Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «GHEMME»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato DOC con	D.P.R. 18.09.1969	G.U.R.I. Serie Generale n. 292 del 19.11.1969
Approvato DOCG con	Decreto 29.05.1997	G.U.R.I. Serie Generale n. 137 del 14.06.1997
Rettifica		G.U.R.I. Serie Generale n. 162 del 14.07.1997
Modificato con	Decreto 04.06.2010	G.U.R.I. Serie Generale n. 144 del 23.06.2010
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U.R.I. Serie Generale n. 295 del 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 04.09.2025	G.U.R.I. Serie Generale n. 215 del 16.09.2025
		Sito internet del Ministero – Qualità
		G.U.U.E. serie C del 26.02.2026

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:
"Ghemme"
"Ghemme" riserva.

Articolo 2
Base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere ottenuti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Nebbiolo (Spanna). E' consentito l'utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva Rara da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve ricade in provincia di Novara, in parte del territorio amministrativo del comune di Ghemme ed in parte nel territorio amministrativo del comune di Romagnano Sesia, limitatamente ai terreni circoscritti da: strada provinciale 299 della Valsesia, dal confine comunale di Ghemme in direzione Ghemme, fino a raggiungere, a nord ovest, la strada provinciale 142; a nord la strada provinciale 142; a nord est la strada provinciale 107 di Romagnano Sesia; la strada della Mauletta; la strada comunale del Cantalupo; il confine comunale di Ghemme, fino al raggiungimento della ferrovia. Santhià/Arona; il torrente Strego ed il torrente Strona fino al confine comunale con Ghemme; il confine comunale di Ghemme fino alla strada provinciale 299 della Valsesia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:
-terreni: argillosi, sabbiosi, limosi , ciottolosi e loro eventuali combinazioni;
-giacitura: collinare.
Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;
-altitudine: non inferiore a metri 220 s.l.m e non superiore ai 400 s.l.m. ;
-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve e con l'esclusione del versante nord;
-densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve 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 d'impianto, non inferiore a 3.000.
I vecchi vigneti già iscritti allo schedario non potranno comunque produrre mediamente più di 3 Kg di uva per ceppo;
- 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;
- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva a ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione di vini "Ghemme" ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti :

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Ghemme"	8,00	12,00 %
"Ghemme" riserva	8,00	12,50%

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" e "Ghemme" riserva con menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere di t 7,20 per ha.

Le uve destinate alla produzione dei vini "Ghemme" e "Ghemme" riserva, che intendano fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,50%vol.

La denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" può essere accompagnata dalla menzione aggiuntiva "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, purché tale vigneto abbia un'età di impianto di almeno 7 anni.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" 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.

4. 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.

5. 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 e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento, di imbottigliamento e di affinamento, devono essere effettuate all'interno dei territori comunali di: 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 e 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.
Conformemente all'articolo 4 del Reg. UE n. 33/2019, 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.

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

Vino	resa uva/vino	produzione max vino (l/ha)
"Ghemme"	70%	5.600
"Ghemme" riserva	70%	5.600

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinate in base alle rese uva t/ha di cui all'art.4 punto 3.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento minimo:
"Ghemme": durata mesi 34 di cui in legno 18 con decorrenza 1°novembre dell'anno di raccolta delle uve.
"Ghemme" riserva: durata mesi 46 di cui in legno 24 con decorrenza 1°novembre dell'anno di raccolta delle uve.
La resa massima dell'uva in vino finito al termine del periodo obbligatorio di invecchiamento non dovrà essere superiore a:

Vino	resa uva/vino	produzione max di vino (l/ha)
"Ghemme"	68%	5.440
"Ghemme" riserva	68%	5.440

Fino al raggiungimento della percentuale indicata, è ammessa la colmatura con uguale vino conservato in altre tipologie di recipienti.

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

"Ghemme"	1° settembre del terzo anno successivo alla vendemmia
"Ghemme" riserva	1° settembre del quarto anno successivo alla vendemmia.

5. E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Ghemme" più giovane a "Ghemme" più vecchio o viceversa. Tale pratica deve essere eseguita una sola volta.

6. Per i vini "Ghemme" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistono le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata "Colline Novaresi" rosso e "Colline Novaresi" Nebbiolo (Spanna).

7. I vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" con la specificazione "Nebbiolo" ("Spanna") o "Rosso", purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme", anche con menzione vigna, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino anche con riflessi granata;
odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;
sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" riserva, anche con menzione vigna, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino tendente al granata;
odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo;
sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" del presente disciplinare, in tutte le sue tipologie, è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

2. Nella designazione dei vini "Ghemme", la denominazione di origine 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale, secondo la normativa vigente.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

3. Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Ghemme" la menzione riserva deve figurare in etichetta sotto la denominazione di origine controllata e garantita

4. Nella designazione e presentazione dei vini "Ghemme", in tutte le tipologie previste, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento e presentazione

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Ghemme", in tutte le tipologie previste, devono essere di forma bordolese o borgognotta, di vetro scuro, munite, per la chiusura, dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona, del tappo a vite e del tappo in vetro.
2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 0,375 litri e non superiore a 18 litri, con l'esclusione del contenitore da 2 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
La collocazione geografica di Ghemme è nell'Alto Piemonte , ai confini con la Valsesia, nelle vicinanze del Monte Rosa , con il Monte Fenera a nord ed i laghi Maggiore ed Orta a Nord Ovest.
In epoca glaciale i ghiacciai del Monte Rosa si propagavano fino alla pianura, dove oggi si trovano estesi terreni irrigui coltivati a riso e a cereali.
La popolazione è stata da sempre dedita all'agricoltura, con particolare riguardo al settore vitivinicolo. A partire dal secolo scorso numerose aziende di proprietà di famiglie locali hanno incrementato la diffusione del Ghemme . Dagli anni '70 ha ripreso pieno vigore il settore vitivinicolo , con esperienze pluriennali di lotta guidata ed integrata.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il ritiro dei ghiacciai ha creato una serie di morene costituenti un raccordo naturale tra la montagna e la pianura. Le colline che si sviluppano da nord a sud, hanno terreni con rocce e detriti di diversa natura e composizione, con uno stato superficiale di argille, caolini e tufi. Più compatti e profondi sull'Altopiano più sciolti e ciottolosi lungo il versante occidentale .
Sono terreni ricchi di sali minerali disciolti, che assorbiti dalle terminazioni radicali della vite aggiungono sapidità all'uva.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Sul territorio c'è un'esperienza acquisita e tramandata da millenni di coltivazione vitivinicola, che è stata per l'economia agricola della zona una vera fortuna ed il vino di Ghemme era già famoso ai tempi di Plinio il Vecchio.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle fore-ste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.