



*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
Ex PQA IV

Prot. 61275 del 21/11/2013

Decreto 21 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP Canavese e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20-12-2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP Canavese ;

VISTO il DM 12 luglio 2013, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP Canavese;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato “*Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135*”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l’incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013 in corso di registrazione;

VISTA la comunicazione n.1623884 del 03.06.2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1083 relativo alla citata DOP Canavese (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento CE n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico e-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale n. 22314 del 26.06.2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio tutela vini DOC Caluso, Carema e Canavese, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell’art. 118 *vicies*, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007, nonché alla Regione Piemonte al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n.20387 del 06.11.2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato a questo Ministero, per conto del Consorzio tutela vini DOC Caluso, Carema e Canavese, le correzioni al fascicolo tecnico nonché del relativo disciplinare di produzione;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all’aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi dei richiamati DM del 30.11.2011 e del 12.07.2013;

DECRETA

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini a DOP Canavese, così come consolidato con il DM 30.11.2011 e successivo DM 12 luglio 2013, richiamati in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell'allegato al presente decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e, se del caso, nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell'ambito del sistema informativo "e-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione U.E. entro il 31.12.2011, ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
 - b) nell'ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP.

Roma, lì 21/11/2011

Il Capo Dipartimento
f.to prof. Gianluca M. Esposito

Modifica al disciplinare di produzione dei vini a DOP “Canavese”.

Il testo dell’articolo 9 - Legame con l’ambiente geografico- è sostituito per intero con il seguente:

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 culturali, l'ambiente lavorativo, hanno portato ad un livello qualitativo del prodotto finale di alto livello.