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione. Infatti, l'Organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino Canelli, in conformità al relativo piano dei controlli. Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino «Canelli», preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso Organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- L'indicazione del nome Canelli è immediatamente seguita dalla menzione tradizionale «denominazione di origine controllata e garantita» o il suo acronimo DOCG, o l'espressione dell'Unione europea «denominazione d'origine protetta». Successivamente, se del caso, figura l'indicazione del vitigno «moscato» e la menzione «riserva».
- L'indicazione facoltativa del vitigno Moscato deve comparire con caratteri di altezza non superiore ai 2/3 di quelli utilizzati per la denominazione «Canelli»
- La menzione «riserva», qualora venga utilizzata, deve comparire con caratteri di altezza non superiore a quella dei caratteri utilizzati per la denominazione «Canelli»
- La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo va riportata in caratteri non superiori, in altezza, al 50 % del carattere usato per la denominazione
- L'indicazione del colore non è consentita
- È obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
- Le bottiglie in cui vengono confezionati e commercializzati i vini della DOP 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 6 litri, con esclusione del formato da 2 litri.
- Per la chiusura delle bottiglie dei vini della DOP è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa in materia, con l'esclusione del tappo a corona.

### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17484>

---