

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“ERBALUCE DI CALUSO” O “CALUSO”**

Approvato DOC con	DPR 09.07.1967	
Approvato DOCG con	DM 08.10.2010	G.U. 248 - 22.10.2010
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 e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

“Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”  
“Erbaluce di Caluso” spumante o “ Caluso” spumante  
“Erbaluce di Caluso” passito o “ Caluso” passito  
“Erbaluce di Caluso” passito riserva o “ Caluso” passito riserva

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale esclusivamente dal vitigno Erbaluce.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” comprende l’intero territorio dei seguenti comuni:  
Provincia di Torino: Agliè, Azeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Burolo, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa Canavese, Piverone, Romano Canavese, San Giorgio Canavese, San Martino Canavese, Scarmagno, Settimo Rottaro, Strambino, Vestignè, Vialfrè, Villareggia, Vische;  
Provincia di Vercelli: Moncrivello;  
Provincia di Biella: Roppolo, Viverone, Zimone.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica con - altitudine: non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.;

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino;

- forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare in negativo 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 "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"	11,00	10,00% Vol.
"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante	11,00	9,50% Vol.
"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito	11,00	10,00% Vol.
"Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva	11,00	10,00% Vol.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito, "Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva possono essere accompagnati dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, purché i relativi vigneti abbiano un'età d'impianto di almeno 3 anni. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione di detti vini ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale %
3° anno d'impianto	5,90	11,00
4° anno d'impianto	6,90	11,00
5° anno d'impianto	7,90	11,00
6° anno d'impianto	8,90	11,00
dal 7° anno d'impianto	9,90	11,00

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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.

La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberanti di produzione della DOCG "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela delle DOC interessate e sentite le Organizzazioni di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, 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 del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento, obbligatorio per la tipologia passito, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di spumantizzazione e del relativo imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della regione Piemonte.

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 (Allegato 1).

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, di consentire che tali operazioni di vinificazione e di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini alla zona di produzione, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino, da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del DPR 12 luglio 1963, n. 930, le operazioni predette, con metodi tradizionali in uso nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Il vino "Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante deve essere elaborato con il metodo tradizionale della seconda fermentazione in bottiglia con un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 15 mesi.

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

vini	resa uva vino	produzione max vino litri
"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"	70%	7.700
"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante	70%	7.700
"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito	35%	3.850

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

Per la tipologia "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito la resa è riferita all'uva fresca prima di qualsiasi appassimento, qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 40% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito devono essere osservate le seguenti condizioni: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento che deve essere protratto fino ad avere un contenuto zuccherino non inferiore al 29%.

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

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito: mesi 36 a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia;

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva: mesi 48 decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

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

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito: dal 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia;

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva: dal 1° novembre del 4° anno successivo alla vendemmia.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Erbaluce di Caluso" o "Caluso":

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: fresco, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

zuccheri residui naturali: massimo 12,0 g/l.

“Erbaluce di Caluso”passito o “ Caluso”passito:  
colore: dal giallo oro all’ambrato scuro;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;  
zuccheri residui : minimo 70,0 g/l;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Erbaluce di Caluso”passito riserva o “ Caluso”passito riserva:  
colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;  
odore: intenso, caratteristico;  
sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;  
zuccheri residui minimo 70,0 g/l;  
acidità totale minima: 5,0 g/l ;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Le suddette tipologie possono presentare eventuale sentore di legno.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” 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.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo.

3. Nella designazione del vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso”, la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che 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 figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”, con l'esclusione della tipologia spumante senza l'indicazione del millesimo, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl, e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

*A) Informazioni sulla zona geografica.*

Il comprensorio Erbaluce comprende 37 comuni situati tra le due serre quella di Ivrea e di Caluso che la racchiudono nella conca morenica canavesana dove i vigneti sono disposti sul lato sud delle. La tecnica di coltura e la pergola calusiese formata da un'interfila di oltre 5 metri con circa mille ceppi per ettaro. La potatura è a tralci lunghi perché l'Erbaluce non è produttiva sulle prime tre o quattro gemme basali. Particolare è la raccolta dell'uva per tipologia passito che viene adagiata su graticci in appositi locali per l'appassimento naturale.

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

L'Erbaluce è un vitigno che si è particolarmente adattato al terreno sabbioso e ciottoloso delle colline moreniche canavesane che hanno una buona acidità di base che lascia nel vino una pregevole freschezza.

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

L'Erbaluce è un vitigno autoctono introdotto in loco dai romani e con buona probabilità derivante dal Greco di Fiano. È un vitigno versatile e unico nel panorama dei bianchi perché può essere vinificato in tre tipologie diverse: bianco secco, spumante e passito.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di commercio di Torino

La Camera di Commercio di Torino 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).