

Comunicato della Direzione Agricoltura
Settore Sviluppo delle produzioni vegetali

**Testo della proposta di modifica del disciplinare di
produzione dei vini a Denominazione di Origine Con-
trollata “Canavese”.**

CANAVESE

pag. 1

D.M. 12 settembre 1996.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Canavese".

Art. 1. - La denominazione di origine controllata "Canavese" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. - La denominazione "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti composti al 100% dal vitigno Erbaluce. La denominazione di origine controllata "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata ai vini rosso e rosato ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Barbera, **Bonarda**, Freisa, Neretto, da soli o congiuntamente minimo 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni non aromatici autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli fino ad un massimo del 40%.

La denominazione di origine controllata "Canavese" seguita da una delle specificazioni di cui appresso è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione:

Nebbiolo: almeno l'85% Nebbiolo; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo raccomandati o autorizzati per le province di Torino, Biella e Vercelli;

Barbera: almeno l'85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo raccomandati o autorizzati per le province di Torino, Biella e Vercelli.

Fanno parte dell'albo dei vigneti a D.O.C. "Canavese" senza altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a D.O.C. "Canavese" Nebbiolo, "Canavese" Barbera e "Caluso".

Fanno parte dell'albo dei vigneti a D.O.C. "Canavese" Nebbiolo i vigneti iscritti all'albo del vino a D.O.C. "Carema".

Art. 3. - 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, Borgiafio, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Burolo, Busano, Cafasse, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Carema, Cascinette d'Ivrea, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiaverano, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Cofieretto Castelnuovo, Colletterto Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Lorzè, Lugnacco, Lusigliè, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Montaldo Dora, Nomaglio, Oglanico, Orio Canavese, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella,

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Canavese".

Art. 1. Denominazione e vini.

1. 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:

vini rossi:

"Canavese"

"Canavese" Barbera

"Canavese" Nebbiolo

vino rosato:

"Canavese"

vino bianco:

"Canavese" Erbaluce

Vino spumante:

"Canavese" Erbaluce

"Canavese" rosato

Art. 2. Base ampelografica.

1 La denominazione di origine controllata "Canavese" senza alcuna specificazione è riservata ai vini rosso e rosato, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, Barbera, **Uva Rara (detta Bonarda di Cavaglià)**, Freisa, Neretto, da soli o congiuntamente minimo 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Piemonte** fino ad un massimo del 40%.

2 La denominazione di origine controllata "Canavese" seguita da una delle specificazioni di cui appresso è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione:

Erbaluce: 100% Erbaluce

Nebbiolo: almeno l'85% Nebbiolo; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Piemonte**

Barbera: almeno l'85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione **nella regione Piemonte**

Art. 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, Borgiafio, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Burolo, Busano, Cafasse, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Carema, Cascinette d'Ivrea, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chiaverano, Chiesanuova, Ciconio, Cintano, Cofieretto Castelnuovo, Colletterto Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Lorzè, Lugnacco, Lusigliè, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Montaldo Dora, Nomaglio, Oglanico, 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

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: Alice Castello, Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone e l'intero territorio del seguente comune in provincia di Vercelli: Moncrivello.

Art. 4. - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi o non sufficientemente soleggiati.

1 sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e/o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso fino all'invasatura per un massimo di due volte.

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:

	Resa uva tonn./Ha	Titolo alcolometrico Vini VOL. min. naturale
"Canavese" rosso	11	10,00
"Canavese" rosato	11	10,00
"Canavese" bianco	12	9,5
"Canavese" Nebbiolo.....	10	10,50
"Canavese" Barbera.....	11	10,00

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.

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.

Art. 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.

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;**

- **pratiche di forzatura:** è vietata ogni pratica di forzatura.

3. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

4. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini **dei vini "Canavese"** ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva Kg./Ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
"Canavese" rosso	11.000	10,00
"Canavese" rosato	11.000	10,00
"Canavese" Erbaluce	12.000	9,50
"Canavese" Nebbiolo.....	10.000	10,50
"Canavese" Barbera.....	11.000	10,00
"Canavese" rosato spumante	11.000	9,50
"Canavese" Erbaluce spumante	12.000	9,00

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.

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 o

del Consiglio Interprofessionale 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.

Art. 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 spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Piemonte.

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

Art. 5. - Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per i vini di cui all'art. 2 la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Le eventuali eccedenze entro il limite del 5% non hanno diritto alla denominazione di origine "Canavese"; qualora le rese superino tale ultimo limite tutto il prodotto non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Canavese".

Vini	resa uva/vino	produzione max di vino lt.
"Canavese" rosso	70%	7.700
"Canavese" rosato	70%	7.700
"Canavese" Erbaluce	70%	8.400
"Canavese" Barbera	70%	7.000
"Canavese" Nebbiolo	70%	7.700
"Canavese" rosato spumante	70%	7.700
"Canavese" Erbaluce spumante	70%	8.400

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, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Canavese" più giovane a "Canavese" più vecchio o viceversa.

5. 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.

6. 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.

Art. 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 g/l in acido tartarico;

estratto non riduttore: 19,0 g/l.

Art. 6. - 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;

"Canavese" rosato:

colore: dal rosato al rubino chiaro;

odore: delicato, gradevole, vinoso;

sapore: asciutto-armonico;

titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 19 per mille.

“Canavese” rosato:
colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto-armonico;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 17 per mille.

“Canavese” bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 10%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 17 per mille.

“Canavese” Nebbiolo:
colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati;
odore: caratteristico, delicato, leggermente fioreale;
sapore: secco asciutto di buon corpo, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico comp. min.: 11%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 20 per mille.

“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 comp. min.: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto: 20 per mille.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol.;
acidità totale minima: 5 g/l in acido tartarico;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

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

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

“Canavese” Erbaluce spumante
spuma: leggera, evanescente;
perlage: fine e persistente;
colore: paglierino scarico;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;
acidità totale minima: 5,0 **g/l in acido tartarico;**
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

“Canavese” Rosato spumante
spuma: leggera, evanescente;
perlage: fine e persistente;
colore: dal rosato al rubino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fresco, fruttato, asciutto-armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;
acidità totale minima: 5,0 **g/l in acido tartarico;**
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

2. E' facoltà del Ministero per le Politiche Agricole - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto minimo con proprio decreto.

Art. 7 Etichettatura 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

Art. 7. - Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva' vecchio e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi

o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

Per i vini di cui all'art. 2 le specificazioni dei vitigni Nebbiolo e Barbera dovranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata "Canavese" e con lo stesso colore.

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; la specificazione del vitigno Erbaluce dovrà essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni **inferiori o uguali al 50%** di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine controllata "Canavese" e con lo stesso colore.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Canavese" immediatamente seguita dalla dizione "Denominazione di origine controllata" precede immediatamente la specificazione di vitigno.

4. Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "Canavese" immediatamente seguita dalla dizione "Denominazione di origine controllata" precede immediatamente la specificazione di vitigno.

Il vino a denominazione di origine controllata "Canavese" tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.

5. Il vino a denominazione di origine controllata "Canavese" tipologia rosso può utilizzare in etichetta l'indicazione "novello" secondo la vigente normativa per i vini novelli.

6. Nella presentazione e designazione dei vini "Canavese" è consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8 - Confezionamento.

1. Le bottiglie in cui viene confezionato il vino "Canavese" per la commercializzazione 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 consentite le tappature previste dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a D.O.C. "Canavese", deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

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

1 vini di cui all'art. 2, qualora confezionati in recipienti di capacità uguale o inferiore a 5 litri devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionale dalle capacità previste dalle norme vigenti. Le bottiglie di capacità 0,750 litri debbono essere chiuse con tappo di sughero; per le altre capacità di cui sopra sono consentiti altri tipi di tappatura ad esclusione del tappo a corona.

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