Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CAREMA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 09.07.1967	G.U. 199 - 09.08.1967
Modificato con	DM 20.11.1995	G.U. 280 - 30.11.1995
Modificato con	DM 04.06.1998	G.U. 147 - 26.06.1998
Modificato con	DM 17.09.2010	G.U. 234 - 06.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Carema" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:
"Carema";
"Carema" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata "Carema" deve essere ottenuto dalle uve del vitigno Nebbiolo dall'85% al 100%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini uve provenienti nell'ambito aziendale da vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione dei vini "Carema" comprende l'intero territorio del Comune di Carema.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Carema" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
- terreni: di origine morenica;
- giacitura: coste rocciose. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati;
- altitudine: non inferiore a metri 300 s.l.m. e non superiore a metri 600 s.l.m.;
-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve;
- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino.
- per i nuovi impianti e reimpianti, in coltura specializzata, è adottato un sistema di allevamento a spalliera con una densità di impianto minima di 3000 ceppi per ettaro ad eccezione della forma di allevamento a pergola;

- 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.E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

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:

Vini	resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Carema"	8,00	11,50% vol
"Carema" riserva	8,00	11,50% vol

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Carema" devono essere riportati nel 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.
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 e di invecchiamento del vini a denominazione di origine controllata “Carema” devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 e nella frazione di Ivery nel Comune di Pont St. Martin (Valle d'Aosta), secondo gli usi tradizionali della zona.
Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito degli interi territori della regione Valle d'Aosta e della provincia di Torino.
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 o la reputazione o garantire l’origine o 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).

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

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino lt.
“Carema”	70%	5.600
“Carema” riserva	70%	5.600

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.
3. Nella vinificazione e maturazione 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.
4. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	di cui in legno di rovere o castagno mesi	Decorrenza
“Carema”	24	12	1° novembre successivo alla vendemmia
“Carema” riserva	36	12	1° novembre successivo alla vendemmia

E' ammessa la colmatura 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
“Carema”	1° novembre del 2° anno successivo alla vendemmia
“Carema” riserva	1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino “Carema” all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Carema”:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fine e caratteristico che ricorda la rosa macerata;
sapore: morbido, vellutato, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Carema” riserva:
colore: rosso granato;
odore: fine e caratteristico;
sapore: morbido, vellutato, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine “Carema” 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 “Carema”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo.
3. Per i vini di cui all’articolo 1 è fatto obbligo di indicare in etichetta l’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini “Carema” per la commercializzazione devono essere di forma bordolese o borgognona, di vetro scuro, di capacità consentite dalla legislazione vigente ad esclusione del 200 cl.

Articolo 9
Legame con l’ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

Sulle rocce moreniche al confine con la Val d’Aosta, nasce uno dei più nobili vini rossi piemontesi : il Carema. La coltura di produzione è stata sviluppata caparbiamente nel tempo sulle pendici del monte Maletto tra i 350 e 700 metri di altitudine, grazie a un duro lavoro di terrazzamento a secco. L' area viticola di Carema occupa la parte più a nord del canavese e quindi del Piemonte. I suoi vigneti la cui coltivazione a ridosso delle Alpi richiede cure attente e faticose, testimoniano un amore ed una passione che hanno radici antiche.

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

Da questa nobile uva a bacca rossa piemontese, il Nebbiolo, nelle varietà locali Picutener e il Prugnet , forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari ai

confini della Val d'Aosta, si ottiene questo raro e fascinoso vino.La coltivazione è a pergola costituita interamente di traverse di supporto in castagno ed i tralci sono legati su di esse per resistere ai forti venti della valle. Tutte le fasi di vinificazione , conservazione e invecchiamento sono effettuate nella zona di produzione".

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

La suo particolarissima coltura a terrazzamenti i cui caratteristici muretti a secco (topion) e pilastri in pietra , oltre a catturare i raggi del sole rilasciandoli poi alle viti nel periodo notturno, sono un vero e proprio vanto architettonico per questi vignaioli che tramandano l'arte costruttiva ed una concreta prova del sacrificio di coltivare una terra dura e difficile.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio industria, artigianato e agricoltura di Torino
Via Carlo Alberto, 16
10123 – Torino

La C.C.I.A.A. di Torino è Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.