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

Approvato con	DM 12.09.1996	GU 227 - 27.09.1996
Modificato con	DM 18.11.1996	GU 282 - 02.12.1996
Modificato con	DM 17.02.1997	GU 61 - 14.03.1997
Modificato con	DM 21.01.2010	GU 24 - 30.01.2010
Modificato con	DM 15.06.2011	GU 157 - 08.07.2011
Modificato con	DM 04.11.2011	GU 272 - 22.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 21.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Canavese" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni:
"Canavese" rosso
"Canavese" rosso novello
"Canavese" rosato
"Canavese" rosato spumante
"Canavese" bianco
"Canavese" bianco spumante
"Canavese" Barbera
"Canavese" Nebbiolo.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata ai vini rosso, rosso novello, rosato, rosato spumante ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Nebbiolo, Barbera, Uva Rara (detta Bonarda di Cavaglià), Bonarda, Freisa, Neretto, da soli o congiuntamente minimo 60%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 40%, altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte iscritti nel registro nazionale della varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. La denominazione di origine controllata "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco e bianco spumante ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

100% Erbaluce.

3. La denominazione di origine controllata “Canavese” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Nebbiolo
Barbera
è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere per un massimo del 15% alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte iscritti nel registro nazionale della varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata “Canavese” comprende l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Torino: Agliè, Albiano d'Ivrea; Alice Superiore, Andrate, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Banchette, Barbania, Barone, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Burolo, Busano, Cafasse, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Carema, Cascinette d'Ivrea, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiaverano, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Lusigliè, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Montaldo Dora, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavone Canavese, Pecco, Perosa Canavese, Pertusio, Piverone, Pont Canavese, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Rivara, Rivarolo Canavese, Romano Canavese, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Giorgio Canavese, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Ponso, Scarmagno, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Tavagnasco, Torre Canavese, Valperga, Vauda Canavese, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villareggia, Vische, Vistrorio l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Biella: Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone
e l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Vercelli: Alice Castello e Moncrivello.

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 “Canavese” 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 600 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.
E’ consentita l'irrigazione di soccorso.
3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Canavese” 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
“Canavese” rosso	11	10,00% vol
“Canavese” rosso novello	11	10,00% vol
“Canavese” rosato	11	10,00% vol
“Canavese” rosato spumante	11	9,50% vol
“Canavese” bianco	12	9,50% vol
“Canavese” bianco spumante	12	9,00% vol
“Canavese” Nebbiolo	10	10,50% vol
“Canavese” Barbera	11	10,00% vol

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Canavese” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La possibilità di destinare alla rivendicazione della DOC Canavese gli esuberi di produzione delle DOCG insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni di categoria.
5. 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.

6. 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.

7. 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 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 devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3.

2. Le operazioni di imbottigliamento e di spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito del 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 2).

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

vini	Resa uva /vino	Produzione max vino litri
"Canavese" rosso	70%	7.700
"Canavese" rosso novello	70%	7.700
"Canavese" rosato	70%	7.700
"Canavese" rosato spumante	70%	7.700
"Canavese" bianco	70%	8.400
"Canavese" bianco spumante	70%	8.400
"Canavese" Barbera	70%	7.700
"Canavese" Nebbiolo	70%	7.700

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.

4. E' consentita la scelta vendemmiale dalle denominazioni interamente comprese nella zona di produzione della denominazione di origine controllata "Canavese" a condizione che abbiano con quest'ultima compatibilità di resa, di titolo alcolometrico naturale e di composizione ampelografica.

5. Possono essere riclassificati con la denominazione di origine controllata "Canavese" i vini interamente compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3, e che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Canavese” rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Canavese” rosso novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore:caratteristico, vinoso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Canavese” rosato:
colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto,armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Canavese” Rosato spumante
spuma: leggera, evanescente;
colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, asciutto-armonico; da brut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Canavese” bianco :
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Canavese” bianco spumante
spuma: leggera, evanescente;
colore: paglierino scarico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, caratteristico;da brut a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Canavese” Nebbiolo:
colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati;
odore: caratteristico, delicato, leggermente floreale;
sapore: secco asciutto di buon corpo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Canavese” Barbera:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso caratteristico, leggermente fruttato;
sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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 "Canavese" 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.
E' inoltre vietato l'utilizzo della menzione aggiuntiva "vigna".

2. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Canavese", 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.

3. Per i vini di cui all'art. 2 le specificazioni dei vitigni, Nebbiolo e Barbera dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelle utilizzate per indicare la denominazione di origine controllata “Canavese” e con lo stesso colore.

4. Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 la denominazione “Canavese” immediatamente seguita dalla dicitura “Denominazione di origine controllata” precede immediatamente la specificazione di vitigno.

5. Il vino a denominazione di origine controllata “Canavese” tipologia rosso può utilizzare in etichetta la menzione “novello” secondo la vigente normativa per i vini novelli.
6. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Canavese”, con l’esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Canavese" devono essere di forma e colore tradizionali, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.
Sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1 - Fattori naturali rilevanti per il legame
I vigneti del Canavese sono disposti sui versanti sud di un evidente anfiteatro morenico di origine glaciale situato nel nord del Piemonte a confine con la Val d’Aosta e parte della provincia di Biella e Vercelli. Le terre di evidente origine glaciale sono una zona ideale per la coltivazione della vite. Il microclima è mite, protetto dalle colline ed equilibrato dalla presenza di due importanti fiumi (Dora Baltea e Orco) e numerosi laghi disseminati nell’area pianeggiante. L’anfiteatro morenico del Canavese è un rilievo che risale al periodo quaternario e fu originato dal trasporto di sedimenti verso la pianura Padana operato nel corso delle glaciazioni dal grande ghiacciaio che percorreva la vallata della Dora Baltea e che ricopriva la catena montuosa del Gran Paradiso e del Monte Rosa. Il nome anfiteatro usualmente dato a queste strutture geomorfologiche, fa riferimento alla sua caratteristica forma semicircolare facilmente evidenziabile su mappa geografica. Le creste collinari che lo delimitano sono costituite dalla Serra d’Ivrea a Nord-est con altitudine media di 600 metri e a Sud-ovest dalla collina Agliè- Caluso con creste a 300 metri.

2- Fattori umani rilevanti per il legame
La DOC Canavese abbraccia tutti i vini prodotti con le numerose varietà di uva che vengono coltivate nello stupefacente panorama vitivinicolo di quest’angolo del Piemonte . Le tecniche di coltivazione degli uvaggi rossi sono basate su filari con tecnica a spalliera mentre gli uvaggi bianchi sono basati su vitigno Erbaluce che viene coltivato a pergola detta localmente “topia canavesana”. Questo tipo di coltura comporta una coltivazione complessa e che dona all’ambiente una caratteristica unica con nessuna prospettiva di meccanizzazione per quanto riguarda la potatura e la vendemmia. I vini del Canavese hanno in comune caratteristiche influenzate da una temperatura

mite e da un beneficio costante di una ventilazione generale dalle vicine alpi valdostane e da forti escursioni termiche diurne/notturne in particolare nel periodo pre vendemmiale. In tutte le tipologie dei vini, si riscontra in particolare un'ottima acidità e sapidità e basso contenuto polifenolico . Caratteristiche organolettiche tipiche dei prodotti ottenuti da terreni ricchi di sali minerali che sono presenti nell'aree geografiche a struttura morenica .

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

I vitigni coltivati in questo magnifico teatro morenico del Piemonte danno origine a una vasta gamma di pregiatissimi vini, dai vini bianchi freschi ottenuti dall'Erbaluce, rosati profumati ottenuti con uve Bonarda e Freisa, rossi freschi e strutturati composti da uve Barbera, Croatina e Nebbiolo. Tutti insieme in grado di soddisfare ogni palato e ogni fantasia enogastronomia.
In questo panorama non vanno dimenticati i Neretti che sono autoctoni e che portano con se tutta la storia della viticoltura canavesana, le cui peculiari caratteristiche sono descritte nell'articolo 6 del presente disciplinare.
In particolare:
La tipologia "Canavese" rosso coltivato a filare rispetta i limiti di produzione di 11 t/ha e si ottiene con più qualità a bacca rossa di cui almeno il 60% deve essere composta da Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto ed Uva rara, ottenendo conseguentemente un vino di un rosso rubino particolarmente vinoso e sapido, asciutto e di buona acidità. Il "Canavese" rosso novello è di un rosso meno intenso, riporta le stesse caratteristiche ma è meno vinoso ed è di pronta beva. Il "Canavese" rosato è di color rubino chiaro, al sapore delicato e gradevole al palato.
La tipologia "Canavese" Barbera viene coltivato a filare e rispetta i limiti produttivi del Canavese rosso. E' ottenuto da almeno l'85% dal vitigno corrispondente e da un 15% di uve a bacca rossa non aromatiche. Il vino ottenuto è di colore rubino intenso leggermente fruttato e di buon corpo.
La tipologia "Canavese" Nebbiolo coltivato a filare si abbassano i limiti di produzione a 10 t/ha. Il colore va dal rosso rubino al granato, di buon corpo, adatto all'invecchiamento.
La tipologia "Canavese" bianco coltivato a pergola, limite di produzione 12 q/ha, composizione uve 100% Erbaluce, colore paglierino,odore fruttato, è di ottima struttura e buona acidità.
La tipologia "Canavese" bianco spumante, coltivato a pergola, limite di produzione 12 q/ha, composizione uve 100% Erbaluce, viene vendemmiato con anticipo per garantire una buona acidità di base. Presenta una spuma leggera e un colore paglierino chiaro. Il "Canavese" rosato spumante è coltivato a filare, limite di produzione 11 q/ha. Presenta un colore rubino chiaro prodotto da uva del Canavese rosso, di sapore fresco e fruttato . Le tipologie spumante vengono vinificate con metodo Charmat nelle versioni brut o extra dry.

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC Canavese ha una sua storia millenaria in cui le aree coltivate a vite erano nell'ordine di 12.000 ettari. Con l'avvento dell'epoca industriale l'attività agricola è andata scemando perché non più redditizia. Il suo punto di minima attività è stato registrato nel dopo guerra. Lo sviluppo industriale nel canavese in questo periodo è stato esplosivo dovuto all'imponente potenza industriale della crescente industria "Olivetti". Va sottolineato comunque che il depauperamento delle aree agricole coltivate era stato intelligentemente individuato dalla stessa azienda "Olivetti" che aveva favorito il mantenimento delle attività vitivinicole con grandi aiuti economici per la costruzione di cantine per la raccolta delle uve le quali attualmente sono perfettamente attive e tecnologicamente all'avanguardia. Ad oggi queste strutture vinicole sono in grado di produrre ottimi vini e di conseguenza la loro presenza è servita a mantenere inalterato un ambiente dedicato alla viticoltura di bellezza naturale ed unica. Il sapere operante di queste cantine ha potuto elaborare e affinare un prodotto di alta qualità ma che occorreva adeguare alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico fino a ottenere i rinomati vini della

DOC Canavese. In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima ed i fattori umani, quali le tradizioni colturali, l'ambiente lavorativo, hanno portato ad un livello qualitativo del prodotto finale di alto livello.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Torino
Via Carlo Alberto, 16
10123 – TORINO

La C.C.I.A.A. è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).