

**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	Publicato 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, Cofieretto Castelnuovo, Collettero Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuornè, 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, Sarnone, 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

La denominazione Canavese abbraccia tutti i vini prodotti con le numerose varietà di uva che compongono lo stupefacente panorama vitivinicolo di quest'angolo del Piemonte che da Torino sale fino alle Prealpi valdostane e parte della provincia di Biella e Vercelli. I vigneti disposti al lato sud delle colline Moreniche sono coltivati in parte a pergola e in parte a filare con tecnica a spalliera.

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.

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

In questo panorama non vanno dimenticati i neretti che sono autoctoni e che portano con se tutta la storia della viticoltura canavesana.

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 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 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 3).