

Committente / Client



**A2A Ambiente S.p.A.**  
Ingegneria Ambiente

Fornitore / Supplier



Titolo progetto <i>Project title</i>	<b>Impianto per la produzione di energia elettrica e termica mediante combustione di rifiuti speciali non pericolosi sito in Comune di Cavaglià (BI)</b>
Titolo documento <i>Document title</i>	<b>Analisi agro-zootecnica territoriale</b>
Estensore <i>Editor</i>	<b>E. Ceria</b>
Verifica <i>Approved by</i>	<b>M. Valli</b>
Approvazione <i>Approved by</i>	<b>L. Gamba</b>
Proponente - Legale rappresentante	<b>F. Roncari</b>
Codice documento	<b>CAVP09O10000PET1500101</b>

#### **Tabella delle revisioni / Table of revisions**

Revisione <i>Revision</i>	Data <i>Date</i>	Descrizione <i>Description</i>	Pagina <i>Page</i>	Redazione <i>Created by</i>
00	Novembre 2022	Analisi agro-zootecnica territoriale	-	E. Ceria

**Indice**

<b>1</b>	<b>PREMESSA.....</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>AREA DI STUDIO.....</b>	<b>5</b>
2.1	QUALITA' DEI SUOLI: CAPACITA' D'USO DEI SUOLI.....	6
<b>3</b>	<b>ANALISI DELL'USO DEL SUOLO AGRICOLO.....</b>	<b>10</b>
3.1	PREMESSA.....	10
3.1.1	USI DEL SUOLO NELL'AREA VASTA E LOCALE .....	12
3.2	SEMINATIVI .....	14
3.3	PRATI PERMANENTI .....	17
3.4	COLTIVAZIONI PERMANENTI .....	18
3.5	ORTI FAMILIARI .....	19
3.6	BOSCHI E ARBORICOLTURA DA LEGNO.....	19
<b>4</b>	<b>PRODUZIONI FRUTTICOLE.....</b>	<b>20</b>
4.1	PREMESSA.....	20
4.2	ALICE CASTELLO E BORDO D'ALE .....	24
4.3	PESCO .....	27
4.4	ACTINIDIA .....	30
4.5	NOCCIOLO .....	37
<b>5</b>	<b>VIGNETI STORINI DI ERBALUCE E ALTRI VITIGNI DOC E DOCG.....</b>	<b>43</b>
5.1	PREMESSA.....	43
5.2	VITE.....	43
5.3	LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE.....	54
5.3.1	CANAVESE D.O.C. ....	54
5.3.2	ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO DOCG .....	59

## 5.3.3 LE DESTINAZIONI PRODUTTIVE ALL'INTERNO DEL CAMPO D'OSSERVAZIONE

62

<b>6</b>	<b>PRODUZIONI FITOALIMURGICHE.....</b>	<b>64</b>
<b>7</b>	<b>APICOLTURA.....</b>	<b>65</b>
<b>8</b>	<b>COLTURE BIOLOGICHE .....</b>	<b>68</b>
<b>9</b>	<b>DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP E IGP .....</b>	<b>76</b>
9.1	RISO DI BARAGGIA DOP.....	80
<b>10</b>	<b>RELAZIONE CON I FONTANILI DI SANTHIA' E TRONZANO V.SE .....</b>	<b>81</b>
<b>11</b>	<b>AZIENDE ZOOTECHNICHE.....</b>	<b>87</b>
11.1	AZIENDE CON PRODUZIONI DI CARNI DI QUALITA'.....	90
11.2	AZIENDE CON PRODUZIONI DI LATTE DI QUALITA' .....	94
<b>12</b>	<b>CONCLUSIONI .....</b>	<b>98</b>
<b>13</b>	<b>SITOGRAFIA E BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>101</b>

ALLEGATO 1: CARTA CAPACITÀ USO DEL SUOLO SCALA 1:50.000

ALLEGATO 2: CARTA CAPACITÀ USO DEL SUOLO SCALA 1:250.000

ALLEGATO 3: CARTA ZONA DI PRODUZIONE RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE  
DOP

ALLEGATO 4: CARTA DELLE COLTIVAZIONI

ALLEGATO 5: CARTA DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE

ALLEGATO 6: ZONA DI PRODUZIONE VINI "ERBALUCE DI CALUSO DOCG"

ALLEGATO 7: ZONA DI PRODUZIONE VINO "CANAVESE DOC"

ALLEGATO 8: CARTA DISTRIBUZIONE DOP E IGP

ALLEGATO 9: DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP, IGP, DOC, DOCG


	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

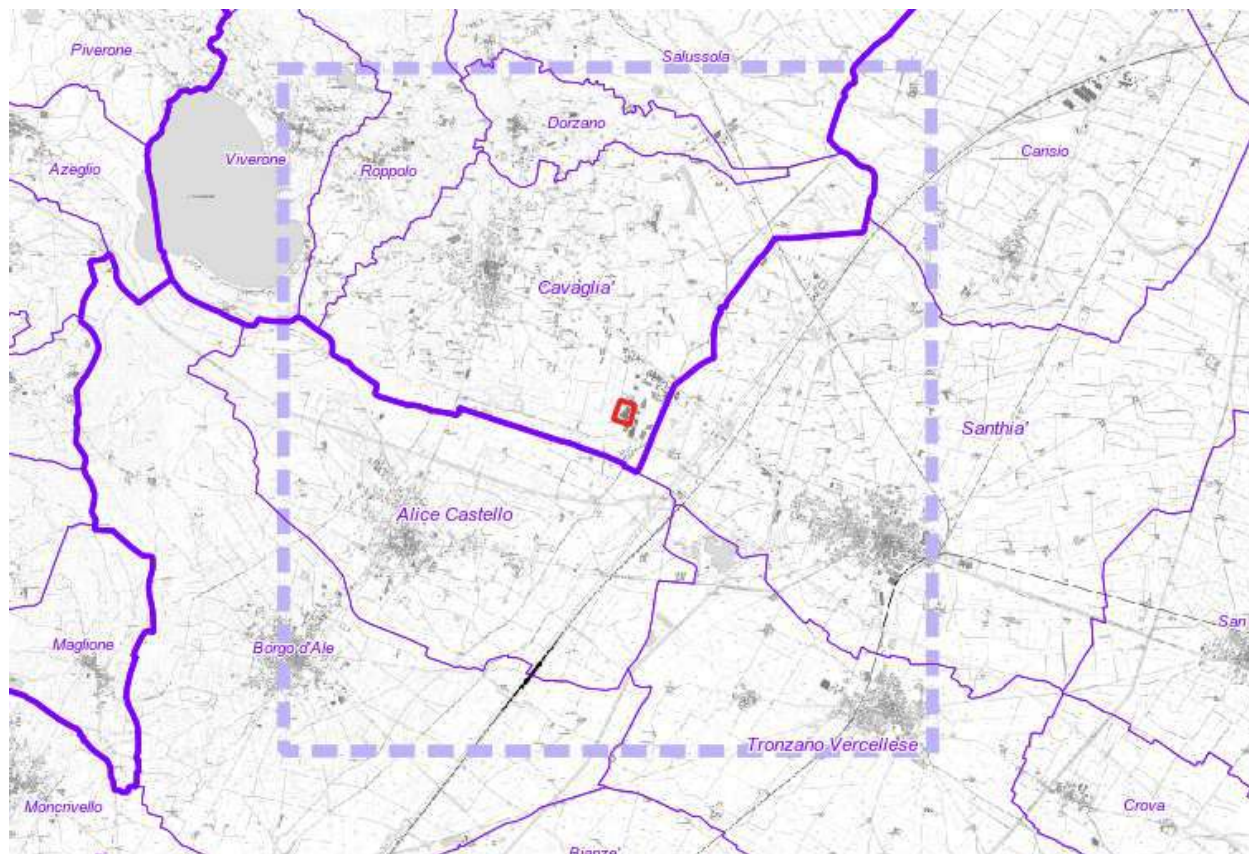
Figura 1: area di studio.....	5
Figura 2: distribuzione in Regione Piemonte delle classi di capacità d'uso del suolo.....	6
Figura 3: carta capacità uso del suolo scala 1:50000 (estratto carta completo in allegato 1) .....	7
Figura 4: rappresentazione su BDTRE 2022 dei terreni classificati dalla carta capacità uso del suolo in classe II .....	8
Figura 5: estratto carta usi del suolo scala 1:250.000 .....	9
Figura 6: distribuzione % nell'area di indagine degli usi del suolo .....	11
Figura 7: rapporto % tra SAU provinciale/superficie delle singole province e SAU area di studio/intera area di studio (anno 2021 – dati <a href="https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse">https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse</a> ) .....	12
Figura 8: distribuzione % delle coltivazioni permanenti all'interno della categoria .....	19
Figura 9: superficie totale a frutta fresca in Piemonte (Agristat – Regione Piemonte – dati fine 2021) .....	20
Figura 10: Rappresentazione grafica suddivisione per classe di età della vite nei comuni di Roppolo e Viverone (tratto da Sistema Piemonte Anagrafe agricola - data warehouse) .....	53
Figura 11: Anagrafe agricola nazionale: dati 2020 (fonte Annuario statistico Regione Piemonte): n. di alveari per provincia .....	66
Figura 12: Distribuzione numerica delle imprese iscritte alla CCIAA con attività prevalente, primaria, secondaria codice Ateco 01.49.3 in riferimento ai territori comunali oggetto di indagine .....	67
Figura 13: distribuzione per categoria delle aree di coltivazione ed incidenza % delle particelle biologiche sull'area coltivata .....	69
Figura 14: incidenza percentuale del biologico per ogni tipo di cereale.....	72
Figura 15: incidenza del biologico su ogni tipologia della categoria prati permanenti .....	73
Figura 16: incidenza del biologico su ogni tipologia della categoria coltivazioni permanenti.....	75
Figura 17: estratto allegato 8 con evidenza dei territori interessati da DOP e/o IGP .....	78
Figura 18: area di osservazione con rappresentati in verde i territori comunali inclusi nel disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" .....	81
Figura 19: distribuzione dei fontanili rilevati in Piemonte nell'ambito della ricerca scientifica con evidenziata l'area di studio.....	83
Figura 20: rielaborazione tav. P4 del PPR, elementi di interesse naturalistica con rilevanza visiva categoria area umida.....	84
Figura 21: estratto shapefile "fontanili" utilizzati come punti di presa .....	85
Figura 22: ricomposizione tavola P.2.A Tutela e valorizzazione del paesaggio come sistema di ecosistemi .....	86
Figura 23: Rappresentazione grafica dei capi a livello regionale distribuiti per provincia.....	88
Figura 24: Distribuzione % per categoria di allevamento con incidenza dei valori provinciali .....	88
Figura 25: Distribuzione del numero di aziende zootecniche per comune (Dati CCIAA codici Ateco 01.41,42,43, 45, 46) .....	89
Figura 26: Sistema Piemonte, anagrafe agricola anno 2021: suddivisione per provincia delle aziende zootecniche con allevamenti biologici.....	91
Figura 27: Fonte SIAN: riepilogo regionale delle consegne mensili registrate nella campagna di riferimento 2022 mesi luglio, agosto, settembre .....	96

## 1 PREMESSA

La presente relazione interessa l'area circostante il sito dove la Società A2A Ambiente S.p.A. intende realizzare un Impianto per la produzione di energia elettrica e termica mediante combustione di rifiuti speciali non pericolosi (nel seguito "Impianto") e relative opere connesse, presso la zona industriale in località Gerbido, nel territorio comunale di Cavaglia, in Provincia di Biella, Regione Piemonte. Tale documento illustra gli aspetti agrari del territorio con particolare rilevanza per le colture di pregio in atto con denominazione di origine e qualità.

## 2 AREA DI STUDIO

L'area di studio è stata individuata in un quadrato di circa 10 km di lato con al centro l'impianto in progetto.






	Localizzazione impianto		Area di indagine
	Confini comunali		

Figura 1: area di studio

L'area interessa i comuni di: Viverone, Roppolo, Dorzano, Salussola, Cavaglià, Santhià, Alice Castello, Borgo d'Ale, Tronzano Vercellese.

## 2.1 QUALITA' DEI SUOLI: CAPACITA' D'USO DEI SUOLI

La capacità d'uso del suolo costituisce un elemento significativo per indagare l'importanza dei terreni destinati alla coltivazione ed è strumento oggi utilizzato anche nella pianificazione territoriale.

La carta della capacità d'uso del suolo esiste in Piemonte dal 1979 ed è stata oggetto di aggiornamento. La carta è redatta in scala 1:50.000 per le zone di pianura e precollinari e in scala 1:250.000 per le aree collinari e montane.

La carta individua otto classi: la classe I e II sono le classi di maggior interesse agricolo.

In Piemonte la classe prevalente in pianura è la classe II

### Distribuzione (%) della superficie regionale secondo la capacità d'uso dei suoli

Classe di cap. d'uso	Pianura				Collina
	NE	NO	SE	SO	
1	0,4	7,5	7,8	9,4	0,6
2	49,1	54,8	59,7	43,6	3
3	34,2	23,1	12,6	25,8	26,6
4	7,3	7,9	4,3	9,8	32,1
5	7,1	3,8	13,5	5,3	0,4
6	1,3	1,6	1,0	3,2	36,9
7	0,5	1,2	1,1	2,8	0
8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3

 Figura 2: distribuzione in Regione Piemonte delle classi di capacità d'uso del suolo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> <https://www.ipla.org/images/docs/wsd15/Petrella.pdf>



Figura 3: carta capacità uso del suolo scala 1:50000 (estratto carta completo in allegato 1)

Si osserva che la carta in scala 1:50.000 non copre l'intero territorio regionale.

Nell'area di osservazione non è coperta l'area collinare a nord-ovest. Appare tuttavia evidente come sia dominante nell'area di studio la classe 3 e 4; la classe 1 non è presente e la classe 2 è limitata ad alcune aree a nord-est e sud-est. L'area di studio pertanto si discosta in negativo rispetto alle caratteristiche medie dei territori di pianura del Piemonte, che hanno prevalentemente terreni in classe II.

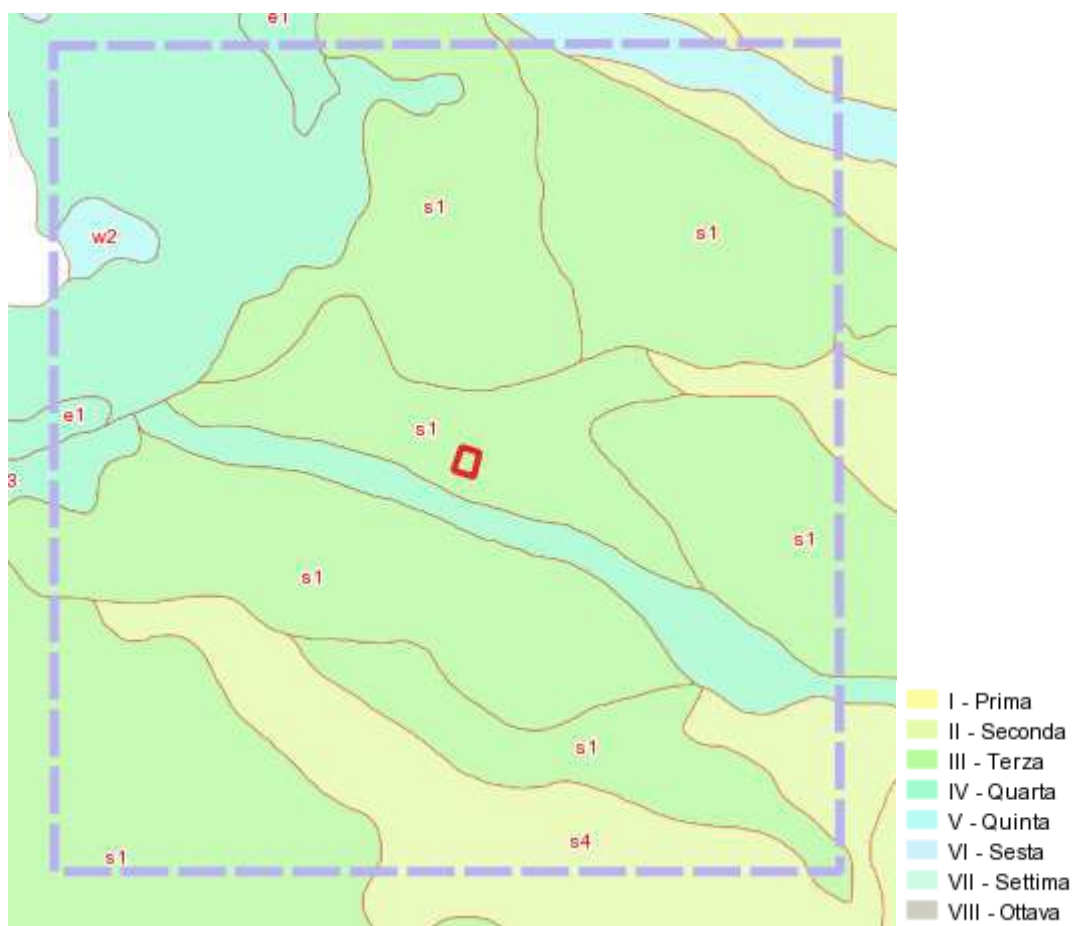
Nell'area in esame i terreni in classe II interessano solo 8% della superficie. Emerge pertanto che il territorio indagato, anche se in gran parte pianeggiante, ha caratteristiche pedologiche che limitano le tipologie colturali attuabili. Si evidenzia pertanto che il

territorio presenta una potenzialità produttiva condizionata che nel complesso riduce la scelta e la produzione delle colture agrarie.




Figura 4: rappresentazione su BDTRE 2022 dei terreni classificati dalla carta capacità uso del suolo in classe II





Classe Cap Uso	Descrizione Classe
II - Seconda	Suoli con alcune moderate limitazioni che riducono la produzione delle colture agrarie.
III - Terza	Suoli con alcune limitazioni che riducono la scelta e la produzione delle colture agrarie.
IV - Quarta	Suoli con molte limitazioni che restringono la scelta delle colture agrarie e richiedono specifiche pratiche agronomiche.
V - Quinta	Suoli con forti limitazioni che ne restringono notevolmente l'uso agrario.
Sottoclasse	Descrizione Sottoclasse
s1	Limitazione di suolo: profondità utile per le radici delle piante
s2	Limitazione di suolo: lavorabilità
s3	Limitazione di suolo: pietrosità
s4	Limitazione di suolo: fertilità
e1	Limitazione stagionale: pendenza
w1	Limitazione idrica: disponibilità di ossigeno per le piante
w2	Limitazione idrica: rischio di inondazione

Figura 5: estratto carta usi del suolo scala 1:250.000

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

I terreni collinari dell'area nord-ovest ricadono in gran parte in classe IV eccetto una piccola porzione in classe V. Si evidenzia inoltre che in scala 1:250.000 sono stati sovrastimati i terreni in classe II che, nella cartografia in scala 1:50.000 sono stati ridelimitati e ridotti.

### 3 ANALISI DELL'USO DEL SUOLO AGRICOLO

#### 3.1 PREMESSA

Lo studio sulle colture in atto è stato condotto mediante i dati messi a disposizione "Uso del suolo agricolo su mosaicatura catastale di riferimento regionale 2021" (Dati Anagrafe agricola 2021). Tali dati rappresentano l'uso del suolo prevalente, secondo la classificazione del Censimento agricoltura, rappresentato sul mosaico regionale delle particelle catastali, derivato dal trattamento delle informazioni catastali disponibili sul Sistema di Interscambio (Progetto SigmaTer) e inquadrato nel sistema di riferimento WGS84/UTM32N. La superficie è stata calcolata con gli strumenti di misura messi a disposizione dal programma Qgis, misurati sulla base dei perimetri della mosaicatura catastale della Regione Piemonte.

L'uso del suolo prevalente per particella viene calcolato sulla base di tre criteri:

- 1.coltura prevalente per superficie: caso in cui la superficie della coltura è maggiore del 50% della superficie utilizzata totale della particella;
- 2.coltura prevalente per coefficiente di Produzione Standard (PS): nel caso in cui non ci fosse una coltura prevalente in termini di superficie (primo criterio), viene estratta la coltura con produzione standard maggiore;
- 3.coltura prevalente per priorità: nel caso in cui non ci fosse una coltura prevalente per superficie (primo criterio) e nemmeno per PS (secondo criterio, ad esempio nel caso di gruppi di colture omogenee per PS), viene estratta la coltura con una priorità maggiore. La priorità viene data in funzione dell'importanza della coltura nella Regione Piemonte.

La Produzione Standard è il valore della produzione lorda delle aziende agricole. Viene determinata per ciascuna regione e per ciascuna attività produttiva vegetale e animale ed è calcolata utilizzando dei valori di base medi.

Le categorie individuate sono:

1. Seminativi
2. Prati permanenti
3. Coltivazioni permanenti
4. Orti familiari
5. Boschi e arboricoltura da legno

La produzione agricola si concentra nelle prime 3 categorie sopra descritte che occupano il 56% dell'area di indagine, con netta prevalenza dei seminativi (48,5%)

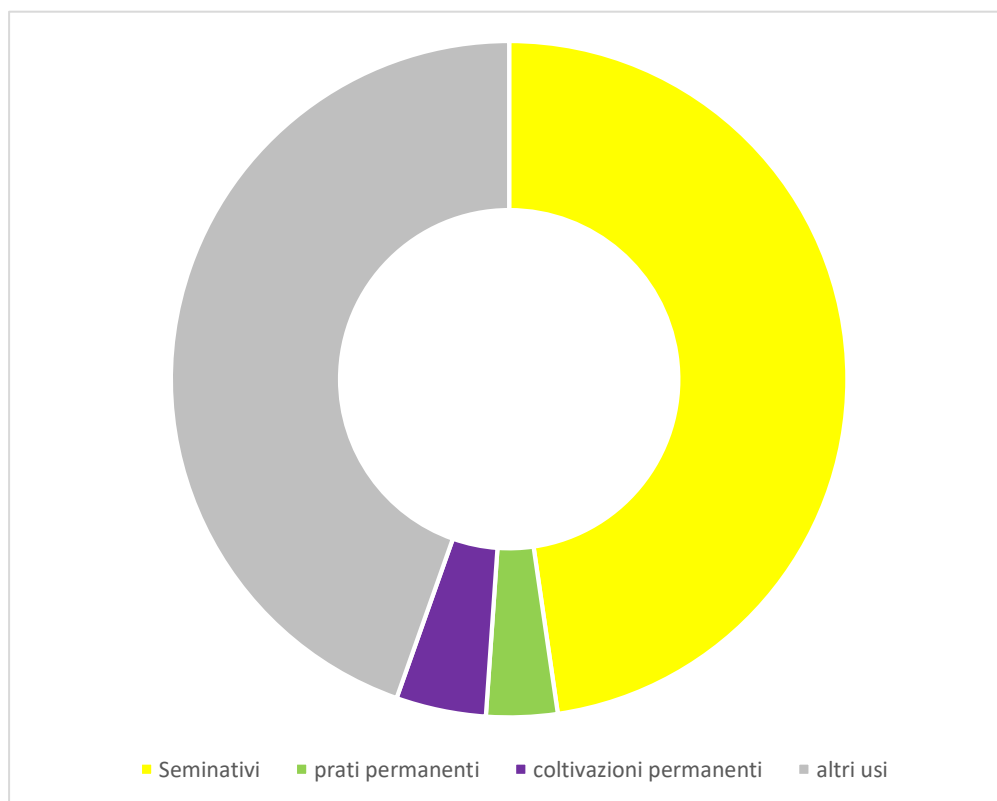


Figura 6: distribuzione % nell'area di indagine degli usi del suolo

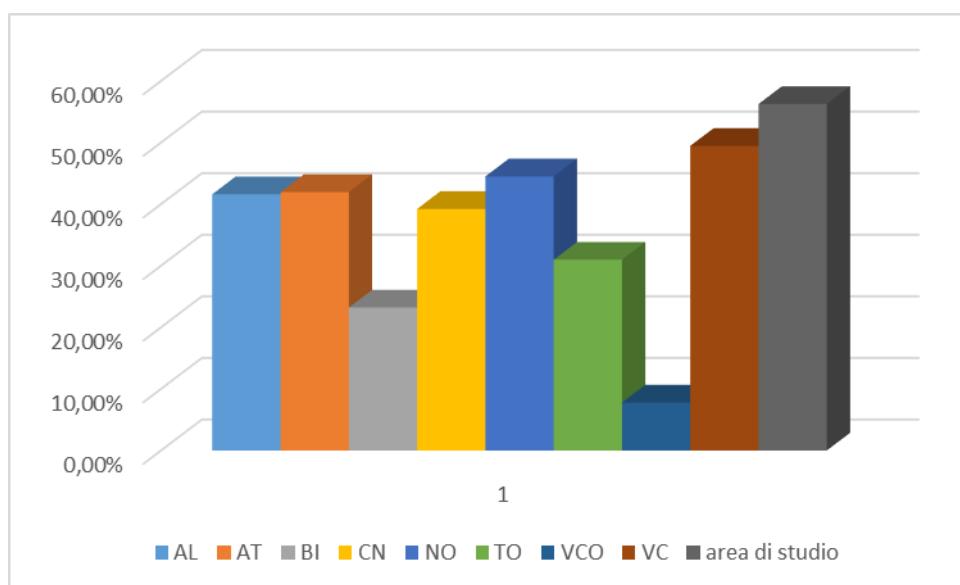



Figura 7: rapporto % tra SAU provinciale/superficie delle singole province e SAU area di studio/intera area di studio (anno 2021 – dati <https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>)

L'incidenza del valore della SAU nell'area di studio non sorprende in quanto si sta indagando un territorio prevalentemente pianeggiante con pendenze ed esposizioni che facilitano l'attività agricola rispetto alle aree montane ed è pertanto ovvio che tale valore si attesti su percentuali elevate. Si osserva tuttavia che il valore è di poco superiore al territorio della provincia di Vercelli che presente ampie zone montane; il raffronto pertanto tra l'area di studio e la provincia di Vercelli fa emergere che il valore locale non ha carattere di eccezionalità.

### 3.1.1 USI DEL SUOLO NELL'AREA VASTA E LOCALE

La superficie agricola utilizzata<sup>2</sup> (SAU) italiana rappresenta l'8,1% della SAU complessiva dell'Unione Europea (Ue27) a fronte di un rapporto tra l'intera superficie del territorio italiano rispetto a quello Ue pari al 7,9%; tali rapporti indicano che in Italia la SAU ha una incidenza più rilevante rispetto ad altri paesi UE. La SAU italiana si caratterizza per la forte incidenza sul totale Ue delle colture permanenti (il 20,1%). In particolare, si compone per il 52,8% di terreni a seminativi (86,3% nell'area in esame), per il 28,8% di prati permanenti


<sup>2</sup> Anno 2019

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

e pascoli (6,1% nell'area in esame) e per il 18,4% di colture permanenti (7,6% nell'area in esame). Rispetto alla composizione media dell'intera Ue, tanto i seminativi quanto i prati permanenti e i pascoli hanno un peso minore (nell'Ue tali pesi sono, rispettivamente, del 61,4% e del 31,2%), mentre in Italia incidono di più le colture permanenti (che in media Ue pesano solo per il 7,4%).

Rispetto all'annata agraria 2009-2010, la SAU complessiva cresce in Italia del 4,1% (-0,9% nell'Ue). L'intera Ue è accomunata dalla flessione della SAU destinata a seminativi, scesa di 2,9 punti percentuali in Italia, di 7,4 punti nel complesso degli Stati mediterranei e di 2,7 punti in media Ue. A questa tendenza si associa l'aumento della SAU destinata a prati permanenti e pascoli e alle coltivazioni permanenti, crescita che in Italia (+18,5 punti percentuali) è stata molto più elevata rispetto a quella delle colture permanenti (+3,7) a differenza dell'intera Ue e del complesso degli Stati mediterranei. Nel corso del decennio le superfici a uso agricolo non sono quindi diminuite, sono però cambiate le modalità di impiego: le superfici a seminativi scendono del 3,7%, quelle destinate a prati permanenti e pascoli e alle coltivazioni legnose agrarie crescono sensibilmente, rispettivamente del 6,9% e del 5,7%. Tali evidenze indicano la progressiva riduzione delle attività agricole, come la coltivazione di seminativi, che richiedono una presenza costante dell'operatore umano, a vantaggio di colture estensive che, per loro natura, necessitano, in linea generale, di minore forza lavoro. I cambiamenti di uso del suolo agricolo, intervenute in un arco temporale relativamente breve, dipendono soprattutto da tre fattori:

- il processo di modernizzazione del settore agricolo, che comporta frequenti sospensioni e cessazioni delle attività e quindi discontinuità e necessità riorganizzative dei processi di produzione;
- la concorrenza di prezzo di prodotti esteri, che determina la necessità di riadattare continuamente la tipologia di prodotti agricoli in funzione delle fluttuazioni cicliche della domanda;

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

- i cambiamenti climatici, fattore di rischio aggiuntivo per gli agricoltori che può comportare il graduale riorientamento verso la coltivazione di specie vegetali meno dipendenti dagli eventi meteorologici.

A livello locale si osserva comunque ancora un netto orientamento cerealicolo sia per la presenza della coltura del riso (terra particolarmente vocata) sia per un'agricoltura con orientamenti produttivi legati alla tradizione colturale; inoltre l'area locale è limitata nelle scelte colturali dalle caratteristiche pedologiche dei terreni presenti. Si evidenzia tuttavia che i cambiamenti climatici in essere hanno in questi ultimi anni interessato anche l'area Biellese e Vercellese e determineranno a breve la necessità di una revisione degli orientamenti colturali in essere, vista la consistente diminuzione delle precipitazioni.

Si precisa, infine, che nell'intorno più limitrofo al sito del futuro impianto, l'uso del suolo prevalente non è agricolo, permangono infatti nella zona oltre al sedime autostradale, un impianto di trattamento rifiuti, siti di coltivazione di cava verso Località Valledora ed insediamenti commerciali e residenziali.

### 3.2 SEMINATIVI

Nell'area di studio i seminativi comprendono le seguenti categorie di colture:

- cereali
- fiori e piante ornamentali
- foraggere avvicendate
- legumi secchi (piselli e fagioli secchi)
- ortive e patata
- piante industriali
- terreni a riposo senza aiuto
- dati non disponibili

Complessivamente i seminativi occupano il 48,5% dell'area, con una netta prevalenza di cereali (30,9%) seguite dalla foraggere avvicendate (11%)

codice catastale	comune	cereali	fiori e piante ornamentali	foraggere e avvicendate	legumi secchi	ortive e patata	piante industriali	terreni a riposo senza aiuto	ND	totale seminativi
002004	Alice Castello	7.923.135	33.044	2.052.091	71.547	237.638	880.113	638.961	7.083	11.843.612
002015	Borgo d'Ale	3.952.336		574.991	107.134	189.519	392.557	267.499	374	5.484.410
002032	Carisio	1.252.048		912.340			35.876	1800		2.202.064
096016	Cavaglià	5.227.285	4.586	2.943.105	46.483	186.528	142.855	364.080	30.896	8.945.818
096025	Dorzano	334.236		371.997	34.685	14.663	22.667	90597	8.900	877.745
096054	Roppolo	456.396		459.125		35.674	77.844	69.609	15.184	1.113.832
096058	Salussola	1.928.403		62.263				294.731		2.285.397
002133	Santhià	9.082.599		3.535.992		13.953	1.051.100	283.100	19.889	13.986.633
002150	Tronzano V. se	5481029		1.600.232		58.401	757249	116.948	202	8.014.061
096080	Viverone	72.820		166.916	3.240	17.002		34.204	29.555	323.737
<b>Totale mq</b>		35.710.287	37.630	12.679.052	263.089	753.378	3.360.261	2.161.529	112.083	55.077.309
<b>Totale ha</b>		3571	4	1268	26	75	336	216	11	5508
<b>Totale % nell'area di controllo</b>		<b>31,5%</b>	<b>0,0%</b>	<b>11,2%</b>	<b>0,2%</b>	<b>0,7%</b>	<b>3,0%</b>	<b>1,9%</b>	<b>0,1%</b>	<b>48,5%</b>

Un ulteriore dettaglio delle categorie dei seminativi indica una netta prevalenza di presenza di granturco (61%) seguito da riso (21%).

<b>CEREALI</b>									
Codice catastale	Comune	altri cereali	Avena	frumento duro	frumento tenero e spelta	granturco	orzo	sorgo	riso
002004	Alice Castello	83.198		134.886	1.080.023	6.058.503	555.240		11.285
002015	Borgo d'Ale	238.953			612.559	2.863.199	237.625		
002032	Carisio					567.682			684.366
096016	Cavaglià	595.810			561.003	1.762.670	454.042	3.335	1.850.425
096025	Dorzano	236.083			33.870	22.633			41.650
096054	Roppolo	47.416			73.488	267.662	67.830		
096058	Salussola	20.600			3.027	269.370	18.445		1.616.961
002133	Santhià	151.632			667.171	4.867.697	242.487		3.153.612
002150	Tronzano Vercellese	129.017			44.099	5.111.503	93.620		102.790
096080	Viverone	49.793	1.414		5.122	16.491			
<b>Totale mq</b>		1.552.502	1.414	134.886	3.080.362	21.807.410	1.669.289	3.335	7.461.089
<b>Totale ha</b>		155,2502	0,1414	13,4886	308,0362	2180,741	166,9289	0,3335	746,1089
<b>Totale % sulla categoria</b>		4,35%	0,00%	0,38%	8,63%	61,07%	4,67%	0,01%	20,89%

Dall'analisi numerica emerge che il riso non è dominante; inoltre si osserva che la diffusione del mais è favorita in quanto specie che non presenta particolari esigenze in fatto di terreno. Si evidenzia pertanto come le limitazioni pedologiche condizionano la scelta di colture poco esigenti.


La categoria foraggere avvicendate rappresenta una netta prevalenza di "altri prati avvicendati" (35%) seguiti da granoturco a maturazione cerosa (24,6%) e altri erbai (21,9%).

<b>FORAGGERE AVVICENDATE</b>							
<b>Codice catastale</b>	Comune	altri erbai	altri erbai monofiti cereali	altri prati avvicendati	erba medica	granoturco a maturazione cerosa	granoturco in erba
<b>002004</b>	Alice Castello	540.301	416.672	713.612	50.337	307.845	23.324
<b>002015</b>	Borgo d'Ale	78.170		284.431		212.390	
<b>002032</b>	Carisio		285702	12.653		524.889	89.096
<b>096016</b>	Cavaglià	406.027	59.197	1.846.777	128.109	78.550	424.445
<b>096025</b>	Dorzano	9.046		362.951			
<b>096054</b>	Roppolo		11.996	447.129			
<b>096058</b>	Salussola	34.133		22.041	6.089		
<b>002133</b>	Santhià	999.249	94.416	394.068	37.919	1.448.794	561.546
<b>002150</b>	Tronzano V.se	711.344	71.350	202.395		551.718	63425
<b>096080</b>	Viverone			166.916			
<b>Totale mq</b>		2.778.270	939.333	4.452.973	222.454	3.124.186	1.161.836
<b>Totale ha</b>		277,827	93,9333	445,2973	22,2454	312,4186	116,1836
<b>Totale % sulla categoria</b>		21,9%	7,4%	35,1%	1,8%	24,6%	9,2%

Le piante industriali sono caratterizzate dalla prevalenza di soia (82%) seguita da girasole (13%) ed in minima parte colza e ravizzone.

<b>PIANTE INDUSTRIALI</b>					
<b>Codice catastale</b>	Comune	altre piante da semi oleose	girasole	soia	colza e ravizzone
<b>002004</b>	Alice Castello	1.660	281.898	596.555	
<b>002015</b>	Borgo d'Ale		21.455	240.890	130.212
<b>002032</b>	Carisio			35.876	
<b>096016</b>	Cavaglià		57604	85.251	



	Numero Documento	Titolo		
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale		


<b>096025</b>	Dorzano				22667
<b>096054</b>	Roppolo		77.844		
<b>096058</b>	Salussola				
<b>002133</b>	Santhià			1.051.100	
<b>002150</b>	Tronzano Vercellese			757.249	
<b>096080</b>	Viverone				
<b>Totale mq</b>		1.660	438.801	2.766.921	152.879
<b>Totale ha</b>		0,166	43,8801	276,6921	15,2879
<b>Totale % sulla categoria</b>		0,05%	13,06%	82,34%	4,55%

La coltivazione di soia consente la possibilità d'interruzione della monosuccessione del mais ed ha riflessi sulla struttura e fertilità del terreno, il controllo delle malerbe oltre all'arricchimento del terreno in azoto; si tratta pur sempre di una coltura con ampio spettro di adattabilità lasciata spesso alla coltivazione dei terreni meno esigenti.

### 3.3 PRATI PERMANENTI

I prati permanenti occupano il 3,52% dell'area di indagine; la presenza di pascoli è marginale. Si evidenzia che i comuni a prevalente vocazione agricola non hanno superfici dedicate ai prati permanenti; tale scelta colturale indica che le colture cerealicole sono maggiormente apprezzate rispetto al prato permanente e pertanto spesso i prati permanenti sono relegati alle aree marginali di produttività non significativa per l'agricoltura tradizionale.

Codice catastale	comune	pascoli	prati permanenti	Totale
<b>002004</b>	Alice Castello	12048	331732	343780
<b>002015</b>	Borgo d'Ale	0	86749	86749
<b>002032</b>	Carisio	0	0	0
<b>096016</b>	Cavaglià	66526	1984907	2051433
<b>096025</b>	Dorzano	36458	471356	507814
<b>096054</b>	Roppolo	6695	210455	217150
<b>096058</b>	Salussola	1771	219846	221617
<b>002133</b>	Santhià	0	443039	443039
<b>002150</b>	Tronzano V. se	52809	0	52809
<b>096080</b>	Viverone	4122	66682	70804

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

<b>Totale mq</b>	180429	3814766	3995195
<b>Totale ha</b>	18	381	400
<b>Totale % nell'area di controllo</b>			3,52%
<b>Totale % sulla categoria</b>	4,52%	95,48%	100,00%

### 3.4 COLTIVAZIONI PERMANENTI

Le coltivazioni permanenti sono rappresentate dalla frutticoltura, con netta prevalenza di actinidia, seguita da vite, nocciolo e pesco; occupano, nell'area di indagine il 4,3% della superficie. Il valore è di poco superiore al valore dei prati permanenti.

codice catastale	comune	actinidia	albicocco	altra frutta temperata	castagno	ciliegio	mandorlo	melo	nettarina	nocciolo
002004	Alice Castello	339.969	15.978	10.864	7.409	16.016		7.206	7.942	103.953
002015	Borgo d'Ale	1.052.555	1836	39.784	83.701	18.395	3.799	31.186	15.614	44.595
002032	Carisio									
096016	Cavaglià	258.414			18.396	5.780		40.697		170.230
096025	Dorzano							3.543		3.351
096054	Roppolo	175.801		3.862	3.029	3.386		5.471		146.063
096058	Salussola									
002133	Santhià	116.448						94.883		26.068
002150	Tronzano V. se			5.930				7.352		
096080	Viverone	190.011		3.931	41	470		2.551		7.058
<b>Totale mq</b>		2.133.198	17.814	64.371	112.576	44.047	3.799	192.889	23.556	501.318
<b>Totale ha</b>		213	1,8	6,4	11,3	4,4	0,4	19,3	2,4	50,1
<b>Totale % nell'area di controllo</b>										
<b>% sul totale</b>		44,0%	0,4%	1,3%	2,3%	0,9%	0,1%	4,0%	0,5%	10,3%

codice catastale	comune	noce	pero	pesco	susino	olivo per olio	vite	vivai, piante ornamentali, altri	Totale
002004	Alice Castello	48.706		38.222	3.664		231.797	9.058	840.784
002015	Borgo d'Ale	3.240	8.279	25.3472	8.820		120.223		1.685.499
002032	Carisio								0
096016	Cavaglià		7.895	899	6.431	723	289.230	146.058	944.753
096025	Dorzano				2.163		80.729	25.097	114.883
096054	Roppolo	2.847	267	2.111	913	5.381	199.871	10.370	559.372

<b>096058</b>	Salussola						4.151		4.151
<b>002133</b>	Santhià						2.892	3.389	243.680
<b>002150</b>	Tronzano V. se							6.111	193.93
<b>096080</b>	Viverone	1.936	1.676	3.527	4.426	12.699	209.917		438.243
<b>Totale mq</b>		56.729	18.117	298.231	26.417	18.803	1.138.810	200.083	4.850.758
<b>Totale ha</b>		5,7	1,8	29,8	2,6	1,9	113,9	20,0	485
<b>Totale % nell'area di controllo</b>									4,3%
<b>% sul totale</b>		1,2%	0,4%	6,1%	0,5%	0,4%	23,5%	4,1%	100,0%

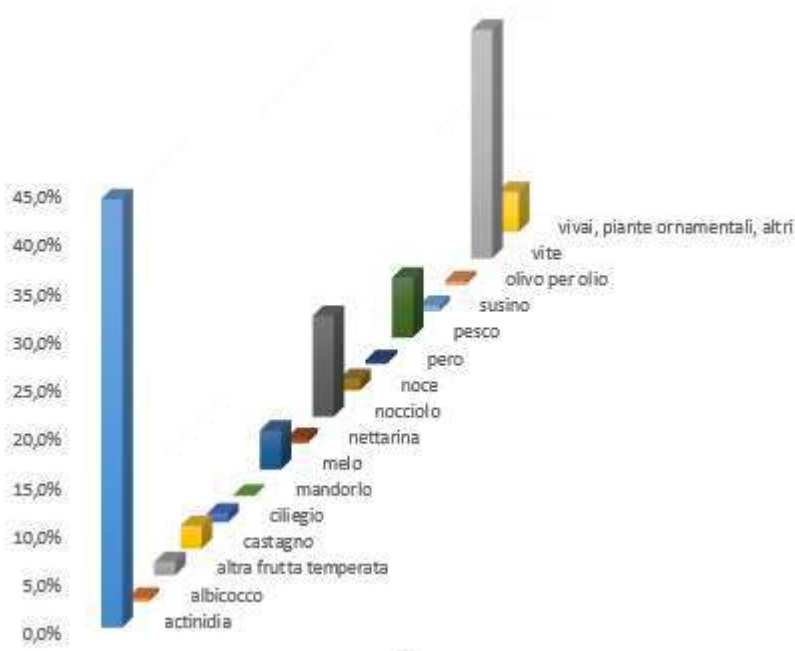


Figura 8: distribuzione % delle coltivazioni permanenti all'interno della categoria

### 3.5 ORTI FAMILIARI

La categoria orti familiari comprende le particelle destinate alle coltivazioni orticole di uso familiare nell'ambito delle aziende agricole; non si è approfondito il dato in quanto si tratta di un valore non incisivo sul calcolo della produzione e redditività della azienda agricola.

### 3.6 BOSCHI E ARBORICOLTURA DA LEGNO

La cartografia (Allegato 4) raffigura le proprietà boschive di aziende agricole oltre alle particelle destinate all'arboricoltura da legno. Si tratta di boschi spesso marginali e non oggetto di gestione attiva mentre per l'arboricoltura sono coltivazioni di tipo arboreo con ritmi e tecniche gestionali non strettamente connessi all'attività agricola. I dati numerici relativi alla categoria non sono stati analizzati nel dettaglio.

## 4 PRODUZIONI FRUTTICOLE


### 4.1 PREMESSA

L'areale frutticolo piemontese<sup>3</sup> si sviluppa su una superficie di oltre 17.000 ettari con una flessione di 300 ettari rispetto al 2021; il melo si conferma la prima specie frutticola coltivata in Piemonte, continua la flessione negativa di pesco e nettarino, albicocco e actinidia mentre è in costante aumento il ciliegio.

	SUPERFICIE TOT (ettari)	Variazione % rispetto all'anno precedente
MELO	6880	+2.5% (+168)
PERO	1504	+2.4% (+37)
NETTARINE	1936	-2.7% (-54)
PESCO	1397	-7.2% (-100)
SUSINO	1238	-1.5% (-22)
ALBICOCCO	575	-8.0% (-40)
CILIEGIO	376	+6.9% (+24)
ACTINIDIA	3444	-7.9% (-296)
TOT	17350	-1.7% (-300)

Figura 9: superficie totale a frutta fresca in Piemonte (Agristat – Regione Piemonte – dati fine 2021)

<sup>3</sup> Fondazione Agrion: pubblicazione "frutticoltura sostenibile"

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale


Nel territorio delle Province di Biella e Vercelli le coltivazioni legnose agrarie interessano una superficie di circa **920 ettari**; si evidenzia che la superficie delle provincie di Biella e Vercelli rappresenta solo il **5,3%** del territorio piemontese.

La tabella 1 riassume i dati suddivisi per tipologia di coltura; si precisa che il numero di aziende è indicativo in quanto la stessa può dedicarsi a coltivazioni diverse.

**Tabella 1: Legnose agrarie – Aziende e superfici. Anno 2021**

Dati elaborati da Sistema Piemonte <https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>

	Provincia di Vercelli		Provincia di Biella	
	Aziende con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)	Aziende con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)
<b>ACTINIDIA (KIWI)</b>	250	352,18	45	68,83
<b>ALBICOCCO</b>	16	2,93	8	0,84
<b>CASTAGNO</b>	61	53,34	20	13,86
<b>CILIEGIO</b>	26	8,30	23	4,08
<b>CILIEGIO ACIDO (MARASCA, VISCIOLO, AMARENA)</b>	1	0,01		
<b>FICO</b>	20	11,56	3	0,44
<b>GELSO</b>	1	0,00	5	0,51
<b>LOTO (KAKI)</b>	6	3,70	1	0,06
<b>MANDORLO</b>	2	0,65	1	0,02
<b>MELO</b>	54	50,81	63	38,28
<b>MELOGRANO</b>	2	0,33	2	0,03
<b>NOCCIOLO</b>	31	63,35	24	58,83
<b>NOCE</b>	9	47,71	13	1,61
<b>OLIVO</b>	3	1,17	16	5,38
<b>PERO</b>	11	4,83	19	5,43

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

<b>PESCO</b>	100	107,18	20	4,57
<b>PISTACCHIO</b>			1	0,02
<b>PRUGNE</b>			2	0,26
<b>QUMQUAT</b>			1	0,01
<b>SUSINO</b>	27	7,52	14	2,22
<b>Totale</b>	<b>620</b>	<b><u>715,57</u></b>	<b>236</b>	<b><u>205,28</u></b>


I dati comunali elaborati nel presente capitolo sono ricavati da <https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>; nel capitolo 3 sono stati elaborati i calcoli sulla base del "calcolo topografico" della mosaicatura catastale regionale mentre nel presente capitolo si sono utilizzati le superfici censite a catasto: si rilevano lievi differenze numeriche determinate sia dalle differenze tra superficie catastale e superficie topografica, sia da una maggior accuratezza di attribuzione delle destinazioni colturali delle particelle.

Gli investimenti maggiori riguardano l'actinidia, a cui seguono pesco, melo, susino ed anche il castagno, mentre sono in costante crescita i nocioleti da frutto.

Nei Comuni interessati al presente studio sono presenti tutte le coltivazioni espresse nella tabella come risulta dalle tabelle 2-3.

**Tabella 2: Legnose agrarie – Aziende e superfici. Nei Comuni oggetto di studio della Provincia di Vercelli. Anno 2021**

Comuni in Provincia di Vercelli								
Specie	Alice Castello		Borgo d'Ale		SANTHIA'		TRONZANO	
	Aziende e con terreni (n.)	Superfici e utilizzata (ha)	Aziende con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)	Aziende e con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)	Aziende e con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)
<b>ACTINIDIA (KIWI)</b>	38	31,52	145	198,777	3	11,03	3	2,94
<b>ALBICOCCO</b>								
<b>CASTAGNO</b>	6	1,25	7	1,4496				
<b>CILIEGIO</b>	5	1,47	44	33,668				

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

<b>CILIEGIO ACIDO (MARASCA, VISC IOLA, AMARENA )</b>	3	1,43	14	4,5203				
<b>FICO</b>	3	0,79	14	9,2958				
<b>GIUGGIOLO</b>			1	0,01				
<b>GELSO</b>							1	0,0022
<b>LOTO (KAKI)</b>			3	0,27				
<b>MANDORLO</b>			2	0,65				
<b>MELO</b>	4	1,12	26	10,38	2	8,58	1	0,66
<b>MELOGRANO</b>	1	0,18	1	0,1489				
<b>NOCCIOLO</b>	8	13,45	9	25,7581	1	2,5	1	0,01
<b>NOCE</b>	3	2,02	3	3,073				
<b>OLIVO</b>			2	0,9131				
<b>PERO</b>			6	1,338				
<b>PESCO</b>	10	5,45	62	80,6436				
<b>PESCO NETTARINA</b>	4	0,75	21	7,97				
<b>PISTACCHIO</b>								
<b>PRUGNE</b>								
<b>QUMQUAT</b>								
<b>SUSINO</b>	2	0,47	16	2,79				
<b>Totale</b>	<b>87</b>	<b>60</b>	<b>376</b>	<b>382</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

Tabella 3: Legnose agrarie – Aziende e superfici. Nei Comuni oggetto di studio della Provincia di Biella Anno 2021

Comuni in Provincia di Biella										
Specie	Cavaglià		Dorzano		Roppolo		Salussola		Viverone	
	Az. con terreni (n.)	Sup. utilizzata (ha)	Az. con terreni (n.)	Sup. utilizzata (ha)	Az. con terreni (n.)	Sup. utilizzata (ha)	Az. con terreni (n.)	Sup. utilizzata (ha)	Az. con terreni (n.)	Sup. utilizzata (ha)
<b>ACTINIDIA (KIWI)</b>	16	25,75			12	16,86			23	25,83
<b>AGRUMI</b>									1	0,01
<b>ALBICOCCO</b>					2	0,21			1	0,02
<b>CASTAGNO</b>	1	0,05			1	0,36	2	0,76	2	0,33
<b>CILIEGIO</b>	2	1,86			2	0,18			2	0,16
<b>CILIEGIO ACIDO (MARASCA,</b>	4	0,77								

<b>VISCIOLA, AMARENA)</b>										
<b>FICO</b>									1	0,28
<b>GIUGGIOLO</b>										
<b>GELSO</b>					1	0,0033	1	0,37	1	0,0001
<b>LOTO (KAKI)</b>									1	0,06
<b>MANDORLO</b>									1	0,02
<b>MELO</b>	6	3,81	2	0,16	4	0,54	1	0,08	7	0,67
<b>MELOGRANO</b>									1	0,01
<b>NOCCIOLO</b>	7	15,33	1	0,36	5	14,64			2	0,9
<b>NOCE</b>	1	0,12			2	0,27			3	0,38
<b>OLIVO</b>	1	0,07			2	0,41			5	2,38
<b>PERO</b>	5	0,74			1	0,03			1	0,16
<b>PESCO</b>	5	0,46	1	0,09	2	0,17			3	0,34
<b>PESCO NETTARINA</b>										
<b>PISTACCHIO</b>									1	0,02
<b>PRUGNE</b>					1	0,04				
<b>QUMQUAT</b>										
<b>SUSINO</b>	3	0,74	1	0,14	1	0,02	1	0,45	2	0,41
<b>Totale</b>	<b>51</b>	<b>49,6977</b>	<b>5</b>	<b>0,75</b>	<b>36</b>	<b>33,7379</b>	<b>5</b>	<b>1,66</b>	<b>58</b>	<b>31,9835</b>

Dall'analisi delle stesse si rileva una presenza di coltivazioni, non solo nelle aree tradizionali (la piana di Borgo d'Ale), ma anche nei territori limitrofi al bacino lacustre di Viverone.


#### **4.2 ALICE CASTELLO E BORDO D'ALE**

Il confronto delle superfici produttive dei 2 comuni<sup>4</sup> (territorio comunale ricadente nel quadrato di studio) citati con riferimento solo alla frutta fresca, indica che solo il 2,2% dell'area produttiva regionale ricade nei 2 comuni.

L'area produttiva regionale di frutta fresca occupa una superficie di 17350 ha; 374 ha ricadono nei comuni di Borgo d'Ale e Alice Castello (all'interno del quadrato di studio), corrispondenti al 2,2% della superficie regionale.

<sup>4</sup> Elaborazione dati delle superfici topografiche



	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

codice catastale	comune	actinidia	albicocco	altra frutta temperata	ciliegio	melo	nettarina	pero	pesco	susino	Totale
002004	Alice Castello	339.969	15.978	10.864	16.016	72.06	7.942		38.222	3.664	
002015	Borgo d'Ale	2.044.803	10.962	102.098	45.857	113.754	77.540	16.143	861.576	26.599	
<b>Valore totale produzione Alice C. e Borgod. in ha</b>		238	3	11	6	12	9	2	90	3	374
<b>Coltivazione Regione Piemonte in ha</b>		3.444	575		376	6.880	1.936	1.504	1.397	1.238	17.350
<b>Valore % delle produzioni nell'area di studio rapportato alla produzione regionale</b>		6,9%	0,5%		1,6%	0,2%	0,4%	0,1%	6,4%	0,2%	2,2%


Si rileva una rilevanza significativa per la produzione di kiwi e pesche.

Il territorio del comune di Borgo d'Ale<sup>5</sup> è da lunga data votato all'ortofrutticoltura, specializzazione acquisita in modo particolarmente marcato negli ultimi 40 anni.

Le peculiari caratteristiche pedoclimatiche della zona e le limitate dimensioni delle aziende a conduzione tipicamente familiare hanno concorso fin da principio alla determinazione di scelte di tipo intensivo, dimostrate efficaci sia dal punto di vista tecnico sia da quello finanziario. Il continuo sviluppo cui il settore è andato incontro negli anni ha di fatto portato positive conseguenze sull'intero sistema economico delle aree interessate.

Alcuni manoscritti del 1605 tratti dall'archivio storico comunale attestano l'importanza e la tutela della raccolta dimostrata anche dalle pesanti ammende fissate in caso di furto dei preziosi frutti. Ma è a fine 1800 che, dalle Americhe proviene il materiale genetico che darà vita ad una razionale coltivazione peschicola per abbandonarla in seguito ad attacchi parassitari ed al conseguente deperimento degli alberi.

<sup>5</sup> <https://www.comuneborgodale.info/storia-produzione-ortofrutticola-borgo-dale/>

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--


L'attività riprende intorno al 1920 e prospera tanto che, nel 1932 l'allora podestà locale istituisce un mercato stagionale per la commercializzazione del prodotto sito in piazza Verdi nelle giornate di mercoledì e domenica.

Al 1937 risale la prima "Sagra del Pesco" con annessa mostra delle più rinomate varietà a polpa gialla e bianca: Aurora, Bella di Borgo d'Ale, Red Itaven, Michelini, Morettini, Vellutata, Dantin.

Nel secondo dopoguerra si afferma la vendita quotidiana di pesche in vari punti del paese, mentre Borgo d'Ale si avviava ad essere riconosciuto dalla regione come Centro Piemontese delle Pesche. L'aumento progressivo e massiccio della produzione rende necessario l'individuazione di un centro unico di raccolta e commercializzazione del prodotto e, nel luglio 1967, viene inaugurato ufficialmente il Mercato Ortofrutticolo di Strà Bianzè con un'ampiezza iniziale di 12.000 metri quadrati di cui 1.700 coperti, dotato di peso e servizi. Negli stessi anni, per iniziativa di privati nasce il Borgofrigor impianto frigorifero per la conservazione della frutta mentre si inseriscono nuove produzioni: asparagi, zucchine, mele, pere, susine, uva e, nel 1974 fanno la loro prima comparsa impianti di kiwi destinati a spodestare, nel tempo, il primato dei pescheti.

A tutela della produzione ortofrutticola borgodalese nasce, nel 1986, la Cooperativa Borgofrutta e, 4 anni dopo, si concludono i lavori per la costruzione di 4.900 metri quadrati di tettoie metalliche di copertura che rendono ancora più fruibile l'area mercatale di Strà Bianzè. Alla società Borgofrutta subentra poi Cossano frutta nel 2019 per la gestione degli impianti di frigoconservazione.

La Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 n. 46-5823" *D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte*" riconosce la pesca di Borgo d'Ale prodotto agroalimentare tradizionale del Piemonte.

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

Con il Termine Pesche di Borgo d'Ale<sup>6</sup> si vogliono identificare alcune varietà che sono coltivate nell'omonimo paese da più di 100 anni.

Tra le varietà troviamo la Bella di Borgo d'Ale, la Cervetto, la Maria Bianca e la Rosa del West. Queste sono tutte pesche a pasta bianca che presentano un'inconfondibile aroma. Sul territorio piemontese, le pesche bianche sono conosciute come Pesche della Vigna. Il punto di forza dei produttori della zona è la qualità eccezionale. La coltivazione è gestita in modo da avere un'ottima illuminazione e un buon arieggiamento tra le piante. Con queste metodiche il frutto risulta di qualità eccezionali. Solitamente si procede anche alla potatura e al diradamento per migliorare ulteriormente la qualità del frutto.

La produzione delle Pesche di Borgo d'Ale non avviene solamente nell'omonimo comune ma anche nei comuni limitrofi. Tra questi troviamo Alice Castello, Cigliano, Cossano Canavese, Moncrivello e Viverone. In passato, ci furono molti abitanti della zona che emigrarono in zone come la Francia e l'America. Si pensa che l'origine delle pesche bianche di Borgo d'Ale derivi proprio da alcuni semi portati dall'America a fine 800. Nel 1960, dopo un periodo iniziale di scarsa vendita, le Pesche di Borgo d'Ale permisero al comune di aggiudicarsi il titolo di "Centro Piemontese delle Pesche". Si stima che a metà degli anni 60 la produzione si aggirava intorno ai 64 mila quintali.

### 4.3 PESCO

La coltivazione del pesco nelle diverse tipologie è tipica della zona di Borgo d'Ale, ove vanta una tradizione la "Bella di Borgo d'Ale" antica varietà a pasta bianca caratterizzata dalla colorazione rosso rosata della buccia del frutto, sfumata su metà circa della superficie, che ha determinato l'evoluzione della peschicoltura.

In questo Comune, la peschicoltura iniziò ad affermarsi a partire dagli anni '20, da quella data si registrò un crescendo pressoché continuo delle superfici coltivate a pesco

---

<sup>6</sup> <https://www.vaprofi.it/project/pesche-di-borgo-dale/>

arrivando, nel 1930, a oltre 300 giornate di pescheti impiantati nelle regioni limitrofe al centro abitato e l'attività divenne fonte di lavoro e reddito per molte famiglie dirette coltivatrici di Borgo d'Ale e dei comuni limitrofi.

Nel 1937, quando la superficie a pesco aveva ormai superato le mille giornate, fu introdotta una nuova varietà chiamata "Bella di Borgo d'Ale" e la produzione continuò ad aumentare fino agli inizi degli anni '70. Da quella data iniziò un progressivo declino della varietà, sostituita da altre (es. nettarine) più rispondenti alle nuove esigenze dei consumatori e del mercato che cercava frutti serbevoli e produzioni costanti.

Anche la peschicoltura diminuì drasticamente soprattutto per le condizioni di mercato e la "Bella di Borgo d'Ale" venne coltivata solo per autoconsumo o per conservare il germoplasma; nell'ottica di salvaguardia oggi è stata inserita dalla fondazione Slow Food tra i prodotti "arca del gusto".

Oggi il pesco è coltivato (dati 2021) su 98,09 ha in Provincia di Vercelli e 4,57 ha in quella di Biella, con un trend in continua diminuzione essendo sostituito da colture meno esigenti.

### Superficie a pesco in provincia di Vercelli. Serie storica.

2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Superficie utilizzata (ha)	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
<b>127,35</b>	122,58	110,91	104,84	100,23	98,09	90,68

### Superficie a pesco nel comune di Borgo d'Ale

2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
------	------	------	------	------	------	------

Superficie utilizzata (ha)	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
109,85	<b>105,88</b>	<b>96,20</b>	<b>89,79</b>	<b>84,61</b>	<b>80,64</b>	<b>74,26</b>

Ovviamente il Comune di "elezione" rimane Borgo d'Ale con più di 80 ettari con evidente diminuzione, nell'arco temporale di osservazione.

Le varietà più coltivate sono illustrate nella tabella sottostante, dalla quale emerge che ormai la "Bella di Borgo d'Ale" risulta abbandonata.

La tabella è parziale in quanto vi è un numero elevato di aziende che non hanno dichiarato le varietà coltivate.


Panorama varietale in Comune di Borgo d'Ale Anno 2021		
<b>Varietà</b>	<b>Aziende con terreni (n.)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
ALEXANDRA	1	0,16
ALIBLANCA	1	0,20
ALIPERSIE	1	0,15
ALIROSDA	3	0,41
ALTRE VARIETA'	1	0,10
BELLA DEL BOSCO	1	0,24
BELLA DI ROMA	1	0,15
CAL RED	1	0,33
CERVETTO	1	0,08
CORONET	2	0,36
DIXERED	1	0,10
EARLY MAYCREST	2	0,20
FAIRTIME	1	0,21
FAYETTE	6	1,33
FLAMINIA	1	0,58
FLAVORCREST	2	0,32
GLOHAVEN	1	0,10
GREZZANO	1	0,07
GUGLIELMINA	2	0,32
ISABELLA DI ESTE	2	0,31
JUNE GOLD	1	0,12
LAGNASCO	2	0,43
MARIA BIANCA	1	0,18

MARIA GRAZIA	1	0,70
MARIA ROSA	2	0,18
MAY CREST	3	0,48
MICHELINI	7	1,51
O'HENRY	3	0,41
PLATICARPA	2	0,15
RED MOON	3	0,38
REDCAL	3	0,97
REGINA DI LONDRA	3	0,78
ROME STAR	3	0,61
ROYAL GEM	4	0,49
ROYAL GLORY	6	1,25
ROYAL SWEET ZAIBIYI	2	0,29
ROZA	3	0,57
RUBIRICHE ZAINOAR	2	0,38
SPRING LADY	2	0,31
SPRINGBELLE	5	0,62
SUNDACE	1	0,14
SYMPHONIE	2	0,60
SYNPHONIE	2	0,50
TENDRESSE	2	0,33
VISTA RICH ZAINOBE	1	0,13
WEINBERGER 5199	4	1,30

#### 4.4 ACTINIDIA

Specie originaria della Cina, l' *Actinidia chinensis* è stata dapprima coltivata professionalmente in Nuova Zelanda che le ha attribuito il nome Kiwi. ove vennero selezionate diverse varietà il cui nome fu derivato dai selezionatori: Abbot, Bruno, Hayward.

Questa ultima varietà ebbe il sopravvento, non solo per la pezzatura dei frutti, ma soprattutto per un'importante caratteristica merceologica: la serbevolezza che consente al frutto raccolto immaturo di conservarsi a lungo.

	Numero Documento		Titolo	
	CAVP09O10000PET1500101		<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale	

A partire dagli anni '70, venne introdotta anche in Europa e in Italia che presto divenne il primo produttore mondiale, seguita da Nuova Zelanda, Cile e Francia ed il Piemonte il primo polo di commercializzazione.

Gli elevati prezzi spuntati sul mercato, i modesti interventi colturali indussero gli imprenditori agricoli ad investire in tale coltivazione, nonostante gli ingenti costi d'impianto ed un elevato consumo idrico. Iniziò così una produzione importante principalmente in Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Veneto, Campania e Puglia. Nella nostra regione, la coltivazione del kiwi ha una valenza storica e sono molti i produttori nella provincia di Biella Vercelli, che contribuiscono portare il Piemonte tra i primi produttori di kiwi


Nell'ultimo decennio tuttavia si assiste ad un trend negativo: il crollo dei prezzi ma soprattutto la batteriosi, che porta al deperimento della pianta fino alla morte e contro la quale esiste un decreto di lotta obbligatoria, hanno determinato un calo drastico delle superfici a kiwi in tutte le zone di produzione ed anche nelle zone interessate al presente studio.

Nelle province di Vercelli e Biella la produzione di actinidia si concentra nella pianura intorno a Borgo d'Ale, Cigliano, Moncrivello ed Alice Castello e nelle colline moreniche della Serra intorno al Lago di Viverone.

Nei comuni interessati esistono 240 aziende di produzione su una superficie complessiva di 312,71 ettari di cui la maggior parte a Borgo D'Ale (Tab.1). La varietà maggiormente coltivata è ancora la Hayward, ma si assiste ad un'evoluzione varietale con l'introduzione di Soreli, Top Gold, Zespri Gold (Hort 16 A)

**Tabella 1: Actinidia –Suddivisione nei Comuni delle aziende e superfici.**

Comune	Anno 2021		Anno 2022 dato parziale	
	Aziende	Ha	Aziende	Ha
Alice Castello	38	31,52	32	29,54
Borgo d'Ale	145	198,78	133	178,08

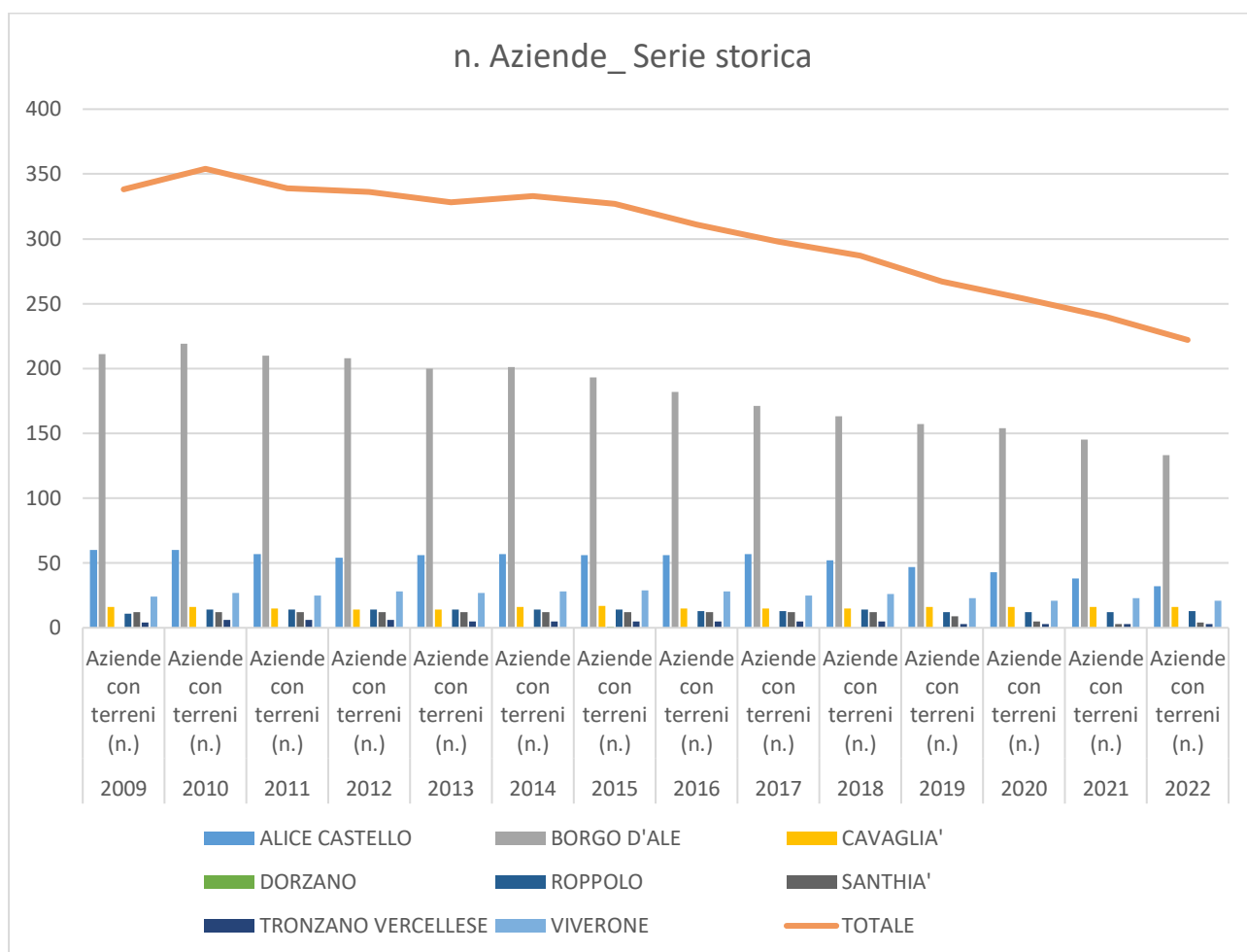
	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

Cavaglià	16	25,75	16	24,73
Dorzano	0	0	0	0
Roppolo	12	16,86	13	17,55
Salussola	0	0	0	0
Santhià	3	11,03	4	11,74
Tronzano	3	2,94	3	2,83
Viverone	23	25,83	21	26,43
<b>Totale</b>	<b>240</b>	<b>312,71</b>	<b>222</b>	<b>290,90</b>

Anche in questi territori si è avuto un decremento di superficie con sostituzione con altre piante legnose agrarie da frutta. Come viene evidenziato nelle Tab.2-Tab 3, che riportano una serie a partire dall'anno 2009, la superficie investita ad actinidia si mantiene quasi costante fino all'anno 2015 quando raggiunge il massimo valore pari ad ettari 456,82, successivamente si assiste ad un calo fino ad arrivare agli attuali valori di 312,71 Ha di superficie suddivisa tra 240 aziende produttrici, con un decremento pari ad ettari 144,11.

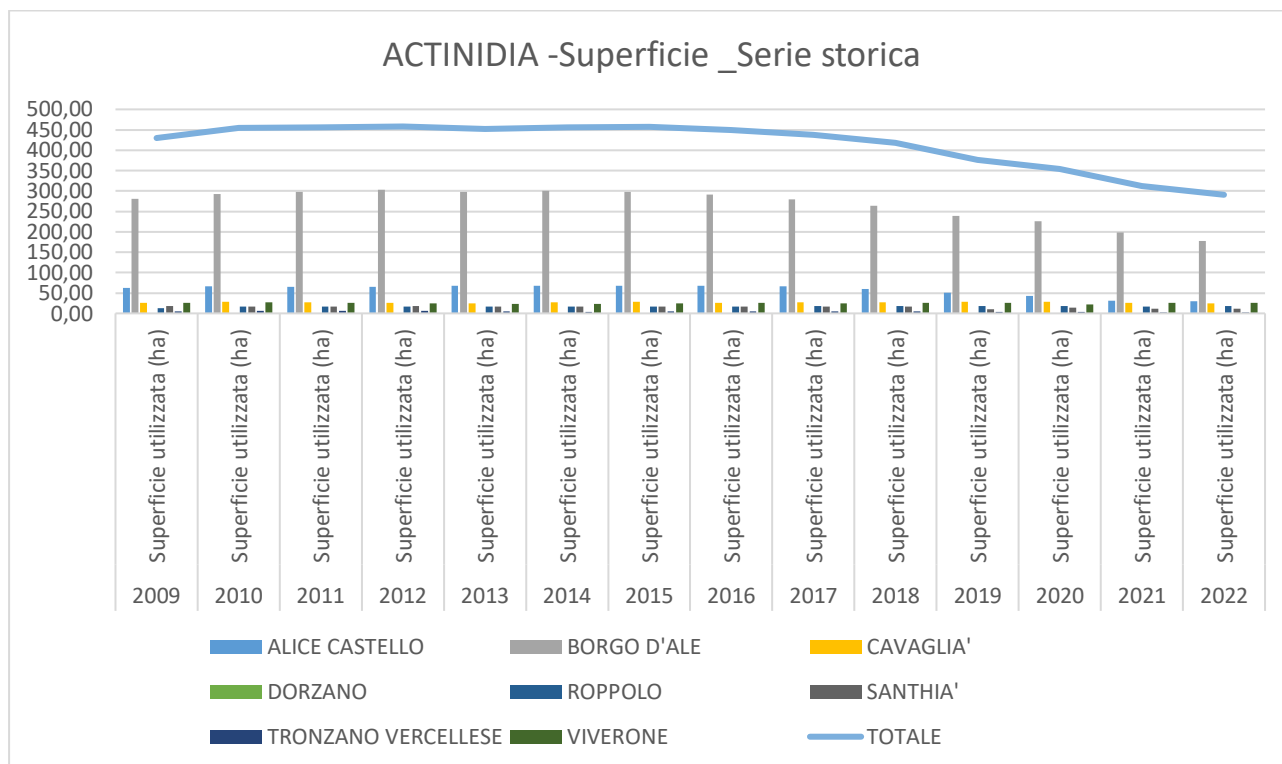
Tabella 2 : Actinidia Numero di aziende per anni.														
Anno	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)	Aziende con terreni (n.)
ALICE CASTELLO	60	60	57	54	56	57	56	56	57	52	47	43	38	32
BORGO D'ALE	211	219	210	208	200	201	193	182	171	163	157	154	145	133
CAVAGLIA'	16	16	15	14	14	16	17	15	15	15	16	16	16	16
DORZANO							1							
ROPOLO	11	14	14	14	14	14	14	13	13	14	12	12	12	13
SANTHIA'	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	9	5	3	4
TRONZANO VERCELLESE	4	6	6	6	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3
VIVERONE	24	27	25	28	27	28	29	28	25	26	23	21	23	21
<b>TOTALE</b>	<b>338</b>	<b>354</b>	<b>339</b>	<b>336</b>	<b>328</b>	<b>333</b>	<b>327</b>	<b>311</b>	<b>298</b>	<b>287</b>	<b>267</b>	<b>254</b>	<b>240</b>	<b>222</b>





**Tabella 3 : Actinidia superficie per anni.**

Anno	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)	Superficie utilizzata (ha)
ALICE CASTELLO	62,20	66,98	65,34	65,62	68,22	67,43	68,15	68,02	66,89	60,45	50,20	43,14	31,52	29,54
BORGO D'ALE	280,79	292,81	298,27	303,07	297,46	300,85	297,34	291,62	279,93	264,11	239,54	225,89	198,78	178,08
CAVAGLIA'	26,45	28,66	27,18	25,39	25,14	27,41	28,25	26,48	26,95	26,93	27,94	28,06	25,75	24,53
DORZANO							0,07							
ROPPOLO	12,22	16,67	16,94	16,19	16,35	16,35	16,34	17,00	17,44	18,00	17,56	17,63	16,86	17,55
SANTHIA'	17,57	17,07	17,08	17,40	16,30	16,29	16,49	16,41	16,31	17,02	10,75	13,68	11,03	11,74
TRONZANO VERCELLESE	4,46	6,47	6,32	6,25	4,70	4,01	5,24	5,20	5,21	5,21	3,41	3,29	2,94	2,83
VIVERONE	26,42	26,53	25,28	24,18	23,8	23,77	24,95	25,3	24,54	25,68	26,32	22,54	25,83	26,43
<b>TOTALE</b>	<b>430,12</b>	<b>455,18</b>	<b>456,40</b>	<b>458,11</b>	<b>451,97</b>	<b>456,11</b>	<b>456,82</b>	<b>450,03</b>	<b>437,27</b>	<b>417,39</b>	<b>375,73</b>	<b>354,24</b>	<b>312,71</b>	<b>290,69</b>



La tabella 4 raccoglie i dati suddivisi per foglio di mappa, al fine di attribuire i valori all'interno del campo di osservazione, evidenziati con il colore rosso. Si fa presente che gli stessi sono stati arrotondati per eccesso, in quanto in alcuni, le coltivazioni si trovavano, non completamente, ma solo per la maggior parte all'interno del quadrato.

**Tabella 4\_ Actinidia superficie e aziende suddivise per fogli di mappa \_Anno 2021<sup>7</sup>**

Comune	Foglio di mappa	Aziende Numero	Superficie Ha
Alice Castello	1	1	0,24
	10	5	1,04

<sup>7</sup> I dati comunali elaborati nel presente capitolo sono ricavati da <https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>; nel capitolo 3 sono stati elaborati i calcoli sulla base del "calcolo topografico" della mosaicatura catastale regionale mentre nel presente capitolo si sono utilizzati le superfici censite a catasto: si rilevano lievi differenze numeriche determinate sia dalle differenze tra superficie catastale e superficie topografica, sia da una maggior accuratezza di attribuzione delle destinazioni colturali delle particelle

	11	3	1,17
	12	2	0,52
	13	3	1,56
	14	20	11,36
	15	3	0,65
	16	1	2,27
	18	3	0,82
	22	2	2,10
	23	1	0,34
	24	3	0,65
	25	3	0,63
	26	1	0,07
	28	1	0,13
	29	3	2,06
	30	2	0,97
	31	4	3,12
	32	2	1,35
<b>Totale</b>		<b>38</b>	<b>31,52</b>
<b>Borgo d'Ale</b>	1	4	1.46
	10	4	2.42
	11	7	1.32
	12 parte	3	1.30
	13	4	1.30
	14	40	18.14
	15	8	2.61
	16	40	25.97
	17 parte	57	29.76
	18	5	2.21
	19	1	0.12
	20	9	1.59
	21	20	6.32

	22	11	4.59
	23	12	6.11
	24	20	16.83
	25	11	10.81
	27 parte	34	20.46
	28 parte	36	19.02
	29	5	2.47
	30	6	2
	31	5	10
	32	1	0.90
	35 parte	4	1.29
	36	7	2.44
	37	6	4.07
	38	5	1.04
	4	2	0.84
	5	4	1.38
<b>Totale</b>		<b>145</b>	<b>198,78</b>
Cavaglià	16	3	3,66
	18	2	1,94
	19	1	0,59
	2	1	0,06
	21	4	9,72
	22	4	4,73
	23	2	0,62
	24	5	3,63
	25	2	0,46
	7	1	0,34
<b>Totale</b>		<b>16</b>	<b>25,75</b>
<b>Dorzano</b>	0	0	0
<b>Roppolo</b>	12	4	1,98
	3	1	1,48

	5	5	9,23
	7	1	1,30
	8	1	0,76
	11	2	2,11
<b>Totale</b>		<b>12</b>	<b>16,86</b>
<b>Salussola</b>	0	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Santhià</b>	34	3	10,33
	39	1	0,70
<b>Totale</b>		<b>3</b>	<b>11,03</b>
<b>Tronzano V.se</b>	14	1	1,68
	16	1	1,10
<b>Totale</b>		<b>3</b>	<b>2,78</b>
<b>Viverone</b>	3	4	1.95
	7	1	1.07
	8 parte	4	3.41
	11	3	2
	13	5	1.83
	15	1	0.27
	16	3	0.76
	17	3	1.49
	18	4	2.06
	20	3	0.86
	21	3	4.33
	22	3	3.82
	23 parte	1	0.80
	24	1	0.17
25	2	1.02	
<b>Totale</b>		<b>23</b>	<b>25,83</b>

Tabella 5\_ Aziende e superfici all'interno del campo di osservazione. Anno 2021

Comune	Aziende e superfici all'interno del quadrato	
	Aziende(n)	Superficie ha
Alice Castello	38	31,52
Borgo d'Ale	Dato incompleto	128,43
Santhià	3	11,03
Tronzano	0	0
Cavaglià	16	25,75
Dorzano	0	0
Roppolo	12	16,86
Salussola	0	0
Viverone	20	21,95
<b>TOTALE</b>		<b>235,54</b>


Dalle tabelle 4 e 5 emerge chiaramente che parte della superficie investita ad actinia ricade all'interno dell'area oggetto di studio con più di 235 ha pari al 75% dell'investimento totale. I terreni del comune di Borgo d'Ale rientrano per più della metà nella zona interessata (65%); in questa zona non è stato possibile riportare un dato certo in quanto alcuni fogli di mappa rientrano solo parzialmente nel campo di osservazione.

## 4.5 NOCCIOLO

### Il contesto generale

Originario dell'Asia, il nocciolo era già conosciuto nell'antica Roma dove le sue foglie e i suoi rami si regalavano come augurio di felicità, mentre in Germania era ritenuto un simbolo di fertilità.

Questo albero trovò inizialmente il suo habitat ideale nel bacino del Mediterraneo, per poi diffondersi particolarmente in Turchia, Spagna, Francia e naturalmente anche in Italia ove oggi vengono coltivate due varietà di nocciole: la nocciola allungata e quella tonda, di cui la varietà Tonda Gentile Trilobata è ritenuta la più pregiata.

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

In Piemonte le migliori nocciole tonde provengono dalle Langhe in provincia di Cuneo ed Asti, ove sono state certificate IGP "Nocciola Piemonte" (Indicazione Geografica Protetta) con possibile aggiunta della menzione geografica "delle Langhe". In queste zone la coltivazione iniziò nel dopoguerra ad uso familiare e ai nocciolati erano riservati solo i terreni più ardui e scomodi da raggiungere, successivamente, l'apertura nel comune di Alba, nel 1942, della pasticceria da parte di Pietro Ferrero, che scelse di utilizzare le nocciole come ingrediente principale delle sue preparazioni, e dello stabilimento definirono la crescita di questa coltura, mentre l'azienda Ferrero si avviava a diventare un colosso del settore industriale dolciario.

A partire dagli anni 2000, causa le incertezze del comparto zootecnico e viticolo molti imprenditori piemontesi si dedicarono a questa coltivazione, anche al di fuori del territorio d'origine

Oggi il disciplinare della Nocciola Piemonte IGP ammette come zona di produzione il territorio di numerosi comuni in provincia di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Novara, Biella e Vercelli. Ciò determina un incremento notevole dei nocciolati, come si è verificato anche nelle zone oggetto di studio dove tale coltivazione ha sostituito altre legnose pregiate e talora anche la vite, modificando anche il paesaggio agrario.

Attualmente la superficie a nocciolo è ancora in crescita, come testimoniano i dati dell'anno 2022 che sono aggiornati a luglio e pertanto non esaustivi.

I dati relativi a superficie a nocciolo e alle aziende interessate sono raccolti nella tabella 1.

**Tabella 1: Nocciolo –Suddivisione nei Comuni delle aziende e superfici.**

Comune	2021		2022 Dati parziali	
	Aziende	ha	Aziende	ha
<b>Alice Castello</b>	8	13,45	8	13,52
<b>Borgo d'Ale</b>	9	25,76	10	27,66
<b>Cavaglia</b>	7	15,33	7	17,37
<b>Dorzano</b>	1	0,36	N	N
<b>Roppolo</b>	5	14,64	6	16,47
<b>Santhià</b>	1	2,50	2	3,34
<b>Tronzano</b>	1	0,01	-	-
<b>Viverone</b>	2	0,90	3	0,97
<b>Totale</b>	34	72.95	30	79.33

Da questa indagine emerge un interesse crescente alla coricoltura, anche nel Biellese e Vercellese, pur non essendo zone tradizionalmente dedite a tale coltivazione. L'incremento è essenzialmente dovuto alla possibilità di fregiarsi della IGP Nocciola del Piemonte e dai prezzi remunerativi spuntati sul mercato nonché alla presenza di una filiera organizzata.

Nei Comuni interessati al presente studio, sono presenti più di 30 aziende che si dedicano a questa coltivazione, con un investimento di quasi 73 ettari nel 2021 ed un incremento di circa 6 ettari (dato parziale aggiornato a luglio) nel 2022.

Come per le altre produzioni (vite ed actinidia), si raccolgono in una tabella i dati relativi al numero di aziende e la superficie investita a questa coltura suddivisi per foglio catastale evidenziando in colore rosso quelli riferiti all'interno del quadrato oggetto di studio (Tab. 2) Per una migliore lettura, i valori rientranti nel campo di osservazione sono stati compendati nella tabella 3. Da queste emerge che la coricoltura è presente all'interno del quadrato in esame con 43,79 ettari su un totale di 72,95 ettari, pari al 66%. I Comuni maggiormente interessati sono quelli a tradizione frutticola : Borgo d'Ale ed Alice Castello per la provincia di Vercelli e Cavaglià e Roppolo per quella di Biella.

<b>Tabella 2 - Superficie ed aziende suddivisa per foglio di mappa</b>			
Comune	<b>Anno 2021</b>		
<b>ALICE CASTELLO</b>	<b>Foglio (ubicazione delle coltivazioni)</b>	<b>Aziende con terreni (n.)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
	16	2	2,17



	18	1	0,38
	19	1	2,51
	21	2	2,82
	22	1	0,88
	29	1	0,71
	30	1	1,15
	33	1	1,37
	6	2	0,54
	7	1	0,19
	9	1	0,58
<b>TOTALE</b>	<b>238</b>	<b>8</b>	<b>13.45</b>

Comune	Anno	2021		
		Foglio (ubicazione delle coltivazioni)	Aziende con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)
<b>BORGO d'ALE</b>		10	1	1,18
		11	2	1,29
		14	1	0,27
		15	1	0,39
		16	1	1,87
		21	1	1,17
		22	1	0,40
		23	2	0,51
		24	2	2,02
		25	2	12,90
		27 P	2	0,76
		28P	1	0,21
		30	1	0,55
		35 P	2	1,63
		36 P	1	0,37
	7	1	0,24	
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>25.76</b>	

Comune	Anno	2021		
		Foglio (ubicazione delle coltivazioni)	Aziende con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)
<b>CAVAGLIA'</b>		16	1	0,26
		17	1	1,53
		18	2	2,61


	2	1	0,49
	21	1	0,19
	22	3	4,97
	23	3	4,05
	25	2	1,07
	7	1	0,15
<b>TOTALE</b>		<b>7</b>	<b>15,33</b>

Comune	Anno	2021	
<b>DORZANO</b>	<b>Foglio (ubicazione delle coltivazioni)</b>	<b>Aziende con terreni (n.)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
	4	1	0,36
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	<b>0,36</b>

Comune	Anno	2021	
<b>ROPPOLO</b>	<b>Foglio (ubicazione delle coltivazioni)</b>	<b>Aziende con terreni (n.)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
	10	1	1,13
	11	2	1,14
	3	1	0,65
	4	1	0,18
	7	1	2,79
	8	1	0,34
	9	2	8,40
<b>TOTALE</b>		<b>5</b>	<b>14,64</b>

Comune	Anno	2021	
<b>SANTHIA'</b>	<b>Foglio (ubicazione delle coltivazioni)</b>	<b>Aziende con terreni (n.)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>
	23		
	45	1	2,50
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	<b>2,50</b>

Comune	Anno	2021	
<b>TRONZANO</b>	<b>Foglio (ubicazione delle coltivazioni)</b>	<b>Aziende con terreni (n.)</b>	<b>Superficie utilizzata (ha)</b>

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale


	8	1	0,01
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	<b>0,01</b>

Comune	Anno	2021	
VIVERONE	Foglio (ubicazione delle coltivazioni)	Aziende con terreni (n.)	Superficie utilizzata (ha)
	11P	1	0,20
	17	1	0,71
<b>TOTALE</b>		<b>2</b>	<b>0,91</b>

**Tabella 3 Aziende e superfici all'interno del campo di osservazione. Anno 2021**

Comune	Aziende e superfici all'interno del quadrato	
	Aziende(n)	Superficie ha
Alice Castello	7	4,55
Borgo d'Ale		5,5
Santhià	1	2,5
Tronzano	0	0
Cavaglià	15	15,33
Dorzano	1	0,36
Roppolo	9	14,64
Salussola	0	0
Viverone	2	0,91
<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>43,79</b>

Il raffronto dei dati locali con i dati regionali fa emergere che la superficie locale ha un basso peso; nel territorio Piemontese gli ettari coltivati sono oltre 26.000 e pertanto la superficie locale incide solo per il 2%. Negli ultimi anni la diffusione di nuove avversità, quali la cimice asiatica *Halyomorpha halys*, ed il verificarsi sempre più frequente di annate climaticamente anomale hanno determinato un aumento delle alterazioni a carico dei frutti ed un peggioramento del livello qualitativo di alcune partite; la lotta alle avversità rischia di rendere meno remunerativa la coltivazione e pertanto costituisce un fattore limitante alla diffusione della coltivazione.

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

## 5 VIGNETI STORINI DI ERBALUCE E ALTRI VITIGNI DOC E DOCG

### 5.1 PREMESSA

Il seguente capitolo espone i dati relativi alle superfici, numero di aziende, serie storiche afferenti alle coltivazioni legnose agrarie con particolare riferimento alla vite.

I dati sono reperiti attraverso il Servizio Web Data Warehouse Anagrafe Agricola Unica della Regione Piemonte.


### 5.2 VITE

I Comuni interessati alla viticoltura, nelle zone limitrofe all'area individuata per il nuovo impianto di Cavaglià, sono essenzialmente Alice Castello, Borgo d'Ale, Santhià e Tronzano in provincia di Vercelli e Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola e Viverone in provincia di Biella.

Nel Vercellese solo ad Alice Castello vi è una produzione vinicola di pregio (Canavese D.O.C.), mentre negli altri comuni è principalmente rivolta all'autoconsumo o addirittura per la produzione di uva da mensa, non così nei comuni biellesi sopraccitati ove si concentra la maggior parte delle aziende vitivinicole.

In provincia di Biella si distinguono due aree viticole, investite principalmente a Nebbiolo ed Erbaluce, la prima nelle colline del Biellese Orientale e la seconda nelle colline moreniche della Serra e territori limitrofi, con una superficie totale di 251 ettari con 245 aziende. Nelle zone interessate dal presente studio, si concentra un valore considerevole della produzione con il 35 % della superficie e il 76 % delle aziende totali (nelle colline orientali la dimensione aziendale è considerevolmente più alta ed alcune aziende superano anche 10 ettari).

Queste terre sono infatti ideali per la coltivazione della vite: il microclima è mite, protetto dalle colline nelle zone limitrofe al lago di Viverone e gode di una ventilazione generale per la vicinanza con le alpi valdostane, caratterizzato da escursioni termiche diurne/notturne nel periodo pre-vendemmiale. I terreni ricchi di sali minerali che sono

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

presenti nell'aree geografiche a struttura morenica contribuiscono poi a dare al vino caratteristiche organolettiche pregiate, quali ottima sapidità, buona acidità e basso contenuto di polifenoli.

Le numerose varietà di uva coltivate, quali Erbaluce, Bonarda, Barbera, Croatina, Nebbiolo Fresia hanno dato origine a una gamma di pregiati vini:

- la denominazione "Canavese" nelle numerose specificazioni secondo la base ampelografica
- "Erbaluce di Caluso" nelle diverse tipologie e menzioni come da disciplinari di produzione allegati.

Le zone per la produzione dell'Erbaluce a D.O.C.G. sono Roppolo, Viverone e Zimone, Moncrivello, mentre per la denominazione "Canavese": Cavaglià, Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone, Zimone per la provincia di Biella e Alice Castello e Moncrivello per la provincia di Vercelli, oltre ovviamente ai comuni della Provincia di Torino per entrambe le denominazioni.

In questi territori, nonostante il depauperamento dell'attività agricola dovuto allo sviluppo industriale, in particolare per quella che fu potenza imprenditrice "Olivetti", vi è stato il mantenimento delle attività vitivinicole, anche in forme di lavoro a part time, grazie anche agli aiuti previsti dalla stessa azienda Olivetti per la costruzione di cantine, e, ad oggi, queste strutture sono in grado di produrre ottimi vini e 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 adeguato alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico fino a ottenere i rinomati vini della DOCG Caluso e della DO Canavese.

Come, accennato in premessa e dai dati raccolti nelle tabelle 1 e 2, oggi, la superficie vitata, nell'area interessata, è pari complessivamente ad ettari 155.44<sup>8</sup> di cui 52,38 con 88 aziende in provincia di Vercelli e 103.06 in provincia di Biella con 155 aziende.

**Tabella 1: Aziende e superficie vitata suddivisa per Comune ed individuazione catastale. In rosso i valori ricadenti nell'area di osservazione. Provincia di Vercelli Dati Anno 2021**

Comune	Foglio di mappa Numero	Aziende Numero per foglio di mappa	Superficie Totale Ha	Di cui Aziende Uva da mensa	Di cui Superficie Uva da mensa Ha
Alice Castello	1	1	0,65		
	10	15	4,11	10	1,93
	11	1	0,22	1	0,22
	12	5	1,57	4	1,25
	13	2	0,94	2	0,94
	14	7	3,94	7	3,94
	15	7	1,18	7	2,18
	18	1	0,08	1	0,08
	19	1	0,36	1	0,36
	21	2	0,93	2	0,93
	22	1	0,13	1	0,13
	23	4	1,08	4	1,08
	24	1	0,06	1	0,06
	26	1	0,07	1	0,07
	29	1	0,15	1	0,15
	3	1	0,38	1	0,38
31	1	0,20	1	0,20	


<sup>8</sup> I dati comunali elaborati nel presente capitolo sono ricavati da <https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>; nel capitolo 3 sono stati elaborati i calcoli sulla base del "calcolo topografico" della mosaicatura catastale regionale mentre nel presente capitolo si sono utilizzati le superfici censite a catasto: si rilevano lievi differenze numeriche determinate sia dalle differenze tra superficie catastale e superficie topografica, sia da una maggior accuratezza di attribuzione delle destinazioni colturali delle particelle.

	4	2	0,94		
	5	6	1,23	2	0,21
	6	7	3,26	4	0,65
	7	4	0,43	2	0,14
	<i>Totale</i>	<i>33</i>	<i>22,90</i>	<i>26</i>	<i>14,89</i>
Borgo d'Ale	10	6	0,87	2	0,29
	11	4	0,72	4	0,67
	12	8	4,98	8	4,98
	13	6	1,81	6	1,57
	14	2	1,06	2	1,06
	15	1	0,75	1	0,75
	16	4	1,51	4	1,51
	17	4	0,93	4	0,93
	21	10	2,72	10	2,72
	22	12	2,90	7	0,98
	23	1	0,37	1	0,37
	24	8	2,55	7	2,20
	26	1	0,04		0,04
	27	4	1,35	4	1,35
	28	3	1,38	3	1,38
	29	1	0,62	1	0,62
	35	1	0,32	1	0,32
	37	2	0,67	2	0,67
	38	1	0,44	1	0,44
	4	1	0,14		
5	3	0,42	1	0,20	
7	5	1,75	5	1,75	
8	2	0,41	1	0,30	
	Totale	53	28,70	41	24,98
Santhià	33	1	0,24	1	0,24
	40	1	0,55	1	0,55

	Totale	2	0,74	2	0,74
<b>Tabella 2: Aziende e superficie vitata suddivisa per Comune ed individuazione catastale. In rosso i valori ricadenti nell'area di osservazione. Provincia di Biella Dati Anno 2021</b>					
Comune	Foglio di mappa Numero	Aziende Numero	Superficie Totale Ha	Di cui Aziende Uva da mensa	Di cui Superficie Uva da mensa Ha
Cavaglià	1	3	2,54		
	10	1	0,69		
	11	1	0,25		
	12	6	2,28		
	13	1	0,25		
	16	4	4,12		
	19	4	0,81		
	2	6	2,05		
	21	10	6,56		
	22	6	5,24		
	24	1	0,02	1	0,02
	26	1	0,09		
	3	5	1,59		
	7	3	0,61		
	Totale	45	27,09	1	0,02
Dorzano	1 parte	8	2,63		
	2	6	1,86		
	5	3	2,05		
	3	1	0,09		
	Totale	18	6,47		
Roppolo	9	1	1,35		
	8	2	0,49		
	7	1	0,21		
	5	3	2,72		



	4	3	0,40		
	3	5	2,99		
	12	5	4,22		
	11	6	2,35		
	10	4	1,66		
	<b>Totale</b>	<b>25</b>	<b>16,40</b>		
Salussola	28	1	0,84		
	29	2	0,43		
	30	1	1,11		
	31	1	0,20		
	32	2	3,67		
	35	2	0,41		
	36	2	3,59		
	37	3	2,58		
	38	1	0,09		
	39	3	0,42		
	40	3	0,82		
	<b>45</b>	<b>1</b>	<b>1,01</b>		
	<b>Totale</b>	<b>14</b>	<b>15,18</b>		
Viverone	1	4	0,56		
	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>0,33</b>		
	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>0,13</b>		
	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>1,22</b>		
	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>0,11</b>		
	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>0,99</b>		
	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>4,18</b>		
	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>1,63</b>		
	20	4	0,55		
	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>3,54</b>		
	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>4,63</b>		
<b>23</b>	<b>2</b>	<b>1,13</b>			

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

	24	9	3,43		
	25	2	0,79		
	3	6	2,23		
	4	7	2,52		
	6	3	1,04		
	7	5	5,39		
	8	5	1,32		
	9	7	2,19		
	Totale	53	37,92		

Le stesse tabelle evidenziano che nel Vercellese, (ad eccezione di Moncrivello, comune non rientrante nel campo di osservazione, ove è presente la D.O.C.G. Caluso, e la D.O.C. Canavese), la produzione di uva è oggi essenzialmente rivolta all'uva da mensa in particolare degli ibridi produttori diretti di origine americana: uva fragola nelle varietà a bacca bianca e rossa. Tale nuovo orientamento produttivo è avvenuto a seguito degli estirpi forzati causati dalla batteriosi che ha flagellato gli actinidieti, contro la quale la lotta è obbligatoria, unito al crollo dei prezzi dei kiwi. Diverse realtà agricole hanno cominciato a sondare altre produzioni tra le quali l'uva da mensa, in sostituzione degli impianti esistenti, e riscoprendo le antiche tradizioni, si evidenzia infatti che l'uva fragola a Borgo d'Ale è coltivata da più di mezzo secolo, inizialmente, sulle capezzagne dei campi, ad uso familiare, e poi si incominciò a sfruttarne le capacità produttive, affinando le tecniche colturali.

La buona risposta del mercato, soprattutto dell'area lombarda e Svizzera, ha determinato un incremento di questa coltivazione, grazie anche alla rusticità delle piante stesse che in alcune realtà hanno addirittura sostituito i peschi, tipica coltura del territorio di Borgo d'Ale.

Nel 2021 la quasi totalità della superficie a vite in provincia di Vercelli interessa questa coltura con 14,89 Ha ad Alice Castello, 24,98 Ha a Borgo d'Ale, 0,74 Ha a Santhià.

Esaminando una serie storica, come emerge nella tabella 3, si rileva l'andamento di questa coltivazione che è cresciuta mano a mano nel tempo, modificando anche il paesaggio agrario: da pochi ettari del 2008 si è passati agli attuali 40 ettari, con circa settanta aziende produttrici.

**Tabella 3 : Riepilogo numero aziende e superfici per anni uva da mensa**

SUPERFICIE (ha)														
Anno	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Comune	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha
ALICE CASTELLO	1,96	3,08	3,40	2,79	3,07	3,48	3,93	4,97	8,70	8,16	10,42	11,22	13,27	14,89
BORGO D'ALE	2,88	3,05	4,24	4,02	9,86	8,85	11,47	12,53	15,82	17,34	21,47	21,26	22,74	24,98
SANTHIA'												0,55	0,78	0,78
<b>TOTALE SUPERFICI</b>	<b>4,84</b>	<b>6,13</b>	<b>7,64</b>	<b>6,81</b>	<b>12,93</b>	<b>12,33</b>	<b>15,4</b>	<b>17,5</b>	<b>24,52</b>	<b>25,5</b>	<b>31,89</b>	<b>33,03</b>	<b>36,79</b>	<b>40,65</b>

Aziende (n.)														
Anno	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Comune	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)
ALICE CASTELLO	9	10	12	9	9	11	13	16	24	23	22	21	22	26
BORGO D'ALE	10	10	11	10	21	22	27	31	39	34	39	37	36	41
SANTHIA'												1	2	2
<b>TOTALE AZIENDE</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>40</b>	<b>47</b>	<b>63</b>	<b>57</b>	<b>61</b>	<b>59</b>	<b>60</b>	<b>69</b>

La superficie vitata è aumentata nei sopraccitati comuni, come evidenziato nella tabella 4 che analizza, nello stesso arco temporale, i dati dei vigneti.


**Tabella 4 : Riepilogo numero aziende e superfici per anni.**

SUPERFICIE (ha)														
Anno	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Comune	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha	ha
ALICE CASTELLO	7,9	10,68	10,97	11,03	11,86	13,28	13,64	14,37	17,84	14	17,59	19,08	21,25	22,9
BORGO D'ALE	6,35	6,49	7,82	7,24	12,65	12,2	14,39	15,97	18,88	20,78	24,46	24,5	26,18	28,7
CAVAGLIA'	33,84	32,79	31,62	33,97	32,11	30,93	30,39	30,87	28,62	28,69	29,19	29,22	27,61	27,09
DORZANO	8,88	7,23	9,71	10,06	9,75	9,06	10,34	9,2	6,66	7,51	7,49	7,04	6,34	6,47
ROPPOLO	16,93	14,19	17,63	16,76	15,41	14,48	15,01	15,17	13,95	13,68	13,24	14,89	15,05	16,4
SALUSSOLA	11,58	10,38	14,95	11,97	11,77	14,2	15,36	12,89	11,52	11,92	12,22	11,18	15,81	15,18
VIVERONE	43,6	43,44	42,4	42,32	37,42	38,77	38,75	40,35	36,4	36,66	36,72	37,05	36,26	37,92
<b>TOTALE SUPERFICIE</b>	<b>129,08</b>	<b>125,2</b>	<b>135,1</b>	<b>133,35</b>	<b>130,97</b>	<b>132,92</b>	<b>137,88</b>	<b>138,82</b>	<b>133,87</b>	<b>133,2</b>	<b>140,91</b>	<b>142,96</b>	<b>148,5</b>	<b>154,66</b>

Aziende (n.)														
Anno	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Comune	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)	(n.)
ALICE CASTELLO	22	23	22	19	17	22	24	25	32	30	30	29	30	33
BORGO D'ALE	26	26	28	26	34	37	41	47	52	48	51	50	48	53
CAVAGLIA'	56	50	52	61	53	54	56	58	52	53	53	52	46	45
DORZANO	23	19	27	29	27	26	30	26	17	20	20	18	16	18
ROPPOLO	36	38	39	41	39	35	38	38	31	29	31	30	28	25
SALUSSOLA	23	17	31	21	19	28	29	23	14	15	16	11	15	14
VIVERONE	65	68	61	69	62	62	61	65	55	54	56	53	47	53
<b>TOTALE AZIENDE</b>	<b>251</b>	<b>241</b>	<b>260</b>	<b>266</b>	<b>251</b>	<b>264</b>	<b>279</b>	<b>282</b>	<b>253</b>	<b>249</b>	<b>257</b>	<b>243</b>	<b>230</b>	<b>241</b>

Nelle zone di elezione del Canavese D.O.C. e dell'Erbaluce persiste invece la viticoltura tradizionale che ha affinato le tecniche produttive e migliorato le tecnologie di cantina.

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

Oggi sono presenti una decina di aziende che prevedono l'intero ciclo di vinificazione compreso l'imbottigliamento, seguite da esperti enologi, anche se la maggior parte conferisce le uve alla Cantina della Serra di Piverone, nata agli inizi degli anni '50 proprio per impulso di Adriano Olivetti, interprete delle finalità dell'I Rur (Istituto per il Rinnovamento rurale urbano) che prevedeva nello statuto interventi per creare occupazione, dando impulso all'imprenditoria locale.

Come già specificato nell'area biellese le aziende viticole sono oggi 186 su circa 90 ettari di superficie, così suddivise 53 in comune di Viverone con circa 40 ettari di superficie, segue Cavaglià con 45 aziende su 27 ettari, Roppolo 25 aziende su 16,40 ettari, Salussola 14 aziende su 15 ettari e Dorzano 18 aziende su 6,76 ettari.

Si osserva che la superficie totale vitata (154 ha) rappresenta solo lo **0,4%** della superficie totale piemontese (48.000 ha).

Esaminando una serie storica, a partire dall'anno 2008, (Tab. 4) si rileva che sebbene il numero di aziende sia diminuito nel corso degli anni, non così la superficie investita: le aziende si sono ingrandite andando ad occupare prima i terreni già investiti a vigneto ma che risultavano abbandonati o a sostituire altre coltivazioni. Ciò vale soprattutto per le aree ove si produce l'Erbaluce DOCG Viverone e Roppolo, ma anche nuove realtà di notevoli dimensioni sono sorte a Cavaglià e Salussola, grazie all'impulso dato dalle nuove denominazioni Canavese, nelle diverse tipologie.

Gli aiuti comunitari e regionali all'avviamento all'imprese, rivolti ai giovani agricoltori, hanno inoltre favorito il ricambio generazionale, aumentando anche la professionalità degli imprenditori addetti al comparto (tra i requisiti è infatti prevista la capacità professionale dei beneficiari) e incoraggiando nuovi investimenti. Ciò è emerso anche attraverso un'interrogazione sull'Anagrafe Agricola Unica della Regione Piemonte che riporta i dati relativi al titolare aziendale: in questo caso a Viverone la numerosità degli imprenditori inferiori a 65 anni di età risulta quasi pari a quelli superiori, con un trend favorevole confermando, nonostante le incertezze una vivacità del comparto.

Analizzando la tabella 5, suddivisione per classi di età della vite, emerge ancora che gli investimenti produttivi sono proseguiti nel tempo (per Alice Castello e Borgo d'Ale Borgo d'Ale si riferisce essenzialmente all'uva fragola), in sostituzione delle fallanze ma anche con nuovi impianti con tecniche di coltivazione più avanzate.

**Tabella 5 : Aziende e superfici vitate per classi d'età della vite. Anno 2021.**

Classi d'età	ALICE CASTELLO		BORGO D'ALE		CAVAGLIA'		DORZANO		ROPPOLO		SALUSSOLA		VIVERONE	
	Aziende (n.)	Superfici e vitata (ha)	Aziende (n.)	Superficie vitata (ha)	Aziende (n.)	Superficie vitata (ha)	Aziende (n.)	Superficie vitata (ha)	Aziende (n.)	Superficie vitata (ha)	Aziende (n.)	Superficie vitata (ha)	Aziende (n.)	Superficie vitata (ha)
inferiore a 3 anni	10	4,96	14	6,01	3	0,72	2	0,21	3	2,33	2	3,39	7	2,19
da 10 a meno di 20 anni	7	2,92	9	3,78	11	3,62	3	0,89	7	4,09	3	2,91	19	7,55
da 20 a meno di 30 anni	12	2,24	15	3,75	4	0,81			2	0,69			10	3,39
da 3 a meno di 6 anni	10	2,91	15	6,74	3	0,45			4	2,48	3	0,95	4	1,01
da 6 a meno di 10 anni	7	1,85	6	1,78	5	1,19	1	0,05	4	1,1	1	0,18	6	1,78
oltre i 30 anni	17	8,02	25	6,62	43	20,31	17	5,33	21	5,72	14	7,76	41	22

Nella rappresentazione grafica, riferita ai dati della classe di età della vite nei comuni di Roppolo e Viverone, si rileva che la classe più frequente è quella superiore a 30 anni (sia a livello di superficie sia di numero di aziende), tuttavia, sommando i dati relativi alle classi di età inferiori ai 20 anni, i dati sono sostanzialmente vicini a testimonianza di un estremo interesse del comparto e di uno spirito imprenditoriale attento a nuovi investimenti produttivi per migliorare la qualità del prodotto.

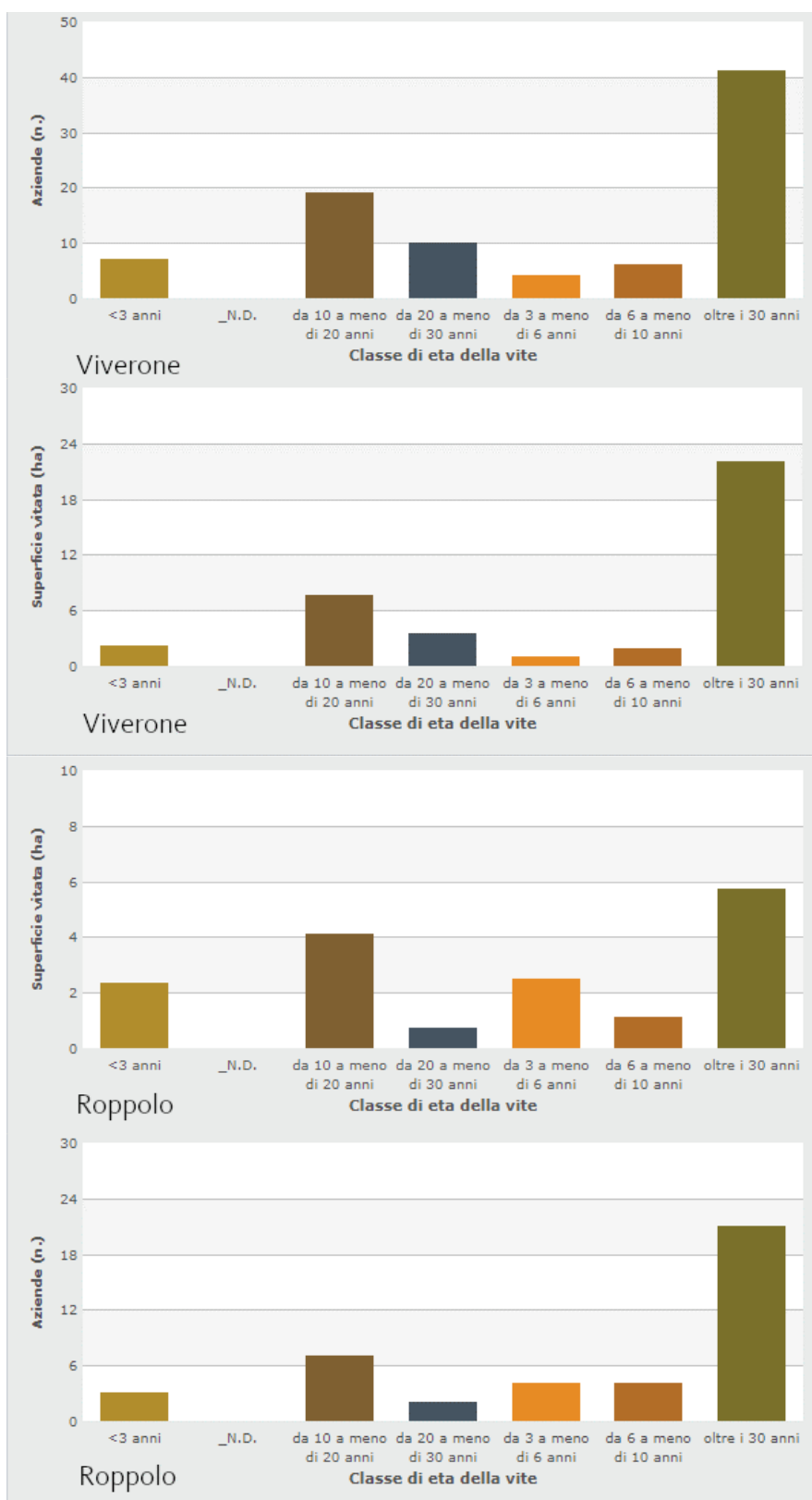



Figura 10: Rappresentazione grafica suddivisione per classe di età della vite nei comuni di Roppolo e Viverone (tratto da Sistema Piemonte Anagrafe agricola - data warehouse)

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

## 5.3 LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE

### 5.3.1 CANAVESE D.O.C.

La denominazione Canavese comprende tutti i vini prodotti con le numerose varietà di uva che compongono il panorama vitivinicolo dell'areale 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. (Per le zone di produzione vedasi il relativo disciplinare)


#### Base ampelografica

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.

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.

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.

I dati relativi delle produzioni di cui sopra sono esplicitati nella tabella sottostante.

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

**Tabella 6: Aziende, superficie vitata suddivisa per tipologia a D.O. e individuazione catastale "Canavese" nelle diverse denominazioni. In rosso i valori ricadenti nell'area di osservazione. Anno 2021**


Comune	Denominazione	Aziende per foglio di mappa (n)	Superficie (ha)	Foglio di mappa (n)	
Alice Castello	Canavese Barbera	2	0,22	6	
		1	0,25	10	
	<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>0,47</b>		
	Canavese bianco	4	0,53	10	
		2	0,25	5	
		2	0,57	6	
		1	0,15	7	
		<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>1,50</b>	
	Canavese Nebbiolo	1	0,37	10	
		1	0,16	12	
		1	0,06	4	
		<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>0,60</b>	
	Canavese rosso	2	0,65	4	
		3	0,33	5	
		2	1,04	6	
		1	0,09	10	
		<b>Totale</b>	<b>5</b>	<b>2,28</b>	
	Comune	Denominazione	Aziende Numero	Superficie Ha	Foglio di mappa Numero
	Cavaglià	Canavese Barbera	1	0,16	16
1			0,05	22	
<b>Totale</b>		<b>2</b>	<b>0,21</b>		
Canavese bianco		1	0,46	1	
		2	0,35	22	



		1	0,25	11
		5	0,85	21
		1	0,77	16
		2	0,32	12
		1	0,38	10
	<b>Totale</b>	<b>11</b>	<b>3,39</b>	
	Canavese Nebbiolo	1	0,58	1
		1	0,11	3
		1	0,29	22
		1	0,63	16
		3	1,64	21
	<b>Totale</b>	<b>7</b>	<b>3,26</b>	
	Canavese rosso	1	0,31	1
		1	0,30	10
		1	0,14	3
		2	0,40	7
		4	2,40	22
		6	2,85	21
		1	0,18	2
		1	0,14	19
		1	1,37	16
		1	0,22	12
	<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>8,31</b>	
Dorzano	Canavese Barbera	1	0,14	5
	Canavese bianco	1	0,90	2
	Canavese rosso	1	0,28	5
Roppolo	Canavese Barbera	1	0,31	5
		1	0,33	10
		2	0,31	12

		1	0,19	9	
	<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>1,14</b>		
	Canavese Nebbiolo	1	0,69	10	
		1	0,49	11	
		4	1,82	12	
		1	0,80	3	
		1	0,17	5	
		1	0,12	8	
		1	0,55	9	
		<b>Totale</b>	<b>9</b>	<b>4,63</b>	
	Canavese rosso	1	0,09	5	
		1	0,16	8	
		1	0,09	10	
		2	0,64	12	
		1	0,29	11	
		1	0,28	3	
	<b>Totale</b>	<b>7</b>	<b>1,56</b>		
Salussola	Canavese Barbera	1	0,94	32	
		1	0,27	36	
		1	0,28	37	
		<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>1,48</b>	
	Canavese bianco	1	0,13	28	
		1	0,46	32	
		1	0,43	36	
		1	0,43	37	
		<b>Totale</b>	<b>3</b>	<b>1,45</b>	
	Canavese Nebbiolo	1	1,60	32	
		1	0,58	36	
		1	0,74	37	

	<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>2,92</b>	
	Canavese rosso	1	0,05	28
		1	0,80	30
		1	0,42	37
		1	1,15	36
		1	0,20	32
		1	0,20	31
		1	0,18	29
	<b>Totale</b>	<b>3</b>	<b>3,00</b>	
Viverone	Canavese Barbera	2	0,90	22
	Totale	2	0,90	
	Canavese Nebbiolo	1	0,23	13
		4	0,60	17
		1	0,54	18
		2	0,84	21
		1	0,05	22
		1	0,58	24
		3	0,61	4
	<b>Totale</b>	<b>10</b>	<b>2,92</b>	
	Canavese rosso	1	0,13	1
		1	0,12	10
		1	0,06	11
		2	0,44	13
1		0,06	16	
2		0,28	17	
1		0,54	18	
2		0,33	21 parte	
3		0,88	22	
1	0,43	24		

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

		2	0,20	3
		5	1,31	4
		1	0,25	6
		2	0,34	8
		2	0,46	9
	<b>Totale</b>	<b>17</b>	<b>5,81</b>	-

Nei Comuni interessati le superfici per la produzione di "Canavese" ammontano complessivamente a 47,15 ettari di cui: 4,85 ad Alice Castello, 15,17 a Cavaglià, 1,32 a Dorzano, 7,33 a Roppolo, 8,85 a Salussola e 9,63 a Viverone.


La tipologia prevalente è per la produzione di vini rossi, mentre i bianchi sono limitati a Cavaglià (11 aziende su 3,39 ha), Dorzano (1 azienda con 0,90 ha), Salussola (3 az. Su 1,45 ha) e Alice Castello, comuni esclusi nel disciplinare di produzione dell'Erbaluce di Caluso. Tra i rossi prevale il Canavese rosso con una superficie di 21,2 ettari, avendo una base ampelografica più ampia già presente anche nei vecchi vigneti, seguito dal Canavese Barbera e Canavese Nebbiolo.

### 5.3.2 ERBALUCE DI CALUSO O CALUSO DOCG

L'Erbaluce è considerato un vitigno autoctono, di origini molto antiche: pare che già i Salassi coltivavano la vite e vinificavano. Il vitigno venne gradito anche in età romana, venendo chiamato Alba lux o Albalux.

Le prime notizie storiche del vitigno Erbaluce risalgono al 1606, quando viene menzionato da Giovan Battista Croce, gioielliere presso il duca Carlo Emanuele. Altre menzioni appaiono nel 1799 in studi della Società agraria di Torino, dal Gatta nel 1833 nel suo studio su Viti e vini della provincia di Ivrea.

Per collegare il nome al colore giallo oro degli acini che brillano al sole autunnale, una leggenda narra che il vitigno nacque dalle lacrime della ninfa Albaluce, figlia degli dei Sole

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

e di Alba. Lacrime che ridonano la vita trasformando secchi arbusti in robuste piante da cui s'alzano lunghi tralci e da essi pendono dolci, dorati grappoli di succosa uva bianca.

Il territorio di produzione della DOCG comprende 37 comuni situati tra Ivrea e Caluso di cui 33 canavesani della provincia di Torino, Roppolo Viverone e Zimone nella provincia di Biella e Moncrivello (VC).

La denominazione Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG è riservata ai vini bianchi che rispondono alle seguenti tipologie, prodotti con uve del vitigno Erbaluce in purezza:


- Erbaluce di Caluso o Caluso vino bianco fermo
- Erbaluce di Caluso o Caluso spumante elaborato con il metodo tradizionale della seconda fermentazione in bottiglia con un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 15 mesi.
- Erbaluce di Caluso o Caluso passito vino che deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento minimo di 36 mesi
- Erbaluce di Caluso o Caluso passito riserva vino che deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento minimo di 36 mesi
- Erbaluce di Caluso Vigna seguita dalla denominazione del vigneto.

Come esposto nella tabella 7, l'Erbaluce di Caluso, per quanto attiene al presente studio, viene prodotto esclusivamente a Roppolo e Viverone, con 12 aziende produttrici a Roppolo su 5,68 ettari e 23 nell'omonimo comune lacustre su 16,99 Ha ove sono presenti anche 2 aziende per la produzione di Erbaluce di Caluso o Caluso Vigna una sorta di Cruè termine usato nel mondo del vino proprio per indicare un particolare vigneto che è cresciuto in una determinata zona e dal quale si ottiene un vino particolarmente eccellente.

Si osserva che in termini percentuali rappresenta a Roppolo il 34% della superficie vitata e a Viverone il 45% della superficie vitata.

**Tabella 7: Aziende, superficie vitata di produzione Erbaluce di Caluso DOCG e Individuazione catastale Anno 2021**

Comune	Aziende per foglio di mappa (n)	Superficie (ha)	Foglio di mappa (n)
Roppolo	1	0,08	10
	4	1,01	11
	4	1,14	12
	2	1,44	3
	2	1,90	5
	1	0,11	8
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>5,68</b>	
Viverone	2	0,35	13
	1	0,24	16
	4	2,41	17
	1	0,26	18
	5	2,31	21
	3	1,97	22
	3	1,37	24
	1	0,36	25
	2	1,41	3
	2	0,34	4
	1	0,20	6
	1	4,36	7
	3	0,30	8
	4	1,12	9
<b>Totale</b>	<b>23</b>	<b>16,99</b>	
Viverone Erbaluce di Caluso o Caluso Vigna	1	0,02	17
	1	0,09	24

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

Totale	2	0,11	
--------	---	------	--

### 5.3.3 LE DESTINAZIONI PRODUTTIVE ALL'INTERNO DEL CAMPO D'OSSERVAZIONE

I dati attinenti al campo di osservazione (quadrato di 10 km x 10 km) sono evidenziati in rosso nelle tabelle già descritte che riportano l'individuazione catastale a livello di foglio di mappa.

Il presente paragrafo compendia le osservazioni già effettuate al fine di facilitarne la lettura.

Come si evince dalle tabelle, in alcuni comuni le superfici vitate rientrano nella loro integrità nel campo di osservazione, è il caso di Alice Castello, Cavaglià, Roppolo altri come Viverone hanno la maggior parte delle superfici all'interno del quadrato, mentre Borgo d'Ale e Salussola sono quasi totalmente al di fuori.


Le sottostanti tabelle 8 e 9 raccolgono i dati di aziende e superficie.

Si fa presente che, trattandosi di una ripartizione per mappali, il numero di aziende può essere in alcuni casi superiore al totale già indicato in altre tabelle in quanto la stessa azienda può avere terreni dislocati in diversi fogli di mappa.

**Tabella 8: Aziende e superfici viticole-Anno 2021<sup>9</sup>**

Comune	Aziende e superficie vitata compresa uva da mensa		Aziende e superfici solo per la produzione di uva da mensa	
	Aziende(n)	Superficie ha	Aziende (n)	Superficie ha
<b>Alice Castello</b>	33	22,90	26	14,89
<b>Borgo d'Ale</b>	23	8,55	Dato mancante	6,93
<b>Santhià</b>	2	0,74	2	0,74
<b>Cavaglià</b>	45	27,10	1	0,02

<sup>9</sup> I dati riportati si riferiscono alle superfici catastali

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

<b>Dorzano</b>	18	6,47	0	0
<b>Roppolo</b>	25	16,4	0	0
<b>Salussola</b>	1	1,01	0	0
<b>Viverone</b>	Dato mancante	22,19	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>105,36</b>		<b>22,58</b>

**Tabella 9 : Aziende e superfici viticole per la produzione della DOC Canavese e DOCG Erbaluce di Caluso. Anno 2021**

Comune	Canavese Barbera		Canavese bianco		Canavese Nebbiolo		Canavese rosso		Erbaluce	
	Aziende	Ha	Aziende	Ha	Aziende	Ha	Aziende	Ha	Aziende	Ha
<b>Alice Castello</b>	2	0,47	9	1,50	2	0,60	5	2,28	0	0
<b>Cavaglià</b>	2	0,21	11	3,39	7	3,26	18	8,31	0	0
<b>Dorzano</b>	1	0,14	1	0,90	-	-	1	0,28	0	0
<b>Roppolo</b>	4	1,14	-	-	9	4,63	7	1,56	12	5,68
<b>Salussola</b>	Dati non rientranti nel campo di osservazione									
<b>Viverone</b>	2	0,90	0	0	9	2,26	10	3,58	20	9,32
<b>TOTALE</b>		<b>2,86</b>		<b>5,79</b>		<b>10,75</b>		<b>16,01</b>		<b>15,00</b>


Come si evince dalle tabelle riepilogative, la superficie totale investita a vigneto all'interno dell'area di indagine è pari complessivamente a 105,36 ha suddivisa in circa 150 aziende (si precisa tuttavia che non è stato possibile determinare con certezza il numero in quanto la stessa azienda può disporre di terreni su diversi fogli catastali).

Le produzioni dell'area vercellese sono essenzialmente rivolte all'uva da mensa con 22,58 ha, non così nell'area biellese dove l'investimento è basato principalmente sulla produzione di uva da vino.

Analizzando poi le produzioni di pregio si rileva la presenza anche all'interno del quadrato oggetto di studio pari complessivamente a 50,41 ha.

Si osserva che il consorzio Canavese DOC ed Erbaluce DOCG non hanno sede nel territorio oggetto di indagine ma in provincia di Torino; tale condizione fa presagire che spesso il



	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

territorio locale non è stato il primo promotore del marchio di tutela ma si è inserito in programmi di scala più vasta, ad indicare che le produzioni locali hanno un peso non sempre apprezzabile se raffrontato al mercato piemontese.

## 6 PRODUZIONI FITOALIMURGICHE

Si chiama "fito-alimurgia", da fito, cioè pianta e alimurgi, ovvero la forma contratta dall'espressione latina "alimenta urgentia", cioè nutrimento in caso di necessità. È una pratica antica di raccolta delle erbe spontanee selvatiche ma che oggi ha promosso anche lo sviluppo di vere e proprie coltivazioni.

Gli studi dell'Anagrafe agricola inserisce nella categoria "piante industriali" la coltivazione di "piante aromatiche, medicinali e da condimento"

codice catastale	comune	Area di indagine - mq	Ricadenza nel territorio comunale - mq
002004	Alice Castello		0
002015	Borgo d'Ale		0
002032	Carisio		0
096016	Cavaglià		0
096025	Dorzano		0
096054	Roppolo	3.369	0
096058	Salussola		0
002133	Santhià		0
002150	Tronzano V. se		5.240
096080	Viverone	0	2.300
<b>Totale</b>		3.369	7.540
<b>Totale complessivo 10.909 mq</b>			

La particelle ricadenti in Tronzano V.se e Viverone sono anche coltivazioni biologiche.

Una ricerca alla CCIAA sulla base del codice Ateco 01.28 "coltivazione di specie, piante aromatiche e farmaceutiche" nei territori comunali oggetto di indagine indica la presenza di 5 operatori.

codice catastale	comune	n. operatori
2004	Alice Castello	0
2015	Borgo d'Ale	0
2032	Carisio	0
96016	Cavaglià	1
96025	Dorzano	0
96054	Roppolo	1
96058	Salussola	0
2133	Santhià	0
2150	Tronzano V. se	1
96080	Viverone	2
<b>Totale</b>		<b>5</b>

Si osserva che si tratta di coltivazioni marginali, che interessano una superficie ridotta di territorio.

## 7 APICOLTURA

Sulla base dei dati del **censimento apistico nazionale<sup>10</sup>**, il Piemonte è al primo posto tra le regioni italiane sia come numero di alveari (nel 2021 200.416 alveari, pari a circa il 13,6 % del patrimonio italiano) che come operatori (6.998 apicoltori in Piemonte, pari a circa 9,6% del totale nazionale); tali dati includono sia gli operatori per autoconsumo che gli operatori professionali. Gli alveari di operatori professionali sono 176.522 pari al 15,7% del totale nazionale degli alveari professionali e gli operatori professionali sono 2337 pari al 10,9% del totale nazionale operatori professionali.

I dati della Regione Piemonte ricavati dall'anagrafe agricola<sup>11</sup> indicano in Piemonte una flessione in atto, pur rilevando che probabilmente il dato 2021 relativo alla provincia di Biella è errato, in quanto denota una diminuzione troppo repentina.

Anno 2021 (al 12/07)	Anno 2020 (al 10/07)	Anno 2019 (al 30/06)	Anno 2018 (al 30/06)	Anno 2017 (al 30/6)
-------------------------	-------------------------	-------------------------	----------------------------	------------------------

<sup>10</sup> Report Aspromiele 2021 - **IL VALORE DELLA TERRA – Report andamento produttivo e di mercato del miele stagione 2021** - <https://www.informamiele.it/document/report-annuali-produzione-e-mercato>

<sup>11</sup> [https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2019-11/t02\\_22i.xls](https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2019-11/t02_22i.xls);  
<https://www.regione.piemonte.it/web/amministrazione/finanza-programmazione-statistica/statistica/numeri-piemonte-annuario-statistico-regionale>. *Annuario statistico regionale*

<b>Alessandria</b>	17.537	16.412	18.381	16.117	15.574
<b>Asti</b>	13.038	14.097	15.625	14.980	13.554
<b>Biella</b>	1.992	13.671	14.008	14.237	14.146
<b>Cuneo</b>	35.738	36.842	42.378	40.099	37.807
<b>Novara</b>	10.582	14.894	15.245	19.944	20.440
<b>Torino</b>	17.081	14.524	15.462	15.584	16.495
<b>Verbano C.O.</b>	1.574	1.393	1.453	1.022	1.391
<b>Vercelli</b>	1.994	1.519	2.576	2.530	2.532
<b>Piemonte</b>	99.536	113.352	125.128	124.513	121.939

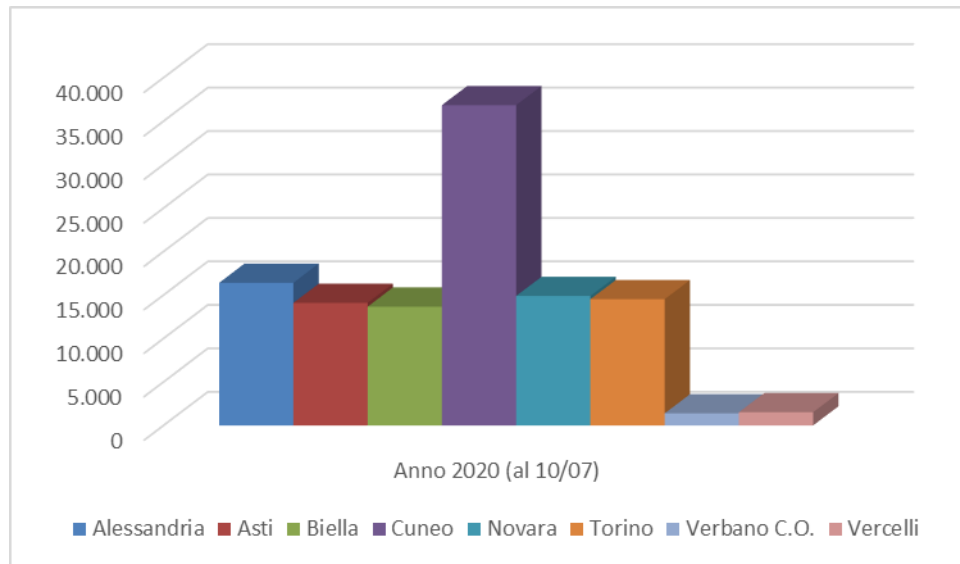


Figura 11: Anagrafe agricola nazionale: dati 2020 (fonte Annuario statistico Regione Piemonte): n. di alveari per provincia

Si osserva che in provincia di Biella gli alveari di operatori professionali rappresentano il 12% del valore regionale.

Una ricerca alla camera di commercio degli operatori con indicato come attività primaria o secondaria o prevalente il codice Ateco 01.49.3 "Apicoltura" sono distribuiti come indicato in tabella.

codice ATECO 01.49.3 - Estrazione elenco CCIAA			
codice catastale	comune	n. operatori	valori % sul totale
2004	Alice Castello	4	16,7%
2015	Borgo d'Ale	3	12,5%
2032	Carisio	4	16,7%
96016	Cavaglià	3	12,5%

<b>96025</b>	Dorzano	0	0,0%
<b>96054</b>	Roppolo	2	8,3%
<b>96058</b>	Salussola	5	20,8%
<b>2133</b>	Santhià	1	4,2%
<b>2150</b>	Tronzano V. se	2	8,3%
<b>96080</b>	Viverone	0	0,0%
<b>Totale</b>		24	100,0%
<b>n. operatori professionali regionali</b>		2337	
<b>Totale % sul n. operatori regionali</b>		1,0%	

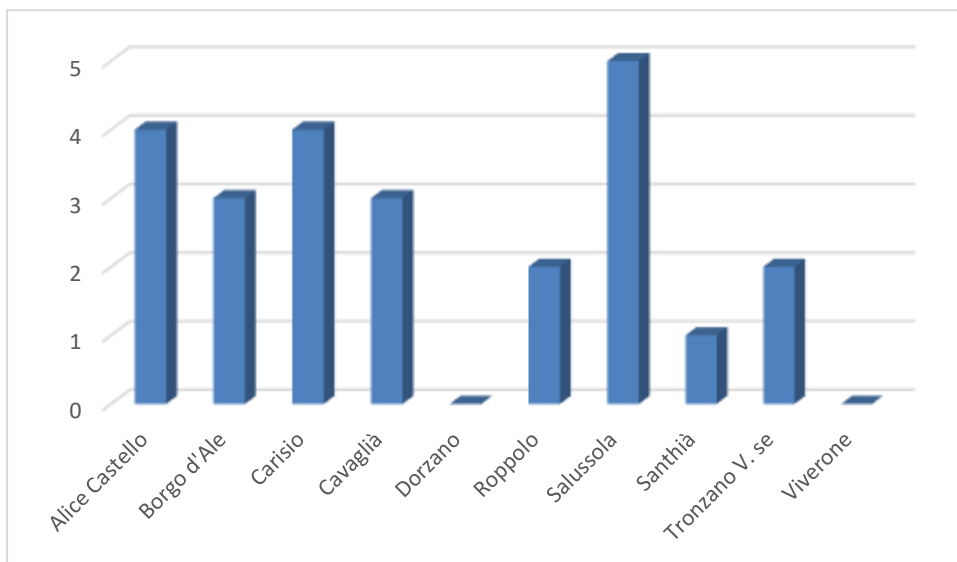



Figura 12: Distribuzione numerica delle imprese iscritte alla CCIAA con attività prevalente, primaria, secondaria codice Ateco 01.49.3 in riferimento ai territori comunali oggetto di indagine

Si osserva che gli apicoltori professionali nei comuni limitrofi all'area di intervento rappresentano numericamente solo **1%** del totale regionale. Inoltre il numero degli apiari sembra aver raggiunto il culmine della curva gaussiana ed aver iniziato la discesa in quanto la congiuntura economica e le problematiche fitopatologiche del settore scoraggiano la ripresa del mercato.

La Regione Piemonte<sup>12</sup> ha promosso dal 2022 il progetto "Oasi fiorite per la biodiversità" in collaborazione con fondazione Arion.

Si tratta di un progetto che riguarda il tema della biodiversità e della salvaguardia dei pronubi e che prevede il coordinamento e il supporto di iniziative volte ad arricchire gli ambienti agricoli e

<sup>12</sup> <https://www.agrion.it/progetto-oasi-fiorite-per-la-biodiversita/>

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

urbani di superfici ricche di fioriture che, in periodi diversi dell'anno, riescano a garantire un ottimo approvvigionamento di alimenti per le popolazioni di questi insetti indispensabili per l'impollinazione. Per salvaguardare la vita degli insetti impollinatori, e quindi delle api domestiche e di tutti i loro parenti selvatici, non basta tuttavia limitare i fattori di inquinamento ambientale, ma è necessario ristrutturare i nostri territori per arricchire le aree urbane e gli ambienti agricoli di spazi fioriti che garantiscano il cibo necessario per la loro sopravvivenza. Nasce da queste considerazioni il nuovo progetto di Regione Piemonte e Agrion per la conservazione della biodiversità, nel pieno rispetto degli obiettivi dell'agenda ONU 2030.

## 8 COLTURE BIOLOGICHE


L'agricoltura biologica è un metodo agricolo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali. Ciò significa che tende ad avere un impatto ambientale limitato, in quanto incoraggia a:

- usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile
- conservare la biodiversità
- conservare gli equilibri ecologici regionali
- migliorare la fertilità del suolo
- mantenere la qualità delle acque.

Inoltre, le norme in materia di agricoltura biologica favoriscono il benessere degli animali e impongono agli agricoltori di soddisfare le specifiche esigenze comportamentali degli animali.

Il comparto biologico è un settore dell'agricoltura dell'UE in rapida crescita, cosa che è il risultato diretto di un maggiore interesse dei consumatori per i prodotti biologici. Per rispondere alle sfide poste da questa rapida espansione e fornire un quadro giuridico efficace per l'industria, l'UE ha approvato una nuova normativa relativa al settore biologico che è entrato in vigore il 1° gennaio 2022.

Tra gli esempi delle modifiche apportate nel quadro della nuova legislazione in materia di agricoltura biologica figurano:

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

- un rafforzamento del sistema di controllo, che contribuisce a rinsaldare ulteriormente la fiducia dei consumatori nel sistema biologico dell'UE
- nuove norme per i produttori che renderanno più facile per gli agricoltori più piccoli convertirsi alla produzione biologica
- nuove regole sui prodotti biologici importati per garantire che tutti i prodotti biologici venduti nell'Unione europea rispettino gli stessi standard
- più prodotti potranno essere commercializzati come biologici.

La nuova legislazione sulla produzione biologica è sostenuta dal piano d'azione per la produzione biologica nell'UE, varato dalla Commissione europea nel marzo 2021.

Si evidenzia che l'agricoltura biologica promuove "buone pratiche" colturali e la certificazione si coniuga con la presenza di attività industriali, come testimoniano anche alcune esperienze nell'hinterland bresciano.

L'elenco delle particelle biologiche (anno 2021) è estratto dall'archivio Anagrafe agricola del Piemonte: si tratta dei dati delle particelle che vengono certificate come biologiche nel procedimento Agricoltura biologica (particelle caricate nel fascicolo aziendale e agganciate alle notifiche valide relative al procedimento biologico), le cui informazioni vengono riversate in Anagrafe agricola.

Nell'area di studio (11.347 ha) l'area destinata alla produzione agricola è 63.754 ha, pari quasi al 56% della superficie. Le particelle con coltivazione biologica occupano una superficie di 325 ha pari al **2,87% dell'area complessiva**; in riferimento alla superficie coltivata solo il 5,1% delle particelle hanno destinazione biologica.

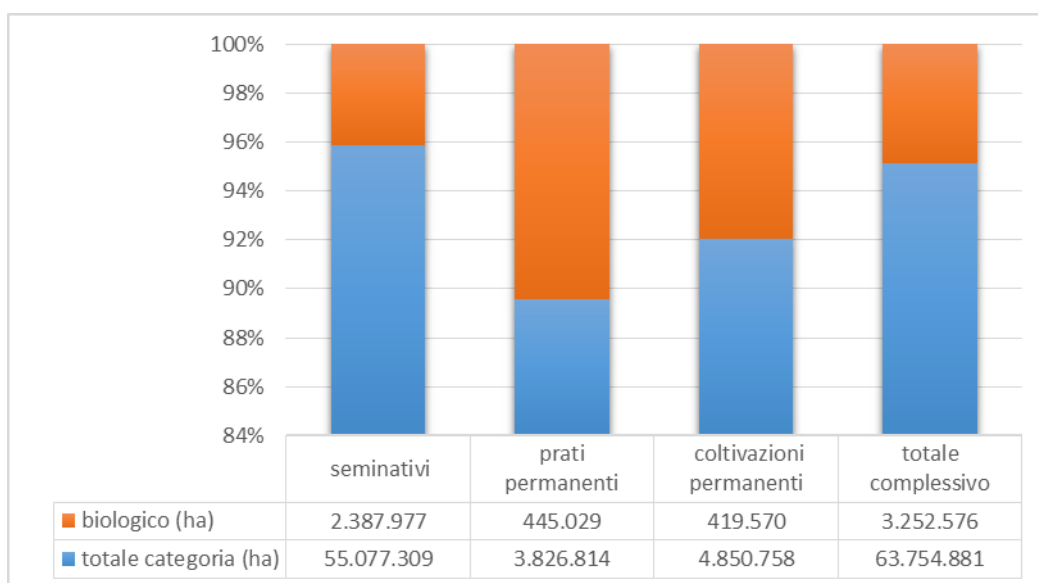


Figura 13: distribuzione per categoria delle aree di coltivazione ed incidenza % delle particelle biologiche sull'area coltivata

Codice catastale	comune	seminativi	seminativi biologici	prati permanenti	prati permanenti biologici	coltivazioni permanenti	coltivazioni permanenti biologiche	Totale coltivazioni	totale coltivazioni biologiche
002004	Alice Castello	11.843.612		343.780		840.784		13.028.176	
002004	biologico		199.996		0		98.299		298.295
002015	Borgo d'Ale	5.484.410		86.749		1.685.499		7.256.658	
002015	biologico		40.018		0		106.760		146.778
002032	Carisio	2.202.064		0		0		2.202.064	
002032	biologico		150.707		0		0		150.707
096016	Cavaglià	8.945.818		1.984.907		944.753		11.875.478	
096016	biologico		491.117		22.996		17.793		531.906
096025	Dorzano	877.745		471.356		114.883		1.463.984	
096025	biologico		59.717		276.798		17.876		354.391
096054	Roppolo	1.113.832		210.455		559.372		1.883.659	
096054	biologico		9.687		3.711		38.025		51.423
096058	Salussola	2.285.397		219.846		4.151		2.509.394	
096058	biologico		6.089		116.361		4.151		126.601
002133	Santhià	13.986.633		443.039		243.680		14.673.352	
002133	biologico		843.347		25.163		94.883		963.393
002150	Tronzano V. se	8.014.061		0		19.393		8.033.454	
002150	biologico		584.746		0		7.352		592.098
096080	Viverone	323.737		66.682		438.243		828.662	
096080	biologico		2.553		0		34.431		36.984
<b>Totale</b>		55.077.309	2.387.977	3.826.814	445.029	4.850.758	419.570	63.754.881	3.252.576
<b>% sul totale coltivi</b>		86,39%	3,75%	6,00%	0,70%	7,61%	0,66%	100,00%	5,10%
<b>% area di studio</b>								<b>56,19%</b>	<b>2,87%</b>

Nell'area di studio si rileva che le particelle biologiche dei seminativi rispetto al totale dei seminativi sono il 4,34%(tabella successiva), con una incidenza, nei comuni di Carisio, Cavaglià, Dorzano, Santhià, Tronzano Vercellese, di seminativi biologici del 6-7%; complessivamente prevalgono, in riferimento alla superficie, in coltura biologica i seminativi, seguiti dalle foraggere avvicendate. I seminativi biologici prevalenti sono riso ed orzo, seguiti da granoturco e frumento tenero e spelta.



Codice ISTAT	Comune	cereali	fiori e piante ornamentali	foraggiere avvicendate	legumi secchi	ortive e patata	piante industriali	terreni a riposo senza aiuto	ND	totale seminativi	totale seminativi biologici	% rispetto alle coltivazioni nel comune
002004	Alice Castello	7.923.135	33.044	2.052.091	71.547	237.638	880.113	638.961	7.083	11.843.612		
002004	biologico	140.905		43.932			6.330	8.829			199.996	1,69 %
002015	Borgo d'Ale	3.952.336		574.991	107.134	189.519	392.557	267.499	374	5.484.410		
002015	biologico	9.466		25.202		5.350					40.018	0,73 %
002032	Carisio	1.252.048		912.340			35.876	1800		2.202.064		
002032	biologico	114.831					35.876				150.707	6,84 %
096016	Cavaglià	5.227.285	4.586	2.943.105	46.483	186.528	142.855	364.080	30.896	8.945.818		
096016	biologico	381.560		109.557							491.117	5,49 %
096025	Dorzano	334.236		371.997	34.685	14.663	22.667	90597	8.900	877.745		
096025	biologico			25.032	34.685						59.717	6,80 %
096054	Roppolo	456.396		459.125		35.674	77.844	69.609	15.184	1.113.832		
096054	biologico			2.354				7.333			9.687	0,87 %
096058	Salussola	1.928.403		62.263				294.731		2.285.397		
096058	biologico			6.089							6.089	0,27 %
002133	Santhià	9.082.599		3.535.992		13.953	1.051.100	283.100	19.889	13.986.633		
002133	biologico	429.350		398.215			8.937	2.341	4.504		843.347	6,03 %
002150	Tronzano V. se	5481029		1.600.232		58.401	757249	116.948	202	8.014.061		
002150	biologico	435548		141693			7505				584746	7,30 %
096080	Viverone	72.820		166.916	3.240	17.002		34.204	29.555	323.737		
096080	biologico					2553					2553	0,79 %
	Totale									55.077.309	2.387.977	<b>4,34 %</b>

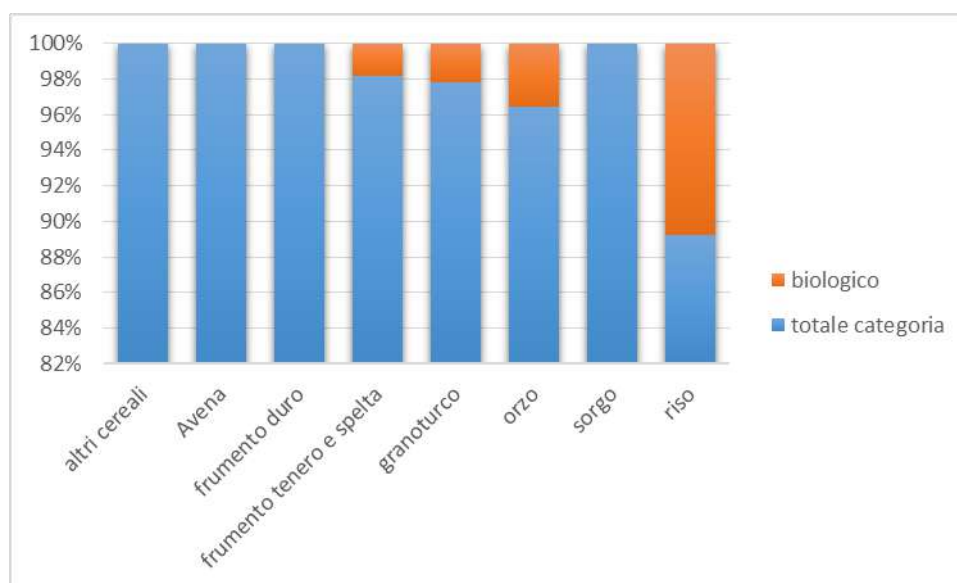


Figura 14: incidenza percentuale del biologico per ogni tipo di cereale

I prati permanenti biologici sono 11,14% del totale dei prati permanenti, suddivisi tra pascoli e prati permanenti.

codice catastale	comune	pascoli	biologico	prati permanenti	biologico	Totale categoria
002004	Alice Castello	12.048	0	331.732	0	343.780
002015	Borgo d'Ale	0	0	86.749	0	86.749
002032	Carisio	0	0	0	0	0
096016	Cavaglià	66.526	0	1.984.907	22.996	2.051.433
096025	Dorzano	36.458	20.454	471.356	256.344	507.814
096054	Roppolo	6.695	0	210.455	3.711	217.150
096058	Salussola	1.771	0	219.846	116.361	221.617
002133	Santhià	0	0	443.039	25.163	443.039
002150	Tronzano V. se	52.809	0	0	0	52.809
096080	Viverone	4.122	0	66.682	0	70.804
<b>Totale mq</b>		180.429	20.454	3.814.766	424.575	3.995.195
<b>Totale ha</b>		18	2	381	42	400
<b>Totale % sulla categoria</b>			0,51%		10,63%	11,14%

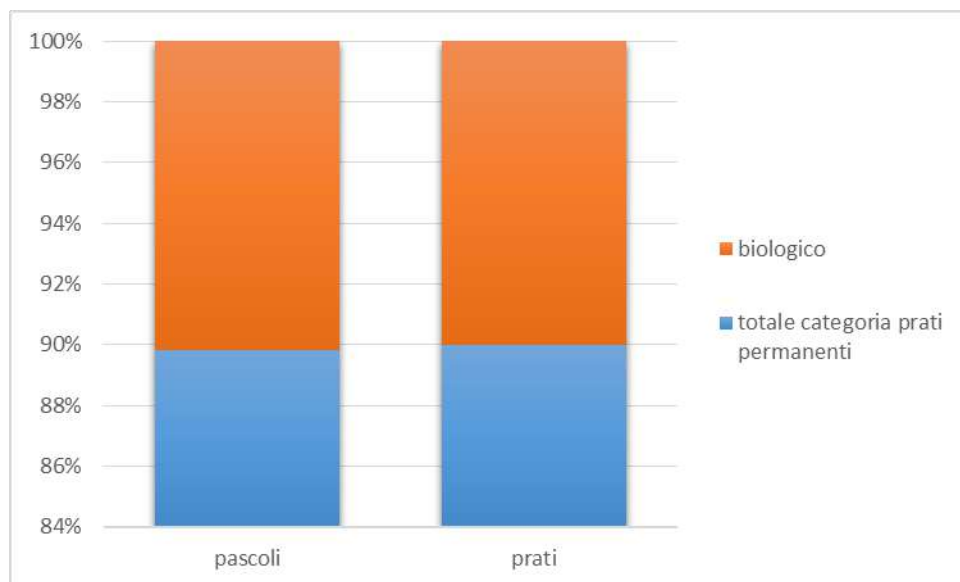


Figura 15: incidenza del biologico su ogni tipologia della categoria prati permanenti

Si rileva che 8,65% delle coltivazioni permanenti sono biologiche. Si rileva un interesse per la coltivazione biologica di noce e melo, seguito a nocciolo, vite, altra frutta temperata; bassi i valori per actinidia e pesco, che invece dovrebbero essere le coltivazioni che caratterizzano l'area frutticola di studio.

codice catastale	comune	actinidia	albicocco	altra frutta temperata	castagno	ciliegio	mandorlo	melo
002004	Alice Castello	339.969	15.978	10.864	7.409	16.016		7.206
002004	biologico	18.013	0	0				
002015	Borgo d'Ale	1.052.555	1.836	39.784	83.701	18.395	3.799	31.186
002015	biologico	51.104		6.877				
002032	Carisio							
002032	biologico							
096016	Cavaglià	258.414			18.396	5.780		40.697
096016	biologico	17.793						
096025	Dorzano							3.543
096025	biologico							
096054	Roppolo	175.801		3.862	3.029	3.386		5.471
096054	biologico	15.709			3.029			
096058	Salussola							
096058	biologico							
002133	Santhià	116.448						94.883

<b>002133</b>	biologico							94.883
<b>002150</b>	Tronzano V. se			5.930				7.352
<b>002150</b>	biologico							7.352
<b>096080</b>	Viverone	190.011		3.931	41	470		2.551
<b>096080</b>	biologico	16.514						
<b>totale</b>								

codice catastale	comune	nettarina	nocciolo	noce	pero	pesco	susino	olivo per olio
<b>002004</b>	Alice Castello	7.942	103.953	48.706		38.222	3.664	
<b>002004</b>	biologico		26.941	40.072				
<b>002015</b>	Borgo d'Ale	15.614	44.595	3.240	8.279	253.472	8.820	
<b>002015</b>	biologico		9.043			6.124		
<b>002032</b>	Carisio							
<b>002032</b>	biologico							
<b>096016</b>	Cavaglià		170.230		7.895	899	6.431	723
<b>096016</b>	biologico							
<b>096025</b>	Dorzano		3.351				2.163	
<b>096025</b>	biologico							
<b>096054</b>	Roppolo		146.063	2.847	267	2.111	913	5.381
<b>096054</b>	biologico							
<b>096058</b>	Salussola							
<b>096058</b>	biologico							
<b>002133</b>	Santhià		26.068					
<b>002133</b>	biologico							
<b>002150</b>	Tronzano V. se							
<b>002150</b>	biologico							
<b>096080</b>	Viverone		7.058	1.936	1.676	3.527	4.426	12.699
<b>096080</b>	biologico							
<b>totale</b>								

codice catastale	comune	vite	vivai, piante ornamentali, altri	totale coltivazioni permanenti	totale coltivazioni permanenti biologici	% rispetto alla coltivazione nel comune
<b>002004</b>	Alice Castello	231.797	9.058	840.784		
<b>002004</b>	biologico	13.273			98299	11,69%
<b>002015</b>	Borgo d'Ale	120.223		1.685.499		
<b>002015</b>	biologico	33.612			106760	6,33%
<b>002032</b>	Carisio			0	0	
<b>002032</b>	biologico				0	0,00%
<b>096016</b>	Cavaglià	289.230	146.058	944.753		

<b>096016</b>	biologico				17793	1,88%
<b>096025</b>	Dorzano	80.729	25.097	114.883		
<b>096025</b>	biologico	17.876			17876	15,56%
<b>096054</b>	Roppolo	199.871	10.370	559.372		
<b>096054</b>	biologico	19.287			38025	6,80%
<b>096058</b>	Salussola	4.151		4.151		
<b>096058</b>	biologico	4.151			4151	100,00%
<b>002133</b>	Santhià	2.892	3.389	243.680		
<b>002133</b>	biologico				94883	38,94%
<b>002150</b>	Tronzano V. se		6.111	19.393		
<b>002150</b>	biologico				7352	37,91%
<b>096080</b>	Viverone	209.917		438.243		
<b>096080</b>	biologico	17.917			34431	7,86%
<b>totale</b>				4.850.758	419570	8,65%

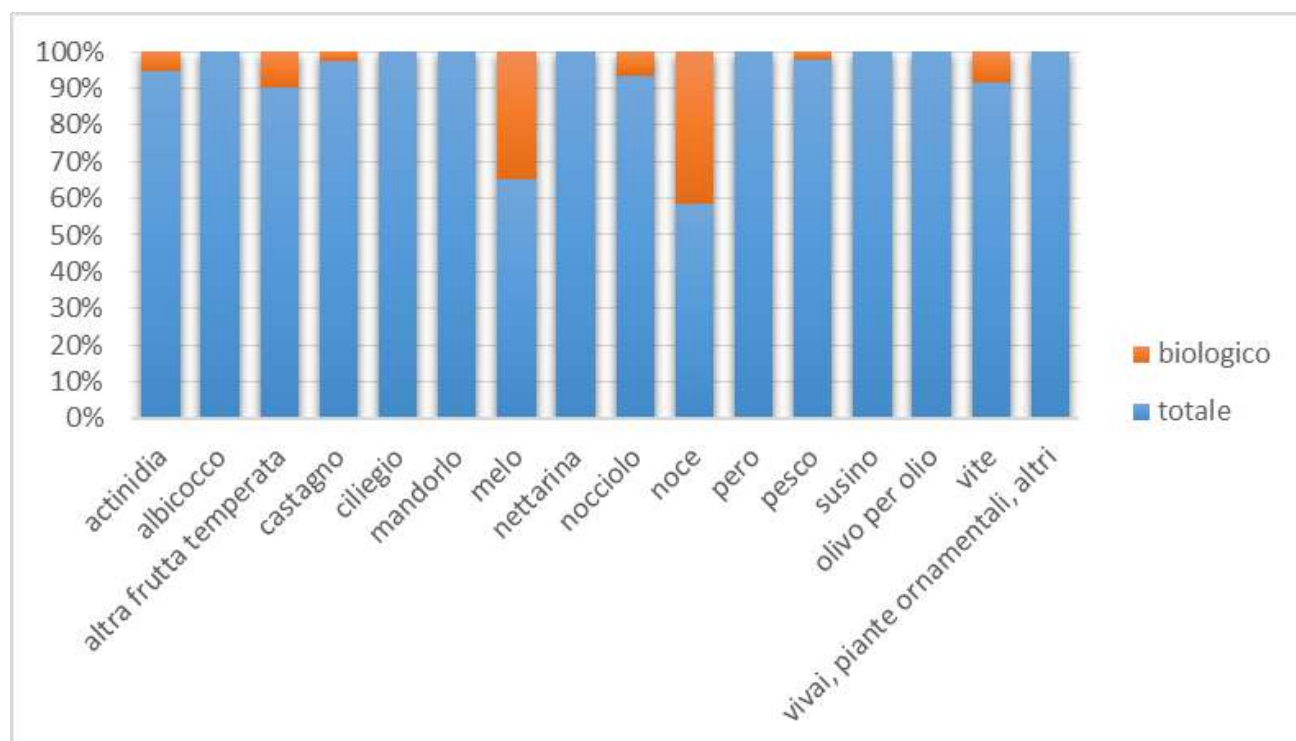


Figura 16: incidenza del biologico su ogni tipologia della categoria coltivazioni permanenti


## 9 DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DOP E IGP

Dalla consultazione Elenco dei Prodotti DOP, IGP e STG (aggiornato al 22.08.2022)<sup>13</sup> sono segnalati per l'area di studio i seguenti prodotti:

Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) (aggiornato a 23 agosto 2022)


<i>N</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Cat.</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Numero regolamento CEE/CE/UE</i>	<i>Data pubblicazione e sulla GUCE/GUUE</i>	<i>Regione</i>	<i>Provincia</i>
108	<b>Gorgonzola</b>	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 104 del 03.02.09 Reg. UE n. 1595 del 21.09.17	GUCE L 148 del 21.06.96 GUCE L 34 del 04.02.09 GUUE L 244 del 22.09.17	Piemonte	Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli, Biella
109	<b>Grana Padano</b>	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 584 del 17.07.11 Modifica minore Reg. UE n. 1670 del 01.10.19	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 160 del 18.06.11 GUUE C 358 del 24.10.17 GUUE L 256 del 07.10.19	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Prov. Aut. di Trento, Veneto	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna
157	<b>Mortadella di Bologna</b>	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1549 del 17.07.98	GUCE L 202 del 17.07.98	Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana	Bologna, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti, Trento, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Siena, Ferrara, Forlì - Cesena

<sup>13</sup> <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>.

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

163	<b>Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte</b>	I.G.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 464 del 12.03.04 Reg. UE n. 858 del 06.09.13	GUCE L 148 del 21.06.96 GUCE L 77 del 13.03.04 GUUE L 238 del 06.09.13	Piemonte,	Alessandria, Asti, Cuneo. Novara, Torino, Vercelli Biella <sup>14</sup>
249	<b>Riso di Baraggia Biellese e Vercellese</b>	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 982 del 21.08.07 Reg. UE n. 1296 del 09.12.11	GUCE L 217 del 22.08.07 GUUE L 330 del 14.12.11	Piemonte	Biella, Vercelli
257	<b>Salame Cremona</b>	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1362 del 23.11.07	GUCE L 305 del 23.11.07	Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Sondrio, Varese, Bologna, Ferrara, Forli-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbano Cusio e Ossola, Vercelli, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza
262	<b>Salame Piemonte</b>	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. UE n. 1161 del 02.07.15	GUUE L 188 del 16.07.15	Piemonte	Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli
264	<b>Salamini italiani alla cacciatora</b>	D.O.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1778 del 07.09.01 Modifica minore	GUCE L 240 del 08.09.01 GUUE C 359 del 23.10.19	Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto	L' Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forli, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni,

<sup>14</sup> Provincia aggiunta a seguito di consultazione del sito Regione Piemonte

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

							Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza
292	<b>Toma Piemontese</b>	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. UE n. 196 del 05.02.15 Modifica minore	GUCE L 148 del 21.06.96 GUUE L 33 del 10.02.15 GUUE C 315 del 30.08.16	Piemonte	Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti
313	<b>Vitelloni Piemontesi della coscia</b>	I.G.P.	Carni fresche (e frattaglie)	Reg. UE n. 703 del 05.04.17	GUUE L 104 del 20.04.17	Piemonte, Liguria	Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Torino, Novara, Vercelli, Savona, Imperia



Figura 17: estratto allegato 8 con evidenza dei territori interessati da DOP e/o IGP

Si osserva che:

- Il disciplinare di produzione del Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Toma Piemontese DOP interessa l'intero territorio delle province di Biella e Vercelli;
- Salamini italiani alla cacciatora DOP interesse la produzione suina dell'intero territorio regionale;




- Salame Piemonte IGP, Mortadella di Bologna IGP e Salame Cremona IGP non è legato alle attività agro-zootecniche locali ma solo alla lavorazione del prodotto nei territori indicati.

Dalla cartografia emerge che il comune di Cavaglià è interessato da tutte le DOP e IGP esaminate ma le successive analisi indicano che il numero di aziende che si fregiano di tali marchi sono numericamente non significative rapportate al livello nazionale.

Si osserva che nessun consorzio di tutela delle IGP e DOP sopra citate ha sede nel territorio oggetto di indagine; in provincia di Vercelli, nella città capoluogo, ha sede solamente il consorzio di tutela del Riso Baraggia, in provincia di Biella non ha sede nessun consorzio. Tale condizione fa presagire che spesso il territorio locale non è stato il primo promotore del marchio di tutela ma si è inserito in programmi di scala più vasta.

L'analisi dei produttori ricadenti all'interno delle aree comunali sulla base dei dati ISTAT 2014-2017 indica che a livello nazionale l'area non è strategica, a livello provinciale indica invece una concentrazione di produttori significativa che si attesta nella media del 25% con un trend stabilizzato.

<b>Dataset:Prodotti di qualità DOP/IGP e STG: operatori - dati comunali</b>				
<b>Tipo dato</b>	<b>produttori di prodotti Dop Igp</b>			
<b>Selezione periodo</b>	2014	2015	2016	2017
<b>Territorio</b>				
Alice Castello	1	1	1	1
Borgo d'Ale	3	4	2	3
Carisio	5	4	4	4
Santhià	3	2	3	2
Cavaglià	8	8	8	8
Dorzano	1	1	1	1
Salussola	8	7	8	7
area studio prov. Biella	17	16	17	16
dati provincia di Biella	60	56	58	55
incidenza % prov. Biella	28%	29%	29%	29%
area studio prov. Vercelli	12	11	10	10
dati provincia di Vercelli	60	54	59	43
incidenza % prov. Vercelli	20%	20%	17%	23%
Dati comuni area di studio	29	27	27	26
dati Italia	71534	76824	80152	73055
incidenza % prod. Italiani	0,04%	0,04%	0,03%	0,04%

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

## 9.1 RISO DI BARAGGIA DOP

La Denominazione di Origine Protetta è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. La DOP nasce nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, ed è valida solamente per i prodotti agroalimentari (vini e bevande alcoliche esclusi). È quella che impone le norme più stringenti in assoluto, e quindi garantisce più di tutte il consumatore. In particolare il marchio DOP garantisce il luogo di origine del prodotto, identificando un particolare ambiente geografico che, con i suoi intrinseci fattori naturali o umani, conferisce al prodotto determinate qualità e caratteristiche. Tutte le fasi di produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata, fino al confezionamento, per garantire la tracciabilità e il legame con il territorio, valori irrinunciabili della DOP.

Nel 2006, il Comitato Scientifico DOP, IGP, STG della Commissione Europea per il riso di Baraggia Biellese e Vercellese "ha potuto constatare l'eccezionale specificità della zona di produzione". Il 21 Agosto 2007 la Commissione Europea ha inserito il riso di Baraggia biellese e vercellese nel registro delle Denominazioni di Origine Protette.

**Il Consorzio di Tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese** è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali il 15 novembre 2007. E' incaricato di svolgere, funzioni di tutela, di promozione e valorizzazione della DOP Riso di Baraggia.

La filiera del riso DOP è composta da aziende agricole, riserie e confezionatori che operano nel territorio della Baraggia piemontese, un'area pedemontana rivolta verso il Monte Rosa che si estende per 44 mila ettari tra le province di Biella e Vercelli. Circa la metà di questo territorio è destinato alla coltivazione del riso, con 22 mila ettari di risaia. Sono 28 i comuni compresi nella zona di coltivazione, raccolta e trasformazione del riso di Baraggia DOP: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio,

Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Giffenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit.

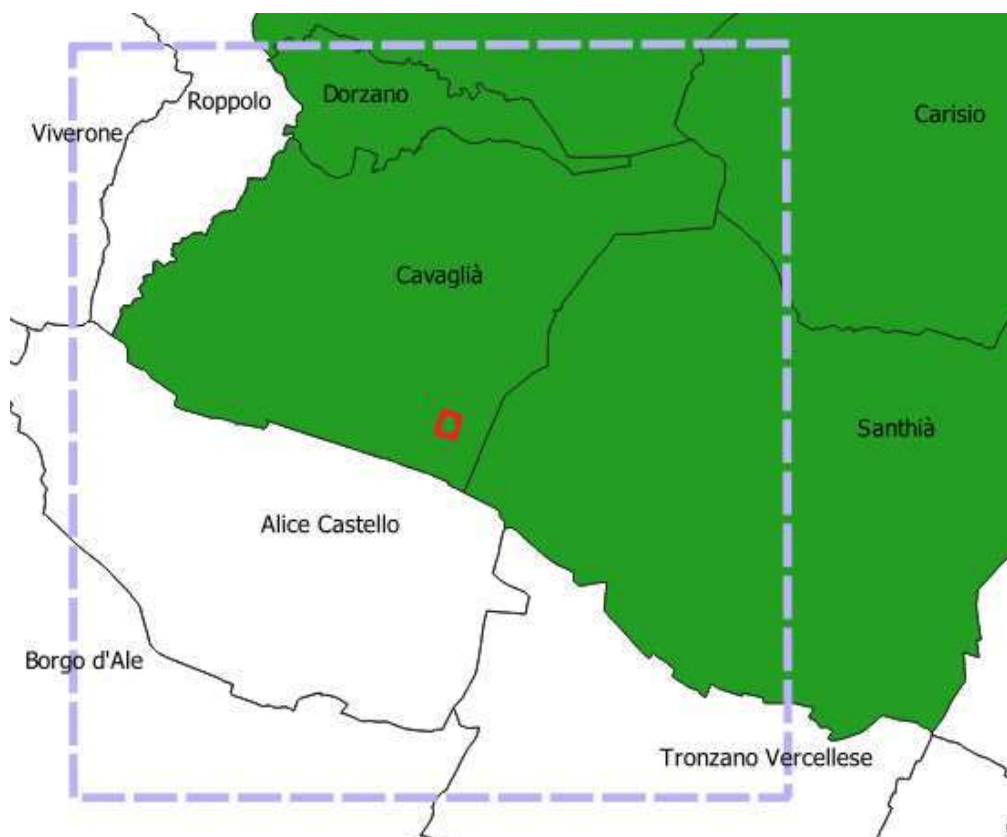



Figura 18: area di osservazione con rappresentati in verde i territori comunali inclusi nel disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"

I produttori di riso di Baraggia DOP<sup>15</sup> con centri aziendali ricadenti nei comuni dell'area si esame sono solo **4**, localizzate in Salussola (n. 3 aziende) e Carisio (n. 1 azienda).

## 10 RELAZIONE CON I FONTANILI DI SANTHIA' E TRONZANO V.SE

Le valutazioni sulla sostenibilità ambientale e le interazioni territoriali in riferimento alla risorsa acqua devono prendere in considerazione la distinzione tra fontanile e risorgiva.

<sup>15</sup> <https://www.risobaraggia.it/projects/2-i-produttori-del-consorzio/>

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

Il fontanile<sup>16</sup> è definita come "Preso d'acqua, generalmente a scopo irriguo, nelle falde acquifere non affioranti, che si fa con scavi nel terreno in forma di pozze o anche di laghetti nei quali l'acqua ribolle dal fondo"

La risorgiva è definita come "Termine (anche sorgente r.), usato prevalentemente in Lombardia (resultiva nel Veneto) per indicare la venuta a giorno di acque sotterranee provenienti da infiltrazione più a monte di acque superficiali. Queste sorgenti sono situate generalmente alla base di conoidi di deiezione, all'interno delle quali si infiltrano sia acque meteoriche sia acque provenienti da diversi corsi d'acqua."

Con<sup>17</sup> il termine di "risorgiva" si definisce l'emergenza idrica puntuale o diffusa legata all'affioramento della superficie piezometrica dell'acquifero libero nelle aree di pianura. Si differenziano dalle sorgenti in quanto sono presenti in corrispondenza di variazioni di permeabilità nei depositi clastici lungo le aree di pianura dove sono state spesso sfruttate a fini agricoli ed irrigui tramite sistemi di escavazione artificiali chiamati con il termine di "fontanili".

Scientificamente i Fontanili<sup>18</sup> rappresentano delle particolari sorgenti in area di pianura. Si ritiene sia più opportuno denominare "risorgive" un fenomeno esclusivamente naturale, mentre il fontanile rappresenta il risultato dell'intervento umano che ha modificato la stessa, o addirittura creato le condizioni per l'emergenza delle acque sotterranee mediante uno scavo. Il "Fontanile" quindi è un'opera realizzata dall'uomo, in località opportuna, per far affiorare, raccogliere, convogliare e portare ad utilizzazione irrigua le acque sotterranee.

---

<sup>16</sup> Treccani, enciclopedia online, <https://www.treccani.it/enciclopedia/>

<sup>17</sup> Regione Piemonte "Le zone umide del Piemonte"

<sup>18</sup> Giornale di Geologia Applicata 2 (2005) 377–382, doi: 10.1474/GGA.2005–02.0–55.0081 - Studio idrogeologico dei Fontanili della Pianura Piemontese Domenico Antonio De Luca, Raffaella Ghione, Manuela Lasagna Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università degli Studi di Torino, Italia [domenico.deluca@unito.it](mailto:domenico.deluca@unito.it) [raffaellaghione@tim.it](mailto:raffaellaghione@tim.it) [manuela.lasagna@unito.it](mailto:manuela.lasagna@unito.it)

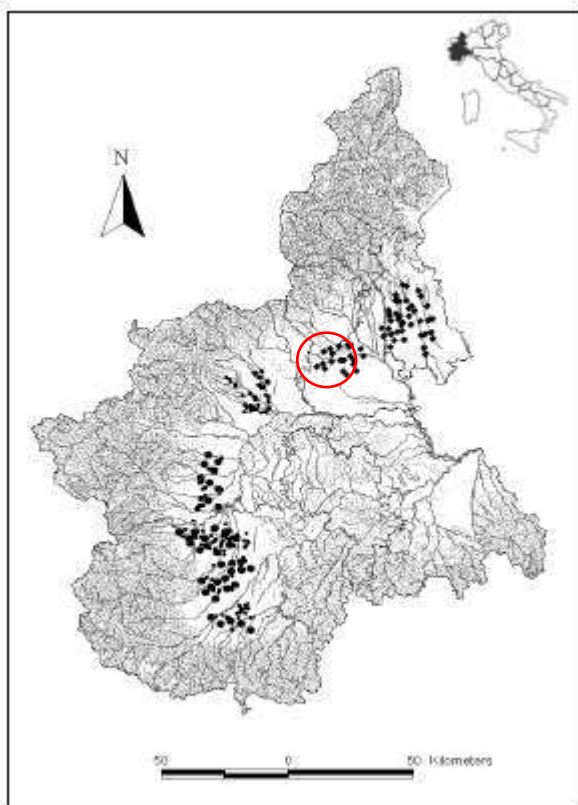


Figura 19: distribuzione dei fontanili rilevati in Piemonte nell'ambito della ricerca scientifica con evidenziata l'area di studio

Si conferma pertanto, anche dalla comparazione tra diversi studi storici e dai toponimi ancora esistenti, che i Fontanili ebbero origine, nelle forme che oggi noi conosciamo, nell'ambito dei lavori di bonifica idraulica attuati nei primi secoli del primo millennio. L'inizio del loro sfruttamento è legato all'opera delle Congregazioni religiose nel XI secolo, con un'intensa attività di costruzione di canali collettori, fossi, sistemi di drenaggio; i monaci sceglievano i loro siti in prossimità di zone paludose che con pazienza bonificavano e poi coltivavano. Si originarono così probabilmente i Fontanili, come necessità di stabilizzare la portata delle acque risorgenti, in particolari ambiti geograficamente circoscritti, ed utilizzarle a scopo irriguo (Andenna, 1993 in Baratti, 1997).

Si osserva che il piano di tutela delle acque approvato dalla Regione Piemonte non ha cartogrammi relativi ai fontanili. Il piano paesaggistico regionale cita i fontanili all'art. 17, quali "componenti che per la loro peculiare connotazione geomorfologica o naturalistica presentano un particolare interesse paesaggistico (a. geositi e le singolarità geologiche, b. le aree umide, c. gli alberi monumentali)" e li illustra nella tavola P4.

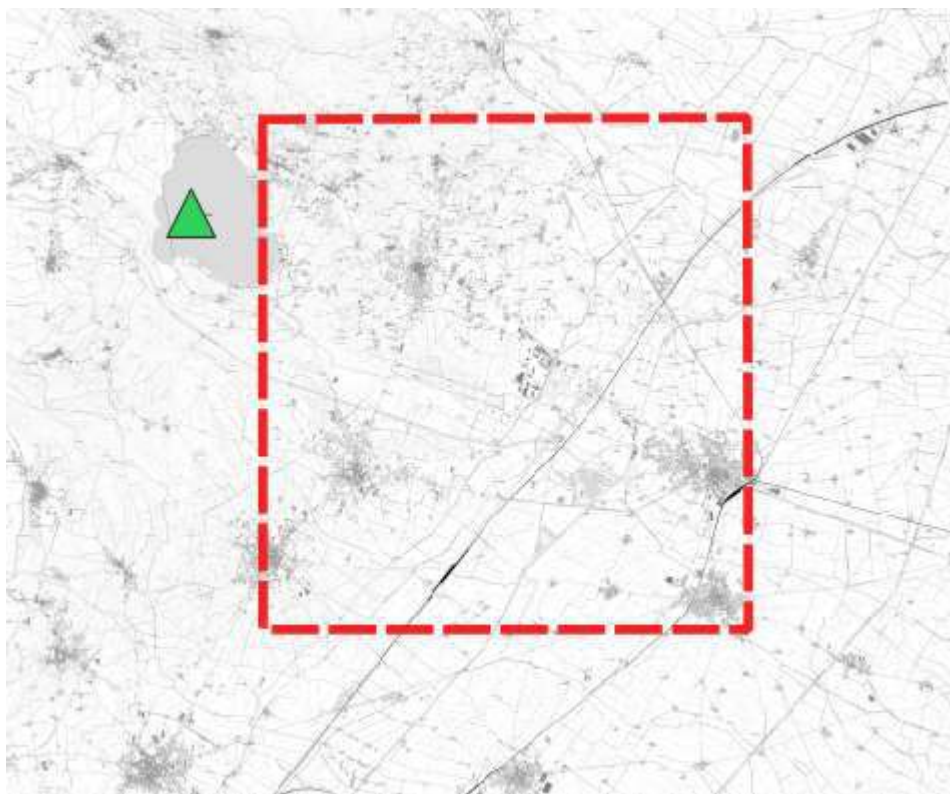


Figura 20: rielaborazione tav. P4 del PPR, elementi di interesse naturalistica con rilevanza visiva categoria area umida

Si osserva pertanto che il PPR non segnala emergenze nell'area in esame.

Per verificare l'interferenza con i fontanili si è analizzato il dataset dei fontanili, che rappresenta i punti di presa classificati come fontanili.

I dati presentati sono una parte di quelli gestiti nel Sistema Informativo delle Risorse Idriche SIRI della Regione Piemonte – Componente delle Derivazioni idriche. L'inserimento e l'aggiornamento dei dati è in carico delle Province piemontesi che ne sono altresì titolari, ciascuna per la parte del territorio di propria competenza. La frequenza di aggiornamento è variabile nelle diverse Province. Per ciascun punto di presa sono rese disponibili le seguenti informazioni: codice assegnato ai sensi della L.R. 22/99 - CODICE\_ROC; codice rilievo- C\_RILIEVO; stato pratica (autorizzato/concesso, istanza) - S\_PRATICA; informazioni relative alla localizzazione, in particolare Provincia e Comune -PROVINCIA, COMUNE; periodo in cui viene effettuato il prelievo – PERIODO; portata massima e media di concessione - Q\_MAX, Q\_MEDIA; coordinate del punto di presa espressa nel sistema di riferimento UTM WGS84 - UTM\_X, UTM\_Y.

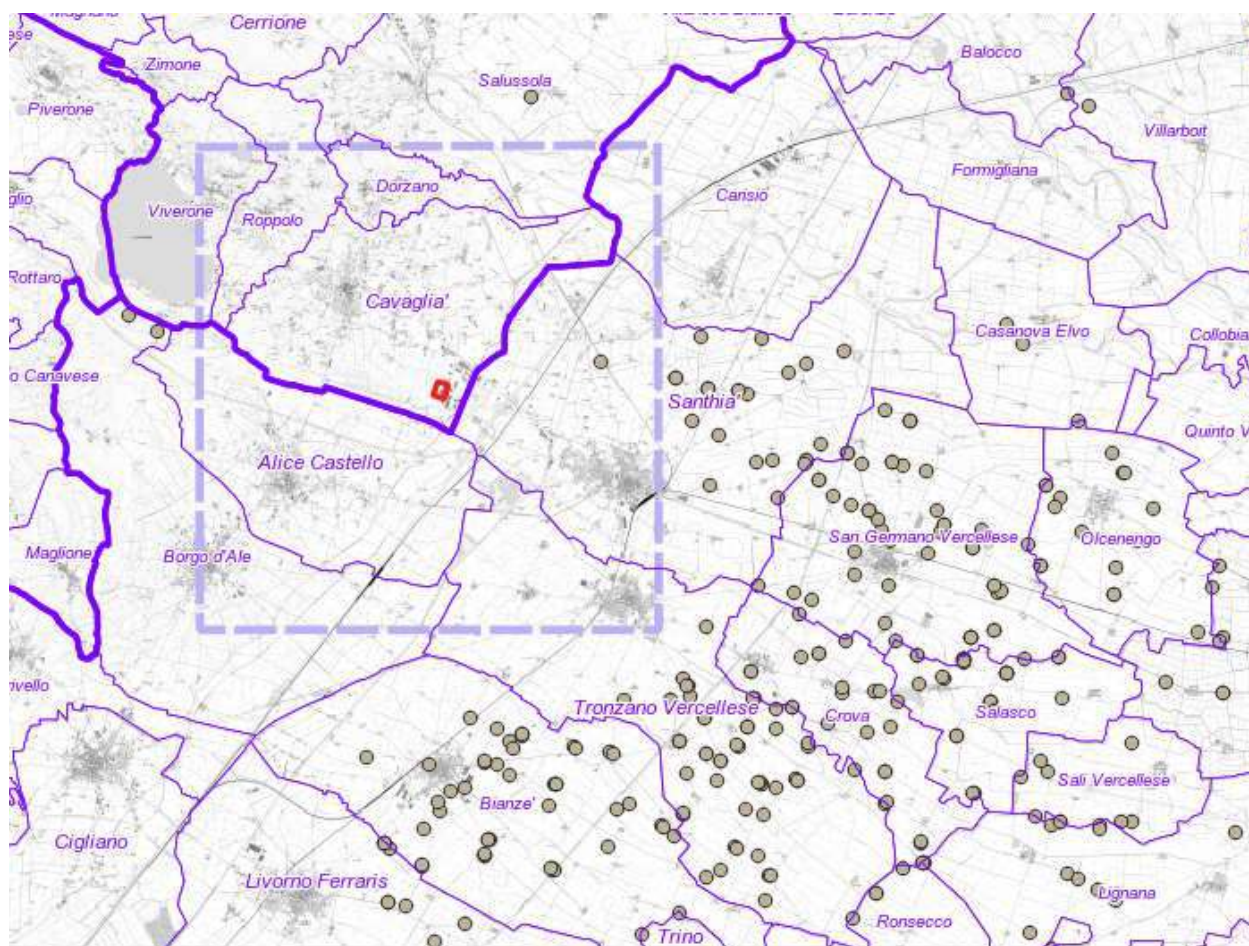
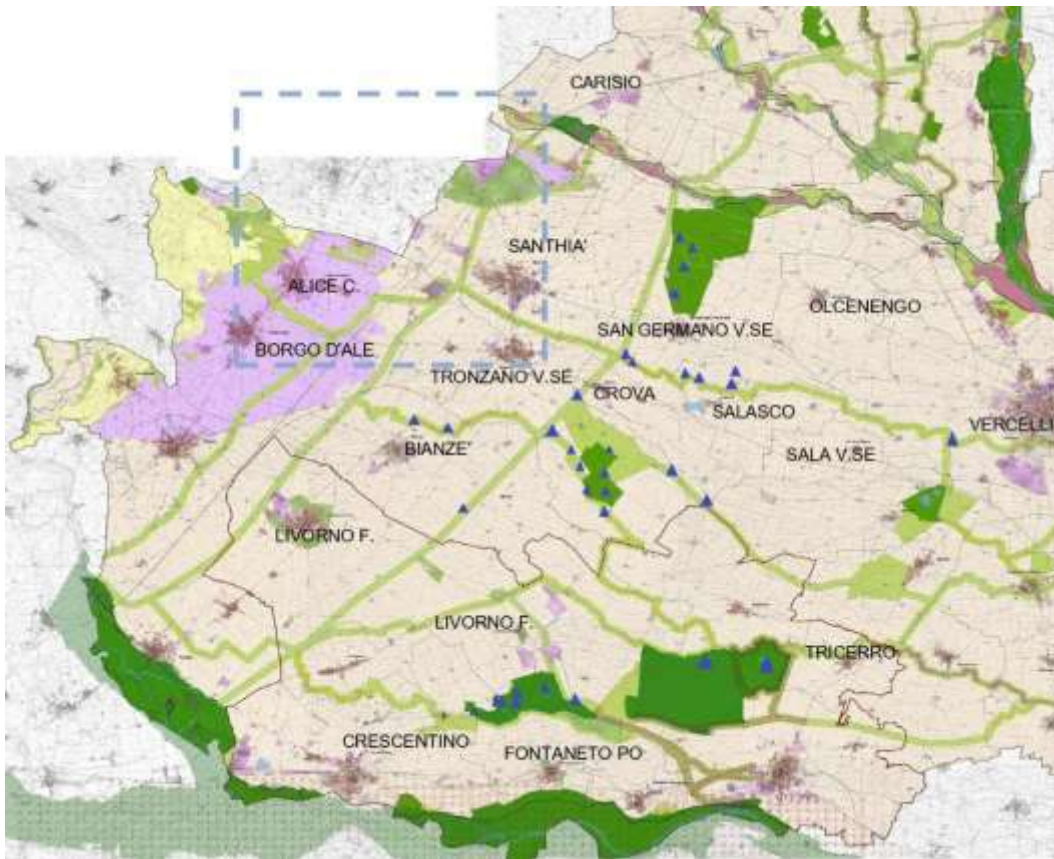


Figura 21: estratto shapefile "fontanili" utilizzati come punti di presa

L'unico punto ricadente nell'area di studio è rappresentato da:

Codice_roc	VCS00586
Comune	Santhià
Q media	80
UTM X	434740
UTM Y	5026713

Il pctp della provincia di Vercelli nella tavola P.2 indica i fontanili



 fontanili

Figura 22: ricomposizione tavola P.2.A Tutela e valorizzazione del paesaggio come sistema di ecosistemi

Si osserva che nell'area di studio non sono presenti fontanili, sono presenti in altri comuni limitrofi.

Occorre evidenziare che la prima cartografia indica i fontanili che sono interessati da concessioni idriche, mentre la seconda cartografia indica i fontanili di potenziale interesse ambientale. Si rileva pertanto che nell'area di studio non vi sono fontanili di elevata valenza ambientale.



## 11 AZIENDE ZOOTECNICHE

Il 10% del patrimonio zootecnico<sup>19</sup> nazionale, pari a circa 1 milione di unità di bestiame adulto (UBA), è allevato in Piemonte (circa 580.000 UBA appartenenti alle specie bovina e bufalina, circa 300.000 UBA della specie suina e circa 100.000 UBA di specie avicole, circa 20.000 ovicaprini e altre specie).

L'analisi della consistenza del patrimonio zootecnico per provincia (al 12.7.2021)<sup>20</sup> indica un numero di capi complessivo significativo per la provincia di Cuneo; per la provincia di Biella vi è significatività per il numero di ovini mentre è discreto il numero di caprini e bovini in entrambe le province.

	Asini	Bardotti	Bovini allevamento	Bovini carne	Bufali	Caprini	Equini	Muli	Ovini	Suini
Alessandria	351	2	23.667	17.518	25	7.334	963	9	5.622	31.232
Asti	398	1	6.682	36.055	0	3.687	883	5	2.720	18.526
Biella	185		15.170	1.930		3.488	452	13	11.917	32.541
Cuneo	1.586	0	328.057	121.758	1.207	17.311	2.260	55	38.959	893.235
Novara	131	1	20.748	2.917	1.451	1.399	586	5	1.025	46.462
Torino	1.005	0	188.389	55.696	949	14.584	2.891	88	41.794	210.504
Verbano C.O.	223		4.288	872	9	5.708	170	4	6.788	241
Vercelli	120	2	7.307	3.075		2.752	273	16	2.933	22.655
<b>Piemonte</b>	<b>3.999</b>	<b>6</b>	<b>594.308</b>	<b>239.821</b>	<b>3.641</b>	<b>56.263</b>	<b>8.478</b>	<b>195</b>	<b>111.758</b>	<b>1.255.396</b>
valore % prov. Biella	5%	0%	3%	1%	0%	6%	5%	7%	11%	3%
valore % prov. Vercelli	3%	33%	1%	1%	0%	5%	3%	8%	3%	2%

Complessivamente il patrimonio zootecnico delle province di Biella e Vercelli oscilla tra 0 e 11% del patrimonio regionale.

<sup>19</sup> <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/zootecnia-pascoli-apicoltura>

<sup>20</sup> [https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/media/documenti/2021-11/t02\\_22i.xls](https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/media/documenti/2021-11/t02_22i.xls)

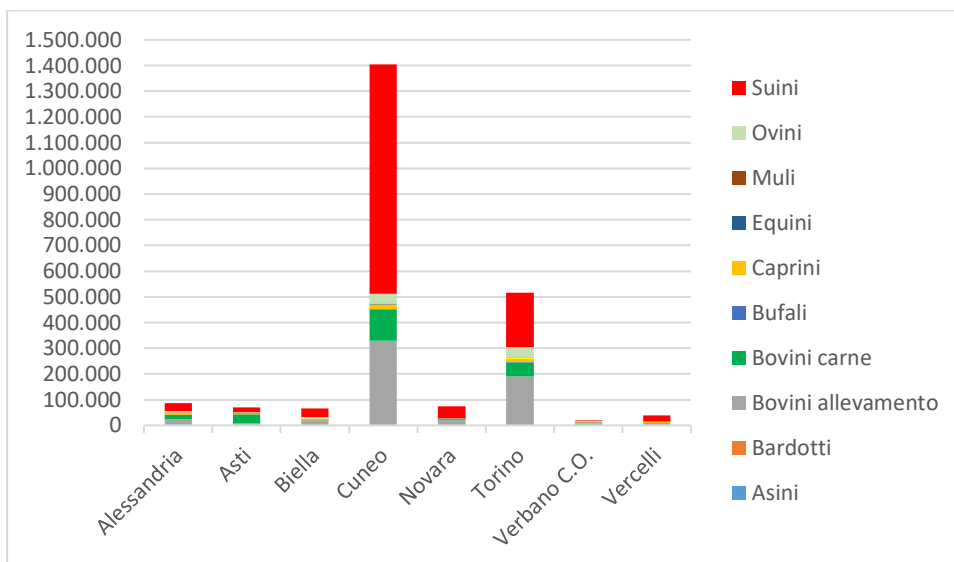


Figura 23: Rappresentazione grafica dei capi a livello regionale distribuiti per provincia

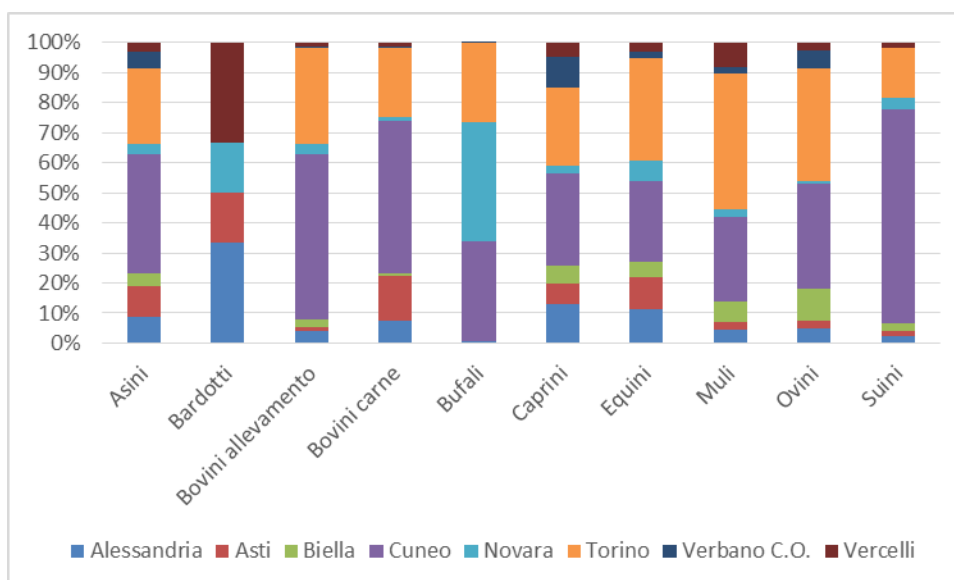


Figura 24: Distribuzione % per categoria di allevamento con incidenza dei valori provinciali

Una ricerca presso la CCIAA con estrazioni di elenchi delle imprese con attività primaria, secondaria e prevalente per i codici Ateco sotto elencati ha individuato complessivamente 160 operatori.

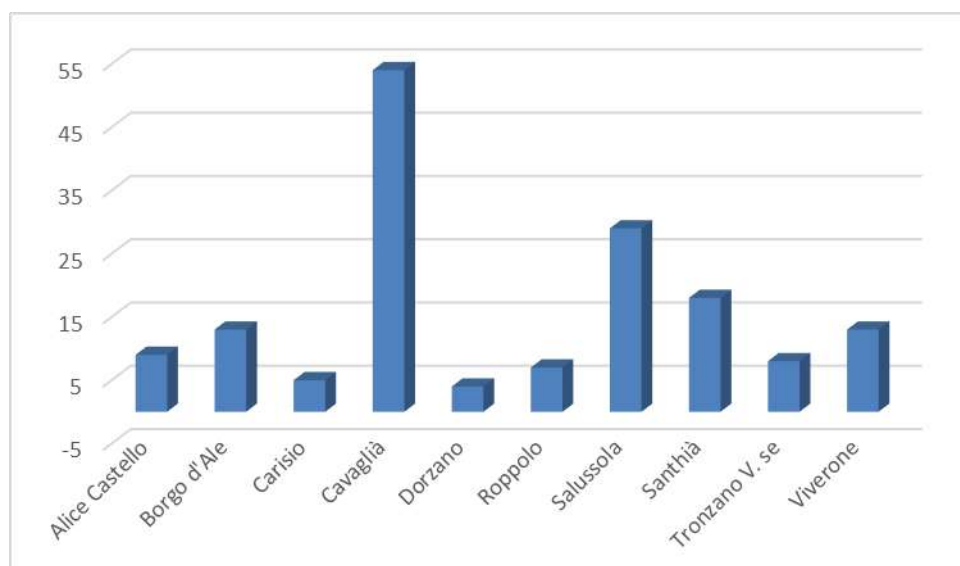

**Elenco codici ATECO**
**01.41 Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo**
**01.42 Allevamento di bovini e bufalini da carne**
**01.43 Allevamento di cavalli e altri equini**
**01.45 Allevamento di ovini e caprini**
**01.46 Allevamento di suini**


Figura 25: Distribuzione del numero di aziende zootecniche per comune (Dati CCIAA codici Ateco 01.41,42,43, 45, 46)

La consultazione dell'anagrafe agricola 2021 (<https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>) ha consentito di estrapolare un ulteriore dettaglio a livello comunale e di confrontare i dati con i valori regionali

Numero di aziende													
	Alice c.	Borgo d'Ale	carisio	santhià	Tronzano V.se	Cavaglia	Dorzano	Roppolo	Salussola	Viverone	Totale	n. aziende regionale	% rispetto al valore regionale
<b>1. Bovini e bufalini</b>	7	3	3	13	8	25	1	4	16	7	87	9.399	0,9%
<b>2. Suini</b>	5	3	2		2	11	1	2	6	3	35	2.043	1,7%
<b>3. Ovini</b>	1					2			5		8	1.675	0,5%
<b>4. Caprini</b>	2	1		3				3	7		16	2.562	0,6%

	Numero Documento	Titolo
	CAVP09O10000PET1500101	<b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale

<b>5. Avicunicoli</b>	2	7		1	1	1			1	2	15	881	1,7%
<b>6. Equini</b>	3	1		3	2	18	1	4	15	2	49	3.437	1,4%
<b>7. Altri allevamenti</b>	1	3	1	0	0	2	0	4	2	0	13	1.462	0,9%

Si osserva che l'incidenza del numero di aziende rispetto al totale regionale è superiore ad 1% solo per l'allevamento di suini, equini e avicunicoli.

n.capi													
	Alice c.	Borgo d'Ale	Carisio	santhià	Tronzano V.se	Cavaglià	Dorzano	Roppolo	Salussola	Viverone	Totale	n. aziende regionale	% rispetto al valore
<b>1. Bovini e bufalini</b>	1.079	520	48	821	278	1.882	4	8	1139	130	5.909	838.982	0,7%
<b>2. Suini</b>	902	5936	3.526		4	7.953	8.400	1	10588	4	37.314	1.305.669	2,9%
<b>3. Ovini</b>	1					178			820		999	111.389	0,9%
<b>4. Caprini</b>	84	17	.	23			.	12	96		232	57.635	0,4%
<b>5. Avicunicoli</b>	16.000	238600		100	22.000	30.000			3000	25	309.725	39.021.522	0,8%
<b>6. Equini</b>	40	4		6	3	21	1	9	115	3	202	13.355	1,5%
<b>7. Altri allevamenti</b>	100	149	176	.		135		191	69	.	820	462.108	0,2%

L'incidenza dei suini per numero di capi rispetto al totale regionale è quasi del 3%, seguita dagli equini. I dati confermano che l'area non ha elevato significato per l'indirizzo zootecnico.

### 11.1 AZIENDE CON PRODUZIONI DI CARNI DI QUALITA'

In Regione Piemonte le aziende con allevamenti biologici sono 486.

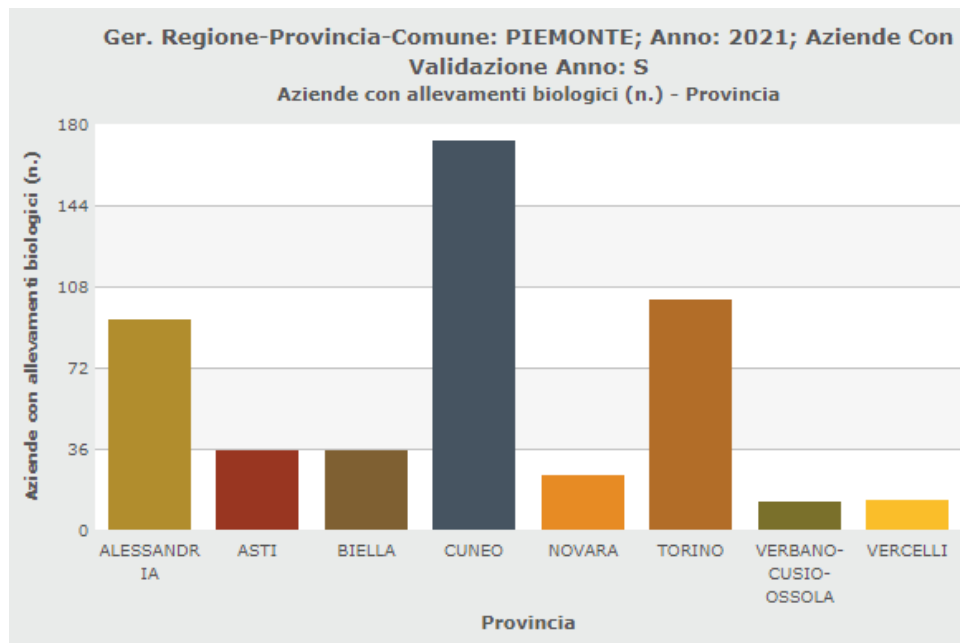



Figura 26: Sistema Piemonte, anagrafe agricola anno 2021: suddivisione per provincia delle aziende zootecniche con allevamenti biologici

Il grafico indica una predominanza della provincia di Cuneo, in linea con l'andamento di distribuzione dei capi a livello regionale. Nei territori comunali dell'area di studio l'incidenza è bassa rapportata ai dati regionali, mentre in termini di numeri di aziende è significativa rispetto ai territori provinciali.


Allevamenti biologici			
codice catastale	comune	n. operatori	n. capi
002004	Alice Castello	0	
002015	Borgo d'Ale	1	60
002032	Carisio	1	180
096016	Cavaglià	0	
096025	Dorzano	0	
096054	Roppolo	1	180
096058	Salussola	0	
002133	Santhià	0	
002150	Tronzano V. se	0	
096080	Viverone	0	
<b>Totale</b>		3	420
<b>Regione Piemonte</b>		486	485377
<b>Totale % in rapporto dati regionali</b>		0,6%	0,1%
<b>Province BI-VC</b>		48	108420

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

<b>Totale %in rapporto dati provinciali</b>	6,3%	0,4%
---	------	------

In Piemonte Assopiemonte Dop e Igp, costituita nel 1989, nasce per raggruppare tutti quei consorzi food piemontesi caratterizzati da una piccola produzione, ma da una grande qualità dei prodotti, dove la tradizione e l'importanza culturale riveste un ruolo di primo piano nel patrimonio regionale, di cui sono vetrina e storia. Ad Assopiemonte aderiscono i Consorzi di Tutela di alcuni tra i più significativi formaggi e prodotti gastronomici a Denominazione di Origine Protetta della Regione (DOP): Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Toma Piemontese, Ossolano, **Riso di Baraggia** e **Consorzio Carni Qualità Piemonte**. Assopiemonte coordina le attività dei Consorzi, li rappresenta nelle sedi istituzionali e li assiste nei rapporti con la pubblica amministrazione a livello locale, regionale, nazionale ed in sede comunitaria. Tutela e valorizza i prodotti attraverso l'organizzazione di momenti didattici ed eventi promozionali (come la partecipazione a fiere e concorsi, l'organizzazione di eventi e seminari promozionali in Italia e all'estero, la creazione di incoming rivolti a giornalisti e operatori commerciali dei maggiori mercati europei, la realizzazione di materiale divulgativo).

Il "**Consorzio Carni Qualità Piemonte**" è una realtà con l'obiettivo primario di fornire massima tutela qualitativa alla carne bovina piemontese e che raggruppa al suo interno tutti gli attori della filiera zootecnica, dall'allevatore al macellatore fino all'operatore commerciale, diventando di questi contemporaneamente strumento di qualificazione, promozione, e controllo. Il Consorzio Carni Qualità Piemonte fu costituito nel 2001, promosso dalle organizzazioni professionali (Coldiretti, Confagricoltura, CIA) e dalle associazioni dei produttori piemontesi, Asprocarne e Agripiemonte Carne, oggi unite nell'organizzazione Produttori Carne Piemonte. Asprocarne Piemonte è un'Organizzazione di produttori di bovini da carne, operante sull'intero territorio della Regione Piemonte. È stata costituita nel 1985 sulla base di un'apposita normativa comunitaria, e l'anno successivo ha ottenuto il riconoscimento da parte della Regione Piemonte. Oggi Asprocarne conta circa 500 soci che allevano oltre 130.000 bovini da carne di razze italiane ed estere, e che rappresentano il 50% della produzione regionale.

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

Nei comuni in esame aderiscono ad Asprocarne<sup>21</sup> **3 aziende** localizzate nei comuni di Salussola, Carisio e Alice Castello.

In Piemonte inoltre è presente il consorzio Coalvi; Coalvi, Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la Razza Piemontese, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole (IT007ET). Attivo fin dal 1984, il Coalvi, già marchio di qualità con Decreto Ministeriale 1° marzo 1988, con 1500 allevamenti e 250 macellerie certifica ogni anno 20.000 bovini le cui carni arrivano sulla tavola non soltanto con la garanzia di origine, ma anche con promesse di alta qualità. In tempi più recenti, Coalvi è stato ente proponente di due ulteriori sistemi di certificazione, dei quali è divenuto capofiliera: SQN (Sistema Qualità Nazionale) *"Fassone di Razza Piemontese"* e IGP (Identificazione di Origine Protetta) *"Vitelloni Piemontesi della Coscia"* e per entrambi è abilitato ad accreditare l'intera filiera con le rispettive garanzie sulla carne. L'impegno del Coalvi è valorizzare un prodotto e tutto un mondo ad esso intimamente collegato. A Coalvi aderiscono aziende<sup>22</sup> con allevamenti siti in Cavaglià (n. 4), Alice Castello (1), Borgo d'Ale (1), Santhià (2), Tronzano Vercellese (2).

Le aziende con marchio IGP Vitelloni della coscia<sup>23</sup> sono 4, site a Santhià (1), Borgo d'Ale (2), Tronzano Vercellese (1); 3 di queste aziende coincidono con quelle iscritte al consorzio Coalvi.


Si osserva che le aziende con allevamenti bovini/bufalini sono 87 nei comuni di indagine e solo 4 hanno allevamenti di pregio, con una incidenza quindi di solo **4,5 %** delle aziende.

---

<sup>21</sup> <https://assopiemonte.com/carniquality>

<sup>22</sup> <https://www.coalvi.it/allevamenti/?province=BI&place=&orderby=>

<sup>23</sup> <https://www.inoq.it/Archivioldonei/vitelloni.pdf>

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

## 11.2 AZIENDE CON PRODUZIONI DI LATTE DI QUALITA'

Il 31 marzo 2015<sup>24</sup> si è concluso il regime delle quote latte, strumento di politica agricola comunitaria di contingentamento delle produzioni che per trent'anni, pur con molti punti deboli ed evidenti distorsioni sul territorio, ha contribuito a sostenere il prezzo del latte soprattutto in Italia. Il principale fattore di criticità è diventata l'estrema volatilità dei prezzi, sia sul versante dei ricavi che di quello dei costi di produzione, accentuata dalla progressiva riduzione dei meccanismi di protezione del mercato comunitario, nonché da fattori economici e finanziari di carattere internazionale (in particolare l'andamento del mercato mondiale, oggetto di forte perturbazione per gli squilibri fra domanda ed offerta delle produzioni).

Nelle ultime 5 campagne, la produzione nazionale consegnata agli acquirenti è aumentata progressivamente fino a sfiorare i 13 milioni di ton. nel 2020/21. Analogamente, ma ancor più rilevante, andamento ha caratterizzato anche la produzione piemontese: nell'ultima campagna le consegne hanno superato 1,16 milioni di ton., con un aumento di 3.35 punti percentuali rispetto al periodo precedente. Due sono le costanti che permangono nel mercato europeo: la produzione più elevata ed il prezzo più basso, che non riesce a riportarsi su valori capaci di restituire un adeguato margine agli allevatori.

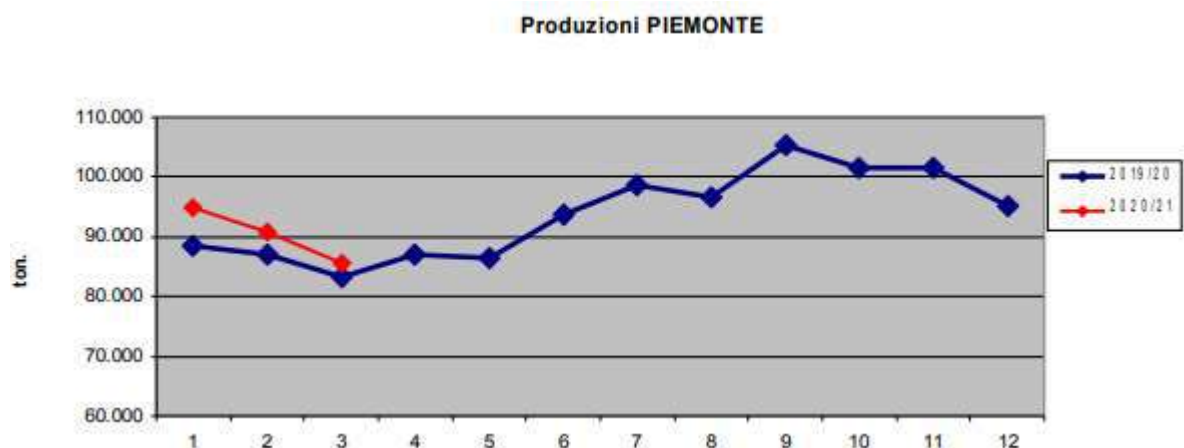
Il numero di allevamenti italiani si è ridotto a 23.000; in Piemonte ad oggi operano poco meno di 1.500 aziende (dato costantemente in calo negli ultimi anni), perlopiù localizzate nelle province di Cuneo (48% delle aziende, 55% della produzione) e Torino (36% delle aziende, 30% della produzione). Nell'ultimo quinquennio la produzione media di latte per allevamento è aumentata in Italia del 31%, in Piemonte del 35% (da 520 a 700 t/anno). La dimensione media degli allevamenti piemontesi è di oltre un terzo superiore a quella nazionale, nonostante che molte imprese abbiano modeste dimensioni: circa il 25% delle aziende consegna meno di 100 t/anno di latte, il 2% della produzione regionale,

---

<sup>24</sup> <https://terraoggi.it/negli-ultimi-sei-anni-in-piemonte-ha-chiuso-una-stalla-da-latte-su-cinque-ecco-come-cambia-il-panorama-zootecnico/>



mentre poco più del 20% delle aziende produce oltre 1.000 t/anno, quasi il 70% del volume complessivo consegnato agli acquirenti.



Regione Piemonte<sup>25</sup> – elaborazioni su dati SIAN-AGEA al 20/11/2020

La banca dati SIAN<sup>26</sup> nella campagna di riferimento 2022 del trimestre estivo elabora i dati su base provinciale da cui emerge che le province di Biella e Vercelli hanno una incidenza di produzione bassa compresa tra 0,7% e 1,4%.

Provincia produttori	LUG	AGO	SETT	TOTALE
<b>ALESSANDRIA</b>	3.318	3.135	2.736	9.189
<b>ASTI</b>	442	423	415	1.280
<b>BIELLA</b>	666	675	583	1.925
<b>CUNEO</b>	54.909	53.951	51.021	159.881
<b>NOVARA</b>	7.361	7.389	6.994	21.744
<b>TORINO</b>	28.672	28.355	26.243	83.270
<b>VERBANO- CO</b>	479	505	469	1.453
<b>VERCELLI</b>	1.374	1.379	1.278	4.031
<b>TOTALE PIEMONTE</b>	97.221	95.812	89.739	282.773
<b>incidenza prov. Biella</b>				0,7%
<b>incidenza prov. Vercelli</b>				1,4%

<sup>25</sup>[https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2020-11/campagna\\_20\\_21\\_1trimestre.pdf](https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2020-11/campagna_20_21_1trimestre.pdf)

<sup>26</sup> <https://www.sian.it/downloadpub/jsp/zfadlx001.jsp>

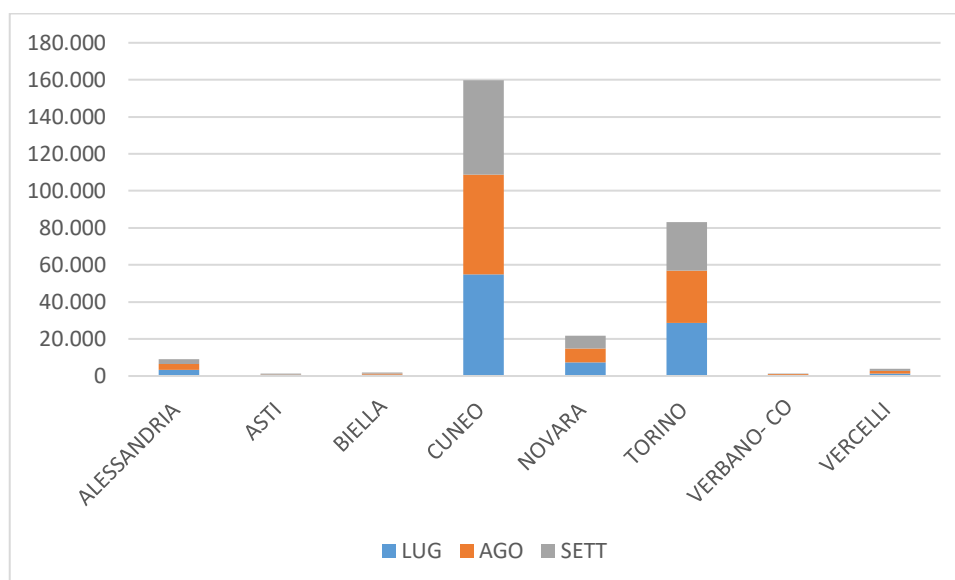



Figura 27: Fonte SIAN: riepilogo regionale delle consegne mensili registrate nella campagna di riferimento 2022 mesi luglio, agosto, settembre

La produzione di latte biologico incide solo per 0,9% sulla produzione Piemontese con una concentrazione in provincia di Torino; la provincia di Biella rappresenta il 3,9% della produzione Piemontese mentre Vercelli non ha produzione di latte biologico.

Provincia produttori	LUG	AGO	SETT	TOTALE
<b>ALESSANDRIA</b>	0	0	0	0
<b>ASTI</b>	0	0	0	0
<b>BIELLA</b>	31	34	32	97
<b>CUNEO</b>	99	94	89	281
<b>NOVARA</b>	0	0	0	0
<b>TORINO</b>	718	749	647	2.114
<b>VERBANO- CO</b>	0	0	0	0
<b>VERCELLI</b>	0	0	0	0
<b>TOTALE PIEMONTE</b>	<b>848</b>	<b>877</b>	<b>768</b>	<b>2492</b>
<b>incidenza prov. Biella</b>				<b>3,9%</b>
<b>incidenza prov. Vercelli</b>				<b>0,0%</b>

Da trent'anni la Regione Piemonte coordina e sostiene progetti di ricerca, studi ed attività sulla **qualità del latte bovino**. Dal 2008 le attività di monitoraggio della qualità del latte bovino sono comprese fra le iniziative del *Programma regionale di Ricerca e Sperimentazione agricola*.

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

Nell'ambito del progetto BOVILAT, sulla base di appositi protocolli operativi vengono svolte campagne di prelievo di campioni di latte presso un ampio campione di allevamenti piemontesi; laboratori accreditati svolgono poi le analisi previste, con l'obiettivo di dare informazioni circa:

- la competitività della produzione regionale (parametri di natura merceologica, salutistica e nutraceutica),
- la sostenibilità dei processi produttivi (parametri connessi al benessere animale),
- l'efficienza dei processi di produzione e trasformazione (parametri sulla sicurezza del prodotto).


Il Progetto BOVILAT ha formato e mantenuto un modello di lavoro, integrazione e raccordo della fase produttiva con quella della trasformazione, utile per costruire intese, definire protocolli operativi e contratti, attuare buone pratiche.

La responsabilità ispettiva, sanitaria e gestionale, nonché quella di indirizzo tecnico – scientifico del Progetto è affidata all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; IZS si avvale poi di Organismi ed Enti titolari di specifiche competenze tecniche, scientifiche, ispettive, operanti sul territorio regionale, quali Istituto Nord-Ovest Qualità.

Uno dei risultati del Progetto è il **monitoraggio della qualità del latte piemontese**, che è andata progressivamente migliorando, fino a stabilizzarsi su livelli di eccellenza.

Nell'ambito dei prodotti di qualità Regione Piemonte ha promosso il prodotto "latte fieno" come prodotto STG. Le Specialità Tradizionali Garantite (STG) sono quei prodotti o alimenti ottenuti con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale, ovvero quei prodotti o alimenti ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il latte fieno è una tipologia di latte prodotta in modo tradizionale, caratterizzata da una specifica alimentazione degli animali che lo producono: non vengono somministrati né alimenti fermentati né OGM né prodotti di origine animale. La produzione è disciplinata

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

dal Reg.(UE) 2016/304 della Commissione del 2 marzo 2016. Non risultano aziende certificate nell'area di studio.<sup>27</sup>

## 12 CONCLUSIONI


Il quadrato di oggetto di studio è interessata da coltivazioni agricole (seminativi, prati permanenti, coltivazioni permanenti) che occupano il 56%. L'incidenza del valore della SAU nell'area di studio non sorprende in quanto si sta indagando un territorio prevalentemente pianeggiante con pendenze ed esposizioni che facilitano l'attività agricola rispetto alle aree montane ed è pertanto ovvio che tale valore si attesti su percentuali elevate. Si osserva tuttavia che il valore è di poco superiore al territorio della provincia di Vercelli che presente ampie zone montane; il raffronto pertanto tra l'area di studio e la provincia di Vercelli fa emergere che il valore locale non ha carattere di eccezionalità. Nell'intorno più limitrofo al sito del futuro impianto, l'uso del suolo prevalente non è agricolo, permangono infatti nella zona oltre al sedime autostradale, un impianto di trattamento rifiuti, siti di coltivazione di cava verso Località Valledora ed insediamenti commerciali e residenziali.

I seminativi sono predominanti (48%); si rileva che nel quadrato non prevalgono le coltivazioni risicole, che sono localizzate a maggior distanza, ma quelle maisicole, sia perchè legate al tradizionale indirizzo delle aziende locali sia per la capacità di adattamento della specie a terreni non di ottima qualità. Bisogna osservare infatti che nell'area di studio i terreni di classe 2 sono fortemente limitati, presenti solo in una percentuale del 8%, mentre sono assai più rappresentati i terreni di classe 3 e 4 che hanno normalmente limitazioni alle tipologie di coltivazioni.

I prati permanenti occupano il 3,5% dell'area di indagine; la presenza di pascoli è marginale. Si evidenzia che i comuni a prevalente vocazione agricola non hanno superfici

---

<sup>27</sup> <https://www.ccpb.it/blog/certificazione/latte-fieno-stg/>


	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

dedicate ai prati permanenti; tale scelta colturale indica che le colture cerealicole sono maggiormente apprezzate rispetto al prato permanente e pertanto spesso i prati permanenti sono relegati alle aree marginali di produttività non significativa per l'agricoltura tradizionale.

Le colture frutticole permanenti sono prevalenti nel settore sud-ovest intorno a Borgo d'Ale e Alice Castello: la superficie delle coltivazioni legnose della provincia di Biella e Vercelli rappresenta solo il 5,3% della superficie regionale. Si osserva che le coltivazioni prevalenti nelle aree frutticole sono rappresentate dalla pesca e dal kiwi che tuttavia stanno avendo un lento declino per problemi fitopatologici; infatti l'andamento generale regionale della frutticoltura sta rivolgendo una forte interesse alla coltivazione delle mele. Occorre rilevare che benché kiwi e pesca siano i due punti focali delle colture permanenti non sono state interessate da processi di certificazione DOC o IGP forse perchè il comparto ha spesso operato in perseguimento di una tecnica produttiva di tipo conservazionistico dovuta anche al lento ricambio generazionale. La vite invece ha iniziato un suo processo di rinnovamento aziendale, con produzioni rivolte all'uva da mensa e alla vinificazione anche con marchi DOC e DOCG, pur se la superficie totale vitata nell'area di studio rappresenta solo lo 0,4% della superficie totale piemontese. Nel Vercellese la produzione di uva è oggi essenzialmente rivolta all'uva da mensa in particolare degli ibridi produttori diretti di origine americana: uva fragola nelle varietà a bacca bianca e rossa. Tale nuovo orientamento produttivo è avvenuto a seguito degli estirpi forzati causati dalla batteriosi che ha flagellato gli actinidieti, contro la quale la lotta è obbligatoria, unito al crollo dei prezzi dei kiwi.

Le colture biologiche presenti nell'area di studio occupano il 2,87% della superficie oggetto di studio, ma rappresentano solo il 5,1% se raffrontate alla superficie a coltivo. Si evidenzia che l'agricoltura biologica promuove "buone pratiche" colturali e la certificazione non è a priori preclusa dalla presenza di attività industriali sul territorio.

Sul territorio sono presenti aziende che aderiscono ai disciplinari di produzione attivi sul territorio; il numero di aziende che si fregiano di tali marchi sono numericamente non


	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

significative rapportate al livello nazionale, con percentuali medie del 26% se raffrontate ai dati provinciali.

Le produzioni fitoalimurgiche e l'apicoltura sono attività produttive marginali; si osserva che gli apicoltori professionali nei comuni limitrofi all'area di intervento rappresentano numericamente solo 1% del totale regionale. Inoltre il numero degli apiari sembra aver raggiunto il culmine della curva gaussiana ed aver iniziato la discesa in quanto la congiuntura economica e le problematiche fitopatologiche del settore scoraggiano la ripresa del mercato.


L'incidenza del numero di aziende zootecniche presenti nei comuni di indagine rispetto al totale regionale è superiore ad 1% solo per l'allevamento di suini, equini e avicunicoli; il numero di bovini e bufalini presenti rappresenta lo 0,7% del totale regionale. Sono presenti aziende che hanno promosso processi di riconoscimento dei prodotti di qualità riferite alla carne o produzioni biologiche ma con numeri allo stato attuale poco significativi.

Complessivamente il comparto agricolo è presente sul territorio e vi sono tentativi di conquista di uno spazio sul mercato locale, regionale e internazionale pur se livelli apprezzabili di sviluppo sono limitati solo per alcuni produzioni (es. riso).

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
---	--	--

### 13 SITOGRAFIA E BIBLIOGRAFIA

- <https://www.ipla.org/images/docs/wsd15/Petrella.pdf>
- <https://www.comuneborgodale.info/storia-produzione-ortofrutticola-borgo-dale/>
- <https://servizi.regione.piemonte.it/catalogo/anagrafe-agricola-data-warehouse>
- <https://www.comuneborgodale.info/storia-produzione-ortofrutticola-borgo-dale/>
- <https://www.vapropi.it/project/pesche-di-borgo-dale/>
- <https://www.risobaraggia.it/projects/2-i-produttori-del-consorzio/>
- <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/zootecnia-pascoli-apicoltura>
- [https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/media/documenti/2021-11/t02\\_22i.xls](https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/media/documenti/2021-11/t02_22i.xls)
- <https://assopiemonte.com/carniquality>
- <https://www.coalvi.it/allevamenti/?province=BI&place=&orderby=>
- <https://www.inoq.it/Archivioldonei/vitelloni.pdf>
- [https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2020-11/campagna\\_20\\_21\\_1trimestre.pdf](https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2020-11/campagna_20_21_1trimestre.pdf)
- <https://www.sian.it/downloadpub/jsp/zfadlx001.jsp>
- <https://terraoggi.it/negli-ultimi-sei-anni-in-piemonte-ha-chiuso-una-stalla-da-latte-su-cinque-ecco-come-cambia-il-panorama-zootecnico/>
- <https://www.agrion.it/progetto-oasi-fiorite-per-la-biodiversita/>
- *Report Aspromiele 2021 - IL VALORE DELLA TERRA – Report andamento produttivo e di mercato del miele stagione 2021*
- <https://www.informamiele.it/document/report-annuali-produzione-e-mercato>
- [https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2019-11/t02\\_22i.xls](https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2019-11/t02_22i.xls);  
<https://www.regione.piemonte.it/web/amministrazione/finanza-programmazione-statistica/statistica/numeri-piemonte-annuario-statistico-regionale>. *Annuario statistico regionale*
- *Giornale di Geologia Applicata 2 (2005) 377–382, doi: 10.1474/GGA.2005–02.0–55.0081 - Studio idrogeologico dei Fontanili della Pianura Piemontese Domenico Antonio De Luca, Raffaella Ghione, Manuela Lasagna Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università degli Studi di Torino, Italia domenico.deluca@unito.it raffaellaghione@tim.it manuela.lasagna@unito.it*
- *Fondazione Agrion: pubblicazione "frutticoltura sostenibile"*
- *L'AGRICOLTURA NEL PIEMONTE IN CIFRE 2020, CREA, Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia*
- *Ires Piemonte - Piemonte Rurale 2021. Aa.Vv.*

	Numero Documento CAVP09O10000PET1500101	Titolo <b>Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.</b> agro-zootecnica territoriale
--	--	--

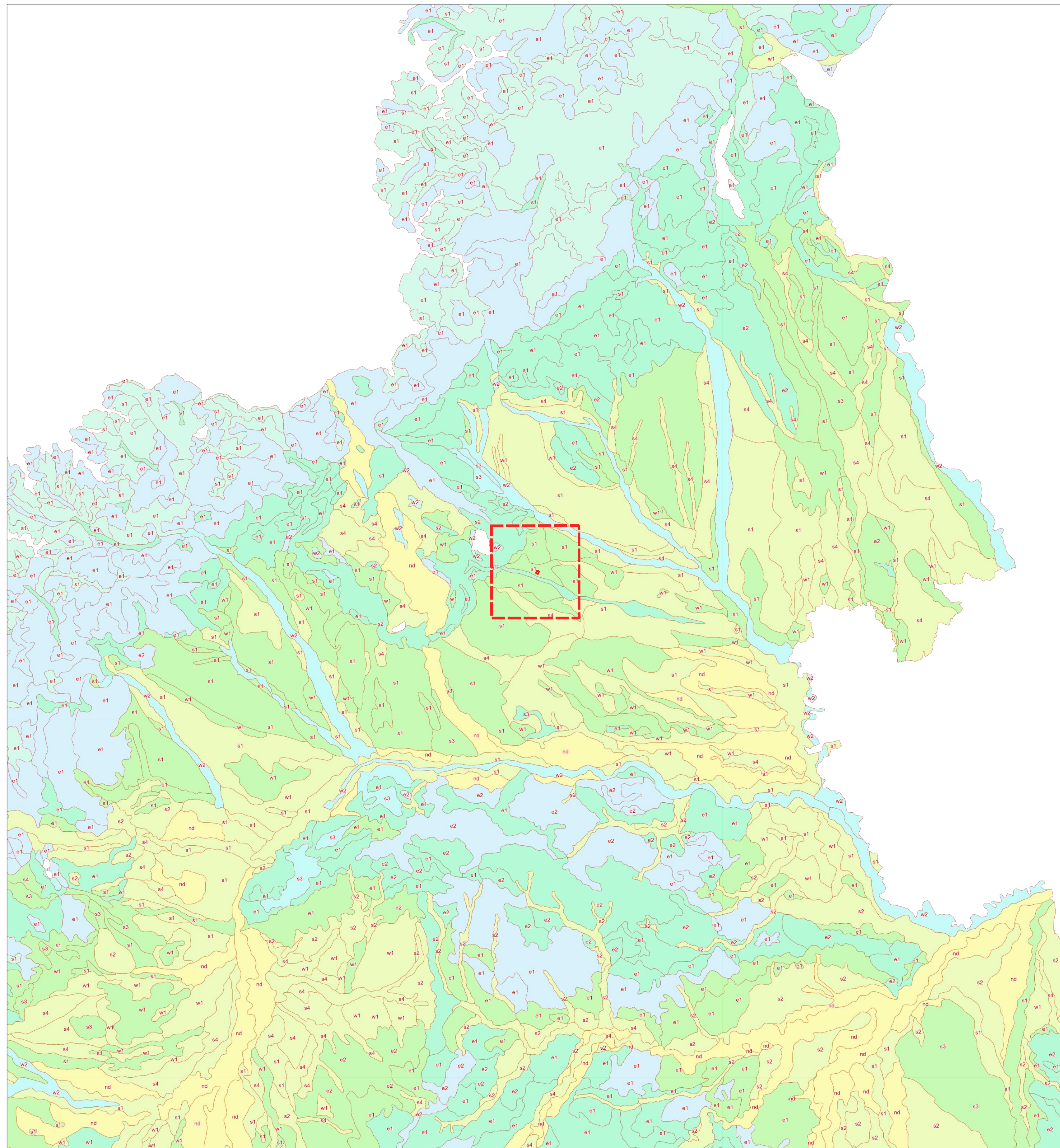
- *ISTAT - COLTIVAZIONI AGRICOLE | ANNATA AGRARIA 2019-2020 E PREVISIONI 2020-2021 – 6 aprile 2021*
- *Treccani, enciclopedia online, <https://www.treccani.it/enciclopedia/>*
- *Regione Piemonte "Le zone umide del Piemonte"*





## ALLEGATO 2

### CARTA CAPACITA' USO DEL SUOLO SCALA 1:250000



## LEGENDA

Capacita' d'uso dei suoli

-  I - Prima
-  II - Seconda
-  III - Terza
-  IV - Quarta
-  V - Quinta
-  VI - Sesta
-  VII - Settima
-  VIII - Ottava

-  area di osservazione
-  impianto

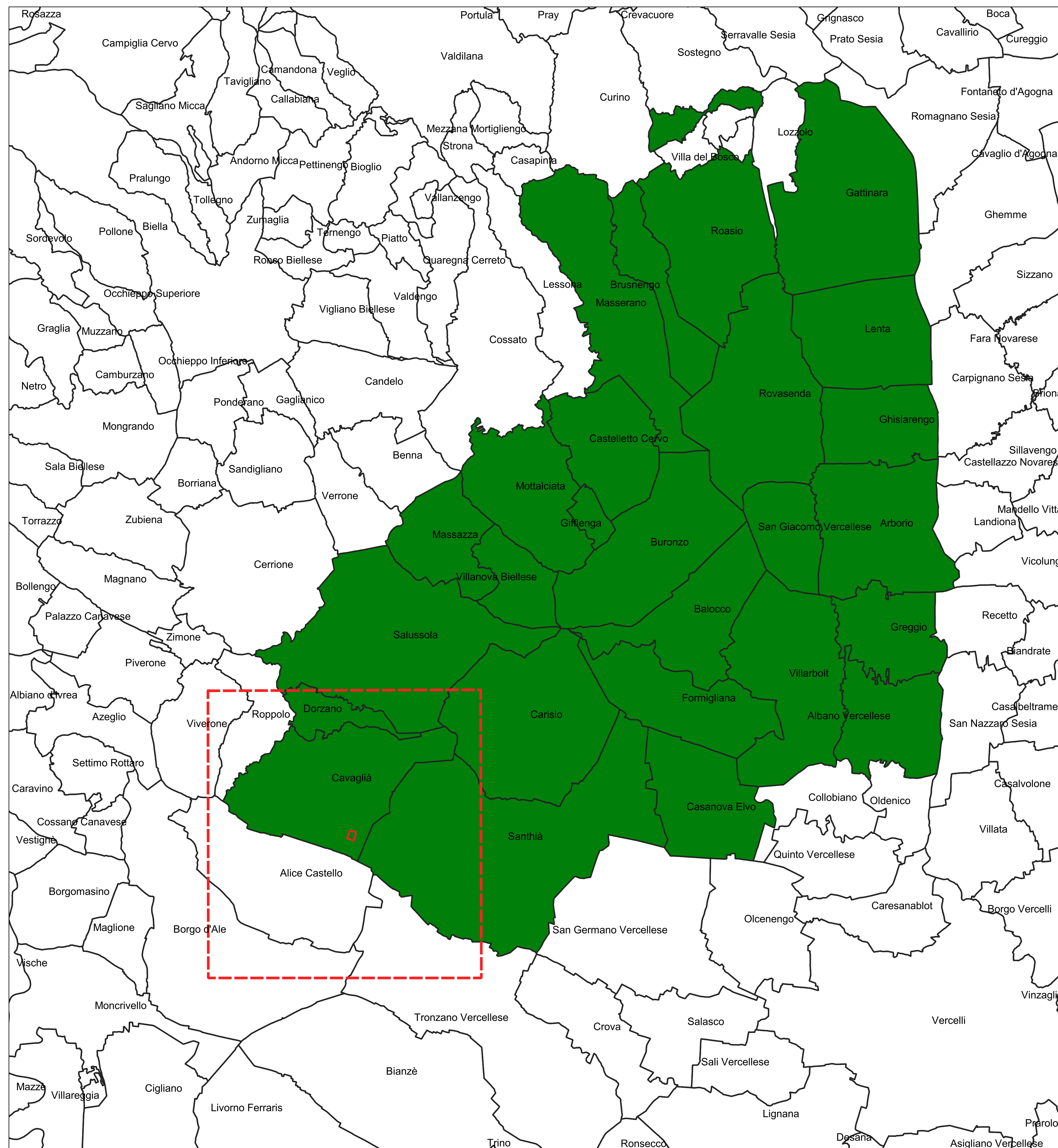
# ALLEGATO 3

## AREA DOP RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE

SCALA 1:80000

### LEGENDA

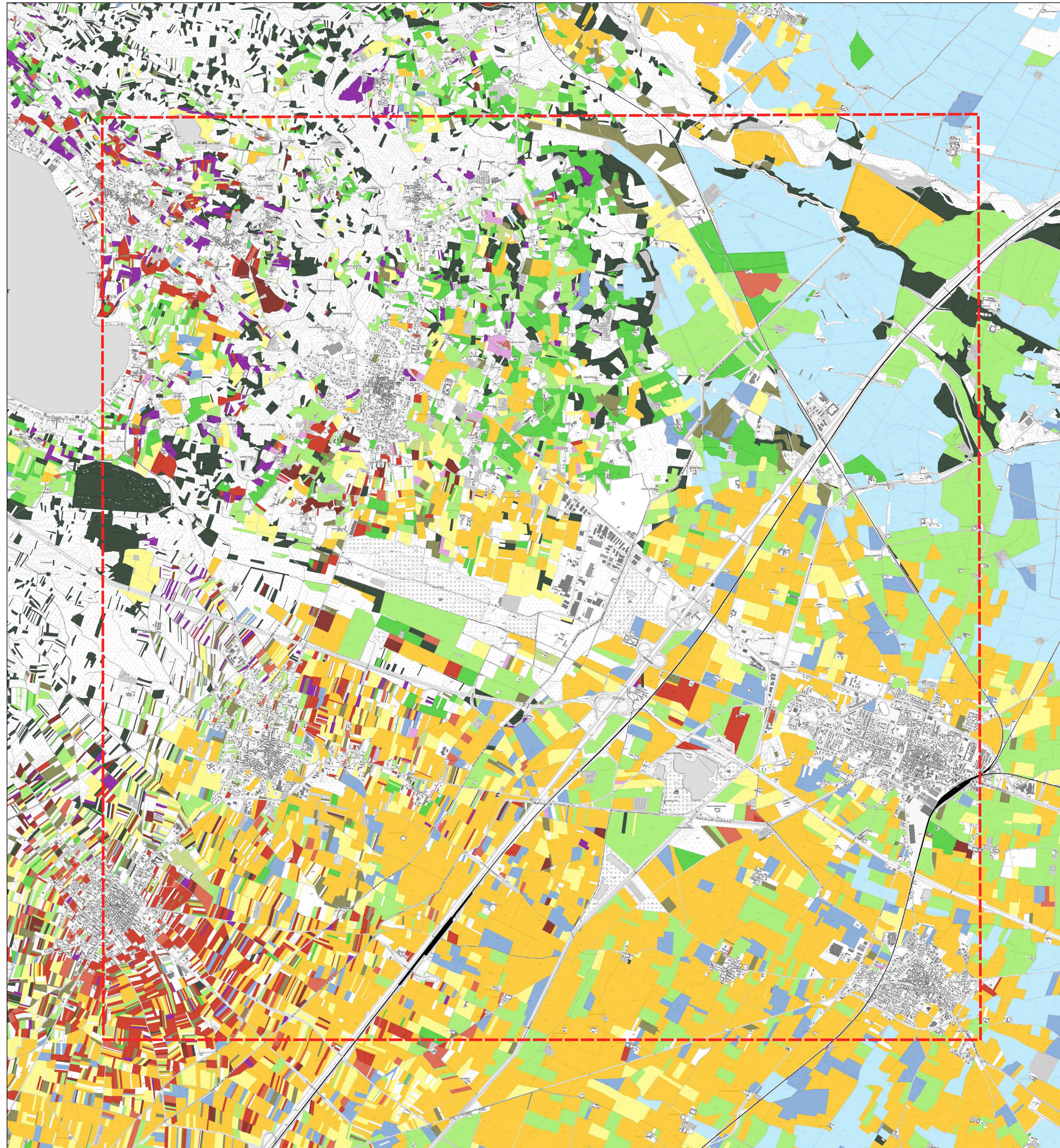
- area di osservazione
- impianto
- DOP
- Riso Baraggia DOP



## ALLEGATO 4

### COLTURA PREVALENTE (ANNO 2021)

SCALA 1:25000



#### LEGENDA

area di studio

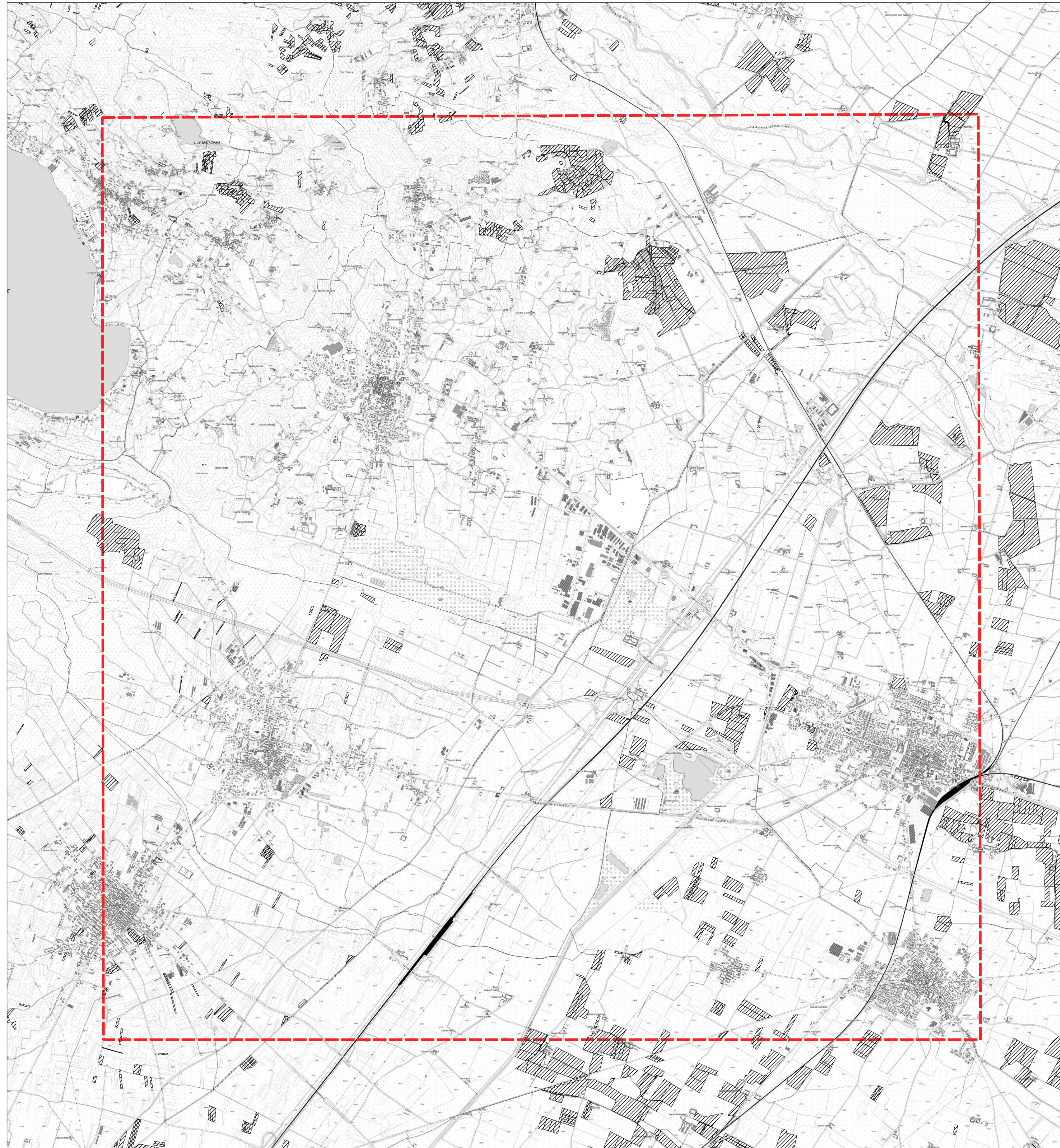
#### Coltura prevalente (2021)

- Arboricoltura da legno-Arboricoltura da legno-Altra arboricoltura da legno
- Arboricoltura da legno-Arboricoltura da legno-Pioppeti
- Bosco-Boschi-Boschi
- Altra superficie-Altra Superficie-Altra Superficie
- Orti familiari
- Prati permanenti
- Pascoli
- Vite
- Fruttiferi N.D.
- Fruttiferi ACTINIDIA
- Fruttiferi ALBICOCCO
- Fruttiferi ALTRA FRUTTA SUB TROPICALE
- Fruttiferi ALTRA FRUTTA TEMPERATA
- Fruttiferi CASTAGNO
- Fruttiferi CILIEGIO
- Fruttiferi FRUTTA A GUSCIO, ALTRA
- Fruttiferi MANDORLO
- Fruttiferi MELO
- Fruttiferi NETTARINA
- Fruttiferi NOCCIOLO
- Fruttiferi NOCE
- Fruttiferi PERO
- Fruttiferi PESCO
- Fruttiferi SUSINO
- Olivo
- Vivai
- Agrumi
- Altre coltivazioni legnose agrarie
- Cereali - FRUMENTO TENERO E SPELTA
- Cereali - GRANTURCO
- Cereali - ALTRI CEREALI
- Cereali - AVENA
- Cereali - FRUMENTO DURO
- Cereali - ORZO
- Cereali - RISO
- Cereali - SEGALE
- Cereali - SORGO
- Legumi secchi - \_N.D.
- Legumi secchi - ALTRI LEGUMI SECCHI
- Legumi secchi - FAGIUOLI SECCHI
- Legumi secchi - FAVA
- Legumi secchi - LUPINO DOLCE
- Legumi secchi - PISELLO SECCO
- Barbabietola da zucchero - BARBABIETOLA DA ZUCCHERO
- Patata - PATATA
- Piante industriali - GIRASOLE
- Piante industriali - SOIA
- Piante industriali - ALTRE PIANTE DA SEMI OLEOSI
- Piante industriali - ALTRE PIANTE INDUSTRIALI
- Piante industriali - CANAPA
- Piante industriali - COLZA E RAVIZZONE
- Piante industriali - LINO
- Piante industriali - LUPPOLO
- Piante industriali - PIANTE AROMATICHE, MEDICINALI E COND.
- Piante industriali - SEMI DI LINO
- Ortive - \_N.D.
- Ortive - ALTRE ORTIVE DI PIENO CAMPO
- Ortive - ALTRE ORTIVE IN ORTI STAB. O IND.
- Ortive - POMODORO DA INDUSTRIA
- Ortive - POMODORO DA MENSA
- Fiori e piante ornamentali - FIORI E PIANTE ORNAMENTALI IN PIENA ARIA
- Fiori e piante ornamentali - FIORI PROTETTI IN SERRA
- Foraggere avvicendate - ALTRI PRATI AVVICENDATI
- Foraggere avvicendate - ERBA MEDICA
- Foraggere avvicendate - ALTRI ERBAI
- Foraggere avvicendate - ALTRI ERBAI MONOFITI DI CEREALI
- Foraggere avvicendate - GRANTURCO A MATURAZIONE CEROSA
- Foraggere avvicendate - GRANTURCO IN ERBA
- Piante sarchiate da foraggio - PIANTE SARCHIATE DA FORAGGIO
- Sementi e Piantine - SEMENTI
- Terreni a riposo - TERRENI A RIPOSO, SENZA AIUTO
- \_N.D. - \_N.D.


**ALLEGATO 5**

**PARTICELLE BIOLOGICHE (ANNO 2021)**


**SCALA 1:25000**

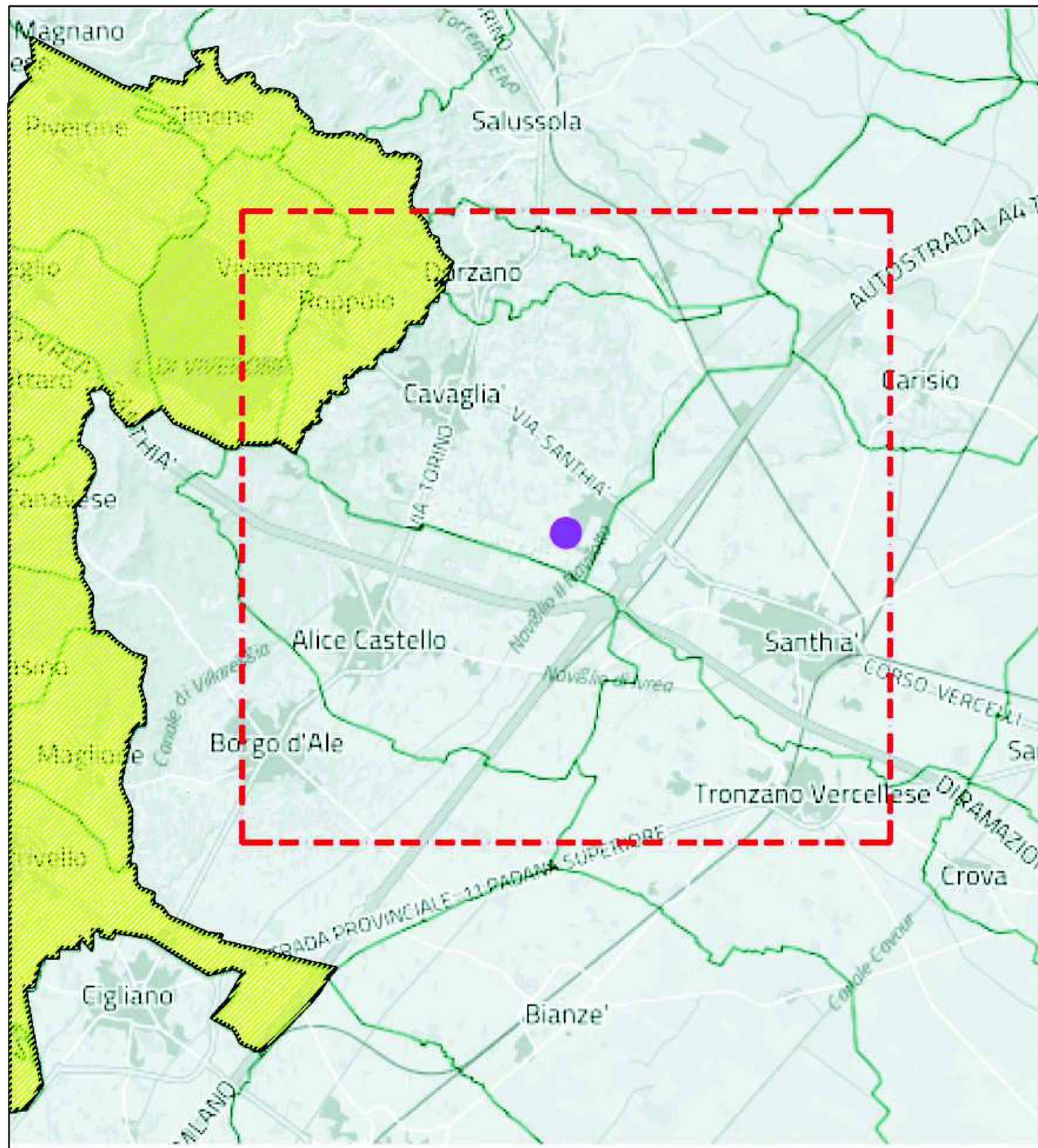


**LEGENDA**

 area di studio




Particelle biologiche (2021)

 Particelle biologiche






ALLEGATO 6  
 ZONA DI PRODUZIONE VINI "ERBALUCE DI CALUSO"  
 DOCG  
 SCALA 1:25.000

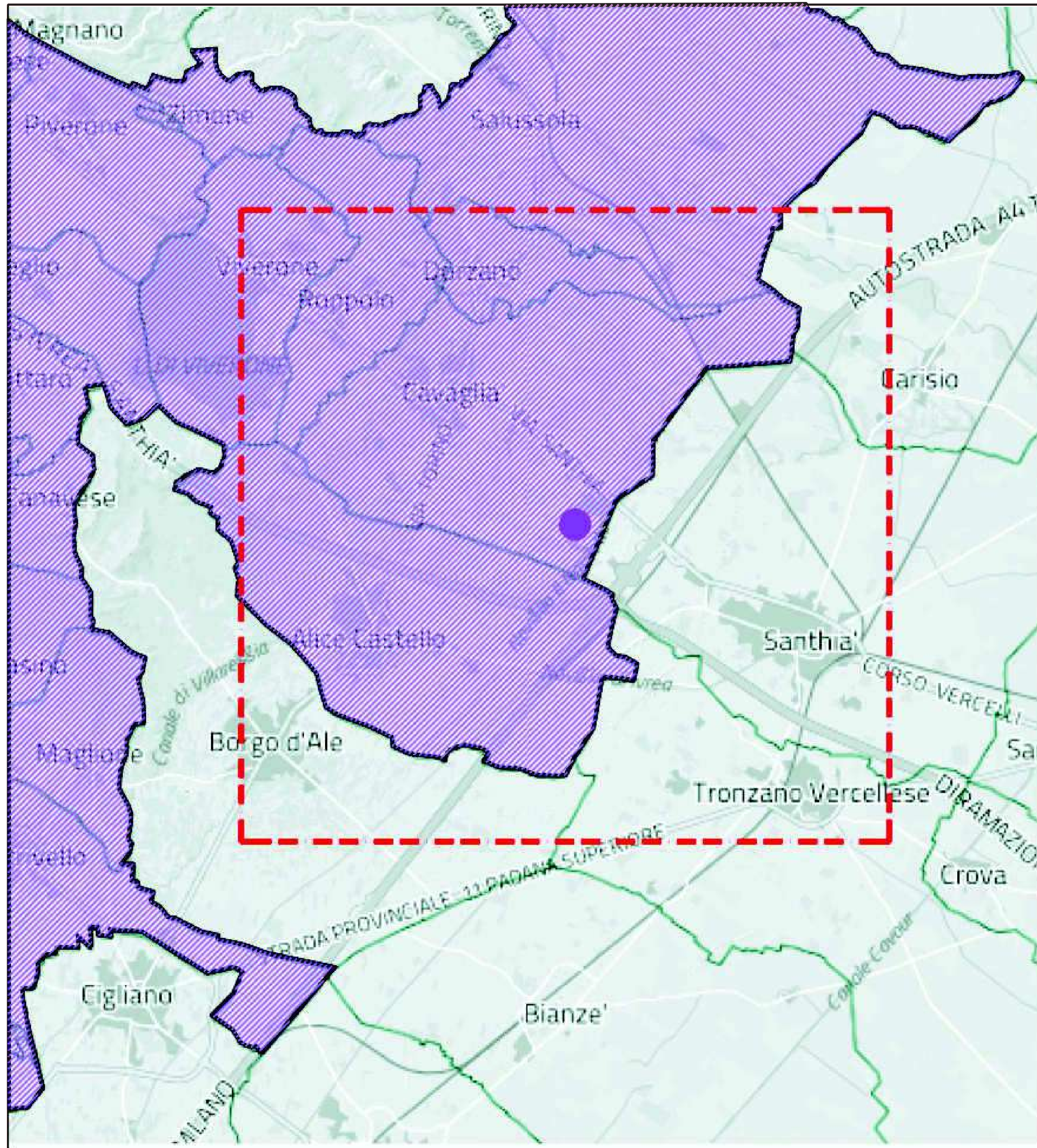
**LEGENDA**

-  Area di osservazione
-  Impianto
-  Zona di Produzione Vini "ERBALUCE di CALUSO" DOCG

ALLEGATO 7  
ZONA DI PRODUZIONE VINI "CANAVESE" DOC  
SCALA 1:25.000

## LEGENDA

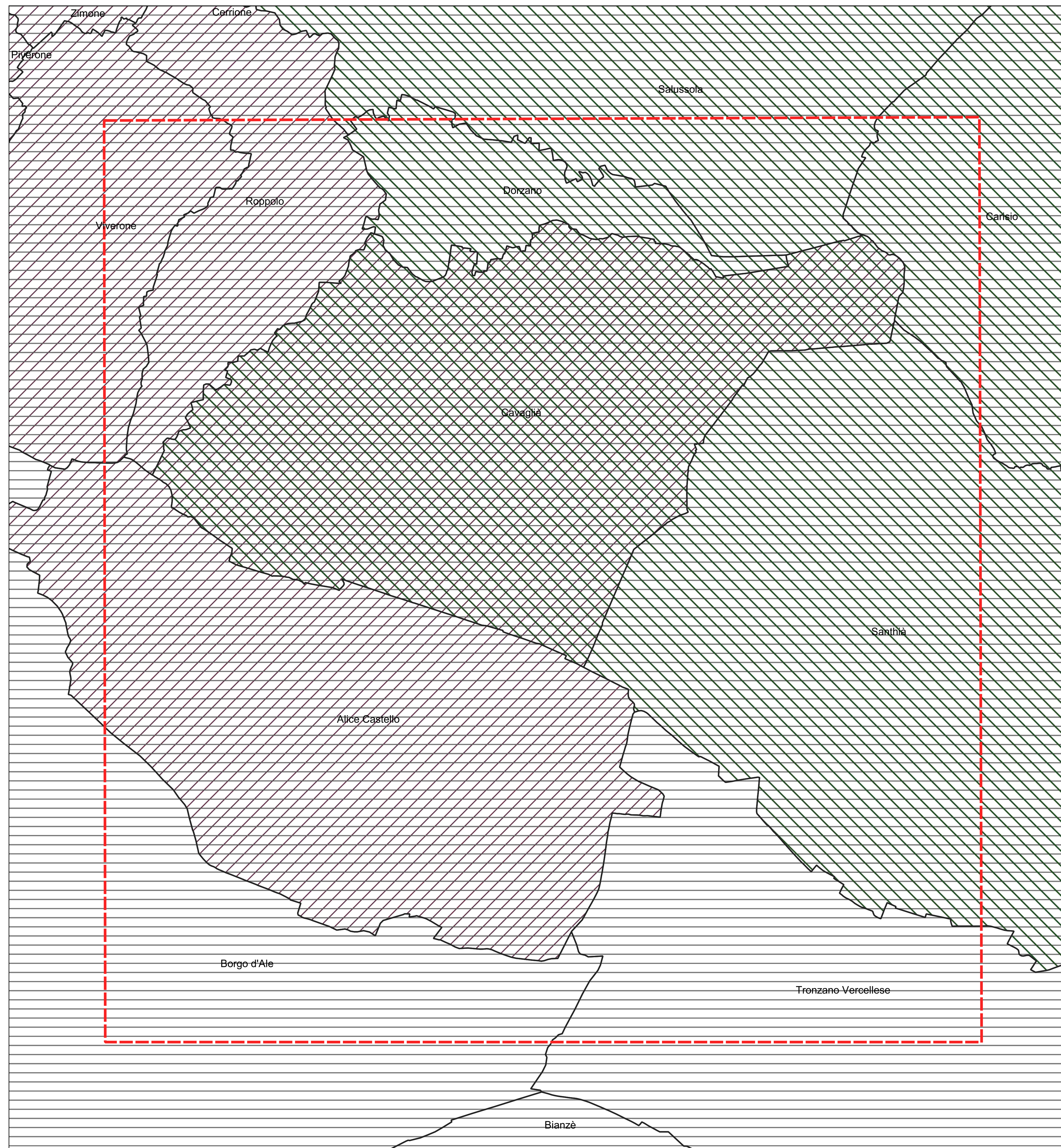
-  Area di osservazione
-  Impianto
-  Zona di Produzione VNI "CANAVESE" DOC



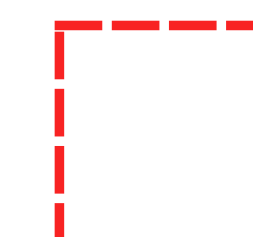
# ALLEGATO 8

## AREALI DENOMINAZIONE IGP E DOP

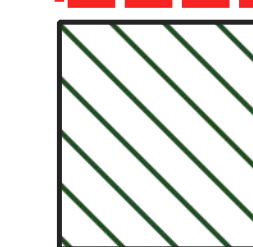
SCALA 1:25000



### LEGENDA



area di studio



Riso Baraggia DOP



Vitelloni Piemontesi della coscia IGP



Nocciola Piemonte IGP

L'area di indagine è interessata anche dalle DOP dell'intero territorio delle province di BI e VC:

- Grana Padano DOP
- Gorgonzola DOP
- Salamini alla cacciatora DOP
- Toma Piemontese DOP



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**GORGONZOLA DOP**

D.O.P. "Gorgonzola" è riservata al formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

La zona di produzione e di stagionatura della D.O.P. "Gorgonzola" comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli, nonché i seguenti comuni appartenenti alla provincia di Alessandria: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino e Frassineto Po.

La produzione del formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" avviene secondo la seguente sequenza operativa: il latte intero di vacca proveniente dalla zona di produzione viene pastorizzato, inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di penicillium e di lieviti selezionati, addizionato con caglio di vitello ad una temperatura di 28 - 36 °C.

La forma ottenuta viene sottoposta a salatura a secco che è continuata per alcuni giorni con temperatura di 18 - 24 °C.

Durante la maturazione si sviluppano varietà e ceppi di penicillium caratteristici del "Gorgonzola" e determinanti la colorazione blu-verdastra (erborinatura).

La durata minima della stagionatura è di cinquanta giorni: tale operazione si effettua in ambienti con temperatura di 2 - 7 °C e con umidità relativa di 85-99%.

La D.O.P. "Gorgonzola" deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica con facce piane;
- scalzo diritto con altezza minima di cm 13;
- diametro della forma compreso tra cm 20 e cm 32;
- crosta di colore grigio e/o rosato, non edibile;
- pasta: unita, di colore bianco e paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) con venature caratteristiche blu-verdastre;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Il formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" può essere immesso al consumo nelle seguenti tipologie il cui sapore dipende dal protrarsi della stagionatura:

1. forma "grande": peso compreso tra kg 10 e kg 13, con sapore dolce o leggermente piccante con durata minima di stagionatura di cinquanta giorni;
2. forma "media": peso compreso tra kg 9 e kg 12, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di ottanta giorni;
3. forma "piccola": peso compreso tra kg 6 e kg 8, con sapore decisamente piccante con durata minima di stagionatura di sessanta giorni.

Il formaggio a D.O.P. "Gorgonzola" viene utilizzato da tavola e può essere venduto anche porzionato.

Il porzionamento può essere effettuato anche fuori dalla zona di produzione purché sulla porzione di prodotto rimanga parte del foglio di alluminio gofrato.

La DOP "Gorgonzola" è contraddistinta da due marchi da apporsi nella zona di produzione e di stagionatura, al fine di consentire alla struttura di controllo di verificare, prima dell'apposizione dei suddetti contrassegni, che il prodotto possieda le caratteristiche organolettiche e qualitative descritte nel presente disciplinare di produzione. I due marchi sono:

- 1) uno all'origine (figura 1) che viene apposto su entrambe le facce piane contenente il numero di identificazione del caseificio, ottenuto mediante l'applicazione delle matrici distribuite dal Consorzio di Tutela, incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

- 2) l'altro al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione al consumo e che consiste in un foglio di alluminio gofrato che avvolge la forma e la mezza forma con taglio in orizzontale che consente rimanga impresso il marchio all'origine riportante il numero identificativo del caseificio ben visibile sulla faccia piana, e di avere sull'altra metà il marchio identificativo gofrato, riportato sull'alluminio a garanzia dell'autenticità e tracciabilità del prodotto (figura 2), come da pubblicazione sulla G.U. serie generale n. 127 del 15 maggio 1975 – Parte Seconda.

La forma "grande" avente le caratteristiche per essere definita "dolce", e le forme "media" e "piccola" aventi le caratteristiche per essere definite "piccante", potranno rispettivamente portare in etichetta dette indicazioni accanto o al di sotto della denominazione "Gorgonzola", utilizzando caratteri grafici di dimensioni significativamente inferiori.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei caseifici e degli stagionatori, nonché attraverso la tenuta di registri di produzione e la denuncia dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. La stessa materia prima è accuratamente controllata dalla struttura di controllo incaricata in tutte le fasi di produzione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

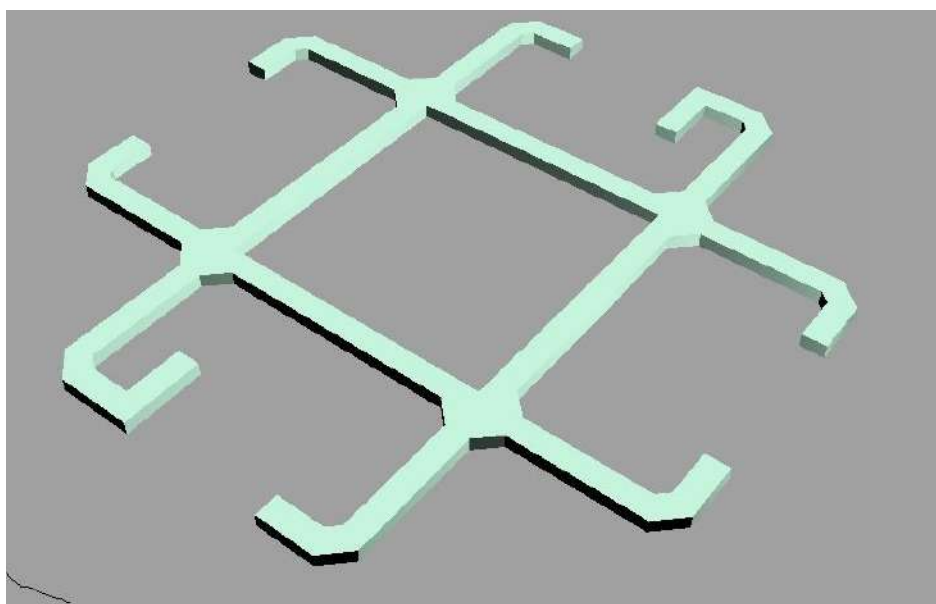


Figura 1



Figura 2

## **Art. 1**

La denominazione di origine protetta GRANA PADANO si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, duro e a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2**

Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo sono:

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate.

diametro della forma: da 35 a 45 cm;

altezza dello scalzo: da 18 a 25 cm, con variazioni per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: da 24 a 40 kg da intendersi riferito al peso medio dell'intera partita sottoposta a espertizzazione con una tolleranza del 2,5% della singola forma, purché le forme che beneficiano della tolleranza siano parte di una intera partita la quale rientri nei parametri succitati;

crosta: dura e liscia, con spessore di 4-8 mm;

pasta: dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Colore della crosta: scuro o giallo dorato naturale; è espressamente esclusa qualsiasi tintura artificiale;

colore della pasta: bianco o paglierino;

aroma: fragrante;

sapore: delicato.

Ferme restando le caratteristiche sopra ricordate, sono ammesse tolleranze relativamente alla struttura della crosta e/o della pasta, come previsto dal successivo art. 5.

La composizione amminoacidica specifica del formaggio GRANA PADANO D.O.P. risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata mediante impiego della cromatografia a scambio ionico con rilevazione fotometrica post-colonna con ninidrina. La composizione isotopica specifica del formaggio GRANA PADANO D.O.P. risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS).

La composizione del profilo minerale specifico del formaggio GRANA PADANO D.O.P. risulta depositata presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio GRANA PADANO e presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e determinata con metodiche di spettrometria di massa con sorgente al plasma accoppiata induttivamente (ICP-MS).

Il contenuto di lisozima nel prodotto finito – ove impiegato in caseificazione – misurato con cromatografia liquida in fase inversa e rilevazione in fluorescenza, deve essere corrispondente alla quantità dichiarata e verificata nel processo di caseificazione.

Il GRANA PADANO D.O.P. nella tipologia 'grattugiato' è ottenuto esclusivamente da formaggio intero già certificato. Nei limiti e alle condizioni specificate al successivo Art. 7, è tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di "Grana Padano" in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di "Grana Padano" grattugiato.

Le operazioni di grattugia devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione del GRANA PADANO D.O.P.

Il confezionamento deve avvenire immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze.

Ferme restando le caratteristiche tipiche del GRANA PADANO D.O.P. la tipologia 'grattugiato' deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0.5 mm non superiori al 25%;
- quantità di crosta: non superiore al 18%.

### **Art. 3**

La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena.

### **Art. 4**

Il formaggio GRANA PADANO DOP è prodotto a partire da latte crudo di vacca proveniente da vacche munte due volte al giorno o da vacche munte con accesso libero ad un sistema automatico di mungitura, rispettoso delle caratteristiche del latte.

La raccolta del latte deve avvenire entro le ventiquattro ore dall'inizio della prima mungitura.

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di gravidanza.

L'alimentazione delle vacche da latte si basa sulla utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte del GRANA PADANO D.O.P., come individuato all'articolo 3.

Nella razione giornaliera non meno del 50% della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1.

Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte, così come individuato all'art. 3.

I Foraggi ammessi sono:

*Foraggi freschi* - foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati.

Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino.

*Fieni*: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi.

*Paglie*: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale.

*Insilati, non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana*:

- trinciato di mais;
- fieni silo.

Mangimi ammessi

Di seguito è riportato l'elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi, nell'alimentazione delle vacche in lattazione, degli animali in asciutta e delle manze oltre i 7 mesi di gravidanza destinate alla produzione del latte per la trasformazione in formaggio GRANA PADANO D.O.P..

*Cereali e loro derivati*:

- Mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati.

Pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in *Pastone integrale di mais* o in *Pastone di pannocchia*; granelle umide sfarinata in *Pastoni di farina umida*.

*Semi oleaginosi loro derivati*

- soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.

*Tuberi e radici, loro prodotti*

- Patata e relativi derivati.

*Foraggi disidratati*

- Essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.

*Derivati dell'industria dello zucchero*

- Polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate;
- melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

*Semi di Leguminose, carrube*

- Pisello proteico, fave, favino: granelle, sfarinati e relativi derivati.
- Carrube: essiccate e relativi derivati.

*Grassi*

- Grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da oli di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi oli di pesce come supporti per "additivi" e "premiscele".

*Minerali*

- Sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

*Additivi*

- Vitamine, oligoelementi, amminoacidi (rumino-protetti), aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione. Antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

*Varie*

- È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle "premiscele".

**Art. 5**

Sono escluse le lavorazioni conto terzi o in affitto.

Il latte crudo, conservato alla stalla e trasportato, deve avere una temperatura non inferiore agli 8°C.

È ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di più munte miscelate dopo averlo lasciato riposare e affiorare naturalmente.

È pure ammessa la lavorazione del latte di cui solo una parte è lasciata riposare e affiorare naturalmente.

Il latte deve essere parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a temperatura compresa tra 8 e 20°C, in modo che il rapporto grasso/caseina nella caldaia sia compreso tra 0,80 e 1,05. Per il Trentingrana il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia massimo è di 1,15. Detto rapporto è altresì consentito per ogni altro caso in cui il latte proveniente dalla miscela di due munte preveda che una delle due sia lasciata riposare.

Il latte, dalla stalla alla sua lavorazione, non può subire alcun trattamento fisico, meccanico o termico, che ne modifichi lo *status* di latte crudo naturale.

Il latte viene, quindi, messo nelle caldaie a campana rovesciata, in rame o con rivestimento interno in rame.

È ammesso l'uso di lisozima, tranne che per il Trentingrana, fino ad un massimo di 2,5 g per 100 chilogrammi di latte.

La coagulazione è ottenuta con caglio di vitello, previa aggiunta di siero innesto naturale. Nei casi in cui si dovesse riscontrare un valore di acidità di fermentazione del siero innesto a 24 ore inferiore a 26° Soxhlet Henkel/50ml è ammessa, fino ad un massimo di dodici volte all'anno, l'aggiunta di batteri lattici autoctoni, quali *Lactobacillus helveticus* e/o *lactis* e/o casei, all'inizio della preparazione del siero innesto per il giorno successivo.

La cagliata è rotta in granuli fini e cotta fino a quando i granuli diventano elastici, a una temperatura massima di 56°C e lasciata totalmente immersa nel siero, nella medesima caldaia, fino ad un massimo di 70 minuti a decorrere da fine cottura.

Viene poi immessa nelle apposite fascere, per almeno 36 ore, che imprimono i contrassegni di origine e quindi in salamoia per un periodo di tempo fra i 14 e i 30 giorni a decorrere dalla messa in salamoia.

All'uscita dalla salamoia, le forme possono essere sciacquate e/o sostare per non oltre 24 ore in ambienti riscaldati, ad una temperatura compresa tra i 25° e i 60°C.

La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C per un periodo di nove mesi a decorrere dalla formatura.

Solo il formaggio che presenta un valore della fosfatasi alcalina nella parte di pasta situata ad un centimetro sotto crosta prelevata a metà altezza dello scalzo, misurato con metodo fluorimetrico, e comunque compatibile con l'impiego di latte crudo e che altresì rispetta tutti i parametri previsti dal presente disciplinare all'articolo 2 viene sottoposto ad espertizzazione, non prima del compimento dell'ottavo mese dalla formatura.

L'espertizzazione darà quindi luogo alla marchiatura a fuoco, oppure darà luogo alla cancellazione dei contrassegni d'origine impressi dalle fascere, mediante retinatura o sbiancatura, qualora il prodotto non abbia le caratteristiche richieste dall'articolo 2.

Il Grana Padano viene classificato in "scelto sperlato", "zero" ed "uno".

Per Grana Padano "scelto (sperlato)" si intende il formaggio che non presenta alcun difetto sia interno che esterno.

Per Grana Padano "0" (zero) si intende il formaggio che, pur restando "scelto" per quanto riguarda la struttura della pasta, presenta dei piccoli difetti di crosta, tecnicamente chiamati "correzioni".

Per Grana Padano "1" (uno) – anche detto "sottoscelto" – si intende il formaggio che presenta correzioni o leggeri difetti di crosta o di struttura interna, occhiatura leggermente accentuata e martello un po' lento.

Il prodotto non può essere commercializzato come GRANA PADANO D.O.P. prima del compimento effettivo del nono mese di età. Prima di detto termine il formaggio non può uscire dalla zona di produzione.

## **Art. 6**



Il controllo per l'applicazione del presente Disciplinare di produzione è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006.

### **Art. 7**

Il condizionamento del prodotto GRANA PADANO D.O.P., inteso come qualsivoglia tipologia e pezzatura – sia in porzioni che grattugiato, sia munito che privo di crosta (scalzo) - con impiego della Denominazione di Origine Protetta e del logo che lo contraddistingue, può avvenire unicamente ad opera di soggetti titolari di apposita autorizzazione al confezionamento rilasciata dal Consorzio di Tutela, soggetto riconosciuto e incaricato a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526. Sono previste due distinte autorizzazioni al confezionamento, l'una relativa agli spicchi con crosta e l'altra relativa al grattugiato. Qualsiasi tipologia di prodotto confezionato che non riporti la crosta (bocconcini, tranci non muniti di crosta, scaglie o simili) è assimilata al grattugiato e soggetta alle prescrizioni previste per lo stesso.

L'autorizzazione al confezionamento non è richiesta nel solo caso del cosiddetto "preincartato", ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita.

#### VINCOLI TERRITORIALI PER LA TIPOLOGIA 'GRATTUGIATO'

Al fine di salvaguardare nel migliore dei modi la qualità, assicurare la rintracciabilità e garantire il controllo del prodotto, le autorizzazioni al confezionamento del formaggio GRANA PADANO D.O.P. per la tipologia 'grattugiato' e per le tipologie ad esso assimilate potranno essere rilasciate unicamente a soggetti economici operanti all'interno della zona di produzione individuata all'articolo 3 e limitatamente allo stabilimento ubicato nella predetta zona.

Per il rilascio delle autorizzazioni in questione sarà necessario il preventivo nulla osta da parte dell'Organismo di controllo incaricato, a seguito degli opportuni accertamenti da quest'ultimo effettuati presso la ditta richiedente.

#### LIMITI E CONDIZIONI PER L'UTILIZZO DEGLI SFRIDI DI GRANA PADANO D.O.P. NELLA PRODUZIONE DI GRANA PADANO 'GRATTUGIATO'

L'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di "Grana Padano" D.O.P. in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini etc. per la produzione di "Grana Padano" grattugiato, è consentito unicamente alle seguenti condizioni:

- a) Deve essere comunque rispettata la percentuale massima di crosta del 18%, di cui al precedente Art. 2.
- b) Deve essere sempre garantita la tracciabilità delle forme intere di "Grana Padano" D.O.P. dalle quali provengono gli sfridi. A tale fine, per poter utilizzare gli sfridi delle lavorazioni è necessario compilare l'apposita scheda di lavorazione, fornita dal Consorzio di Tutela, riportando il numero di matricola del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione e gli estremi del documento di arrivo che consenta di risalire all'entrata delle forme in questione, nonché il quantitativo di sfridi ottenuti dalla lavorazione delle medesime.
- c) Nel caso di impiego differito e/o di trasferimento da uno stabilimento all'altro, gli sfridi dovranno essere tenuti distinti per matricola e mese di produzione. Al fine di facilitare i controlli sui contenitori o sugli involucri contenenti gli sfridi, dovranno essere chiaramente indicati i rispettivi numeri di matricola del caseificio produttore, ed il relativo mese ed anno di produzione.

- d) Il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale. E' quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di "Grana Padano" grattugiato.

### **Art. 8**

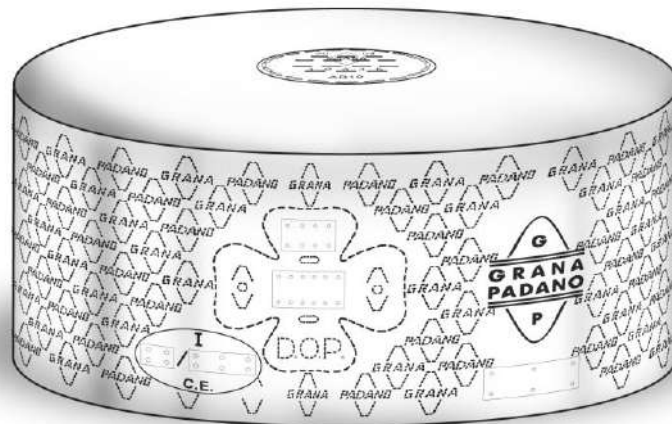
Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO e che deve dunque comparire sulle forme intere di formaggio GRANA PADANO D.O.P. è costituito da un disegno romboidale, attraversato, in corrispondenza della diagonale minore, da una grande fascia delimitata da due strisce parallele superiori e da due strisce parallele inferiori; nel centro della fascia sono iscritte, disposte su due righe, le parole "GRANA" e "PADANO", in carattere stampatello maiuscolo. Dentro gli angoli superiore e inferiore del romboide, aventi i vertici arrotondati, sono iscritte rispettivamente le iniziali "G" e "P".

Il formaggio GRANA PADANO D.O.P. è individuato mediante i contrassegni:

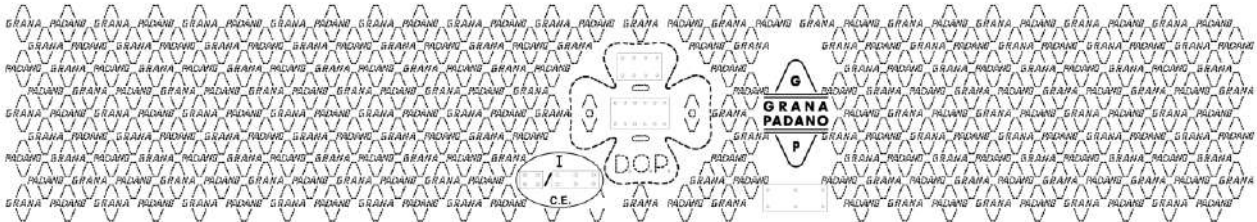
#### A) SULLE FORME:

##### 1 – della tipologia GRANA PADANO

Le fasce marchianti che imprime a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura si compongono di una serie di losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole "GRANA " e "PADANO" scritte in caratteri maiuscoli e leggermente inclinati verso destra e tratteggiate, sfalsate tra loro e ripetute in continuo su tutto il giro della forma, salvo uno spazio vuoto destinato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO come sopra individuato; al centro figura un quadrifoglio, che riporta al suo interno, dall'alto in basso, le due lettere, in carattere maiuscolo, che costituiscono la sigla della provincia nella quale è situato il caseificio produttore, il numero di matricola del caseificio medesimo, composto di tre numeri, e la dicitura "DOP", oltre a due piccoli ovali e due piccoli cerchi che interrompono ciascuno una losanga tratteggiata, posti rispettivamente sopra e sotto e a destra e sinistra del numero di matricola; in basso alla sinistra del quadrifoglio figura il bollo CE, che identifica, ai fini sanitari, lo stabilimento di produzione, mentre sulla destra del quadrifoglio, sotto allo spazio riservato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO, compare l'indicazione del mese e dell'anno di produzione, rispettivamente con tre lettere e due cifre. Quanto descritto e qui di seguito riprodotto si riferisce all'effetto finale sul formaggio, ma si precisa che nelle fascere l'ordine degli elementi citati appare invertito, ovvero il bollo CE figura alla destra del quadrifoglio e lo spazio per il marchio a fuoco e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.



sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:

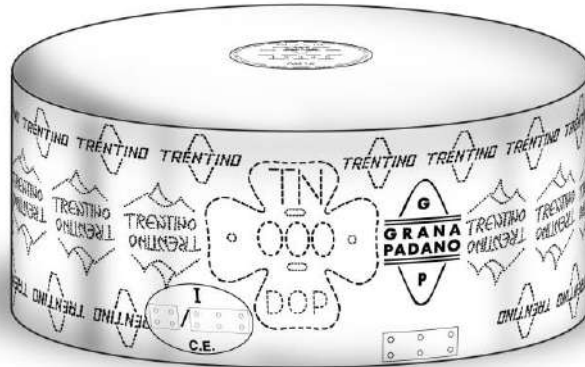


## 2 – della tipologia TRENTINGRANA

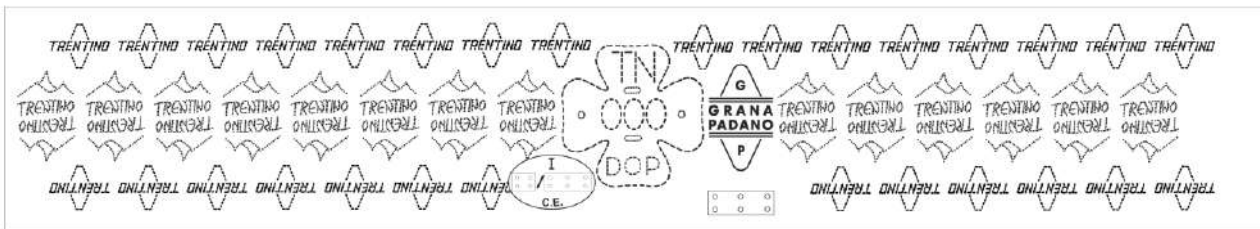
Unicamente per il GRANA PADANO D.O.P. prodotto nella Provincia autonoma di Trento, nonché nell'intero territorio amministrativo dei comuni della provincia autonoma di Bolzano indicati all'articolo 3, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente dagli allevamenti di vacche lattifere che insistono nelle vallate alpine del territorio medesimo, alimentate con foraggi con esclusione, per tutto l'anno, di insilati di ogni tipo, è consentito riportare i contrassegni di seguito descritti e riprodotti.

Le specifiche fasce marchianti previste per la tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata si compongono di una fila in alto e una in basso di losanghe romboidali tratteggiate attraversate dalla parola "TRENTINO", scritta in caratteri maiuscoli e leggermente inclinati verso destra e tratteggiate; nella parte centrale, fra le forme stilizzate di alcune montagne, si leggono le parole "TRENTINO" scritte bifrontali; al centro figura un quadrifoglio, che riporta al suo interno, dall'alto in basso, le due lettere "TN" in carattere maiuscolo, sigla della provincia di Trento nella quale è situato il caseificio produttore, il numero di matricola del caseificio medesimo, composto di tre numeri, e la dicitura "DOP", oltre a due piccoli ovali e due piccoli cerchi posti rispettivamente sopra e sotto e a destra e sinistra del numero di matricola; in basso alla sinistra del quadrifoglio figura il bollo CE, che identifica, ai fini sanitari, lo stabilimento di produzione, mentre sulla destra del quadrifoglio, sotto allo spazio riservato all'apposizione del marchio a fuoco GRANA PADANO, compare

l'indicazione del mese e dell'anno di produzione, rispettivamente con tre lettere e due cifre. Quanto descritto e qui di seguito riprodotto si riferisce all'effetto finale sul formaggio, ma si precisa che nelle fascere l'ordine degli elementi citati appare invertito, ovvero il bollo CE figura alla destra del quadrifoglio e lo spazio per il marchio a fuoco e l'indicazione del mese ed anno di produzione si trovano alla sinistra del quadrifoglio medesimo.



sviluppo in piano dell'effetto finale sul formaggio:



L'azione identificativa dell'origine da parte delle fasce marchianti è integrata con l'apposizione di una placca di caseina, recante la scritta "GRANA PADANO", l'anno di produzione e un codice alfanumerico, che identifica in maniera univoca ogni singola forma, al fine di garantire in modo esatto la tracciabilità del prodotto.

Il formaggio "Grana Padano" stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione e che presenti le caratteristiche qualitative sottoriportate, può essere individuato come "RISERVA":

- scelto sperlato;
- pasta a grana evidente con chiara struttura radiale a scaglia;
- colore omogeneo bianco o paglierino;
- assenza di odori anomali;
- sapore fragrante e delicato.

L'appartenenza alla categoria "Grana Padano" RISERVA viene sancita da un secondo marchio a fuoco, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio D.O.P..

Il marchio in questione è costituito da un disegno circolare, attraversato trasversalmente al centro da una grande fascia delimitata da una striscia superiore e da una striscia inferiore parallele; nel centro della fascia è iscritta la parola "RISERVA", in carattere maiuscolo. Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola "OLTRE", in carattere maiuscolo, e il numero "20", mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola "MESI", sempre in carattere maiuscolo.

La riproduzione del marchio a fuoco in questione è la seguente:



Il marchio viene apposto in prossimità del quadrifoglio, dalla parte opposta a quella dove già figura il marchio a fuoco GRANA PADANO.

#### B) SULLE CONFEZIONI

Il formaggio confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo GRANA PADANO.

Nella riproduzione sulle confezioni, il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO, così come descritto all'inizio del presente articolo, risulta leggermente modificato nel tratto e privo della "G" e della "P" iscritte dentro gli angoli superiore e inferiore del romboide. Esso insiste su uno sfondo di colore pantone 109 c di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per il nero.

I parametri per riprodurre il logo sulle confezioni sono i seguenti:



*Disciplinare GRANA PADANO D.O.P.*

TRATTO PER NERO



TRATTO PER GIALLO



MARCHIO COMPLETO



Font: Padano

**ABCDEFGHIJKLMN  
OPQRSTUVWXYZO  
123456789abcdef  
ghijklmnopqrstuv  
wxyz!?"-.,£\$%&  
/()=@^°`\*+##><ÀÈ  
ÉÌÒÙ`àèéìòù€®©**

Dimensione minima consentita:



Le confezioni contenenti formaggio Grana Padano DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata, cioè ottenuto da forme contraddistinte dalle specifiche fasce marchianti previste per detta tipologia, saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



Per quanto riguarda il prodotto confezionato, previo accertamento dei requisiti di qualità mediante la seconda espertizzazione, sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il "Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi" e il "Grana Padano RISERVA Oltre 24 Mesi".

Sulle confezioni di Grana Padano, a partire dal 12 mesi, è inoltre consentita la specifica della stagionatura effettiva.

Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposita numerazione, di colore giallo su nero, con aggiunta la scritta "oltre X mesi".

In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per l'indicazione delle stagionature:





Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria "Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesì", oltre al logo GRANA PADANO come sopra descritto, compare la riproduzione del marchio a fuoco *RISERVA*.

Il logo in questione risulta così composto: disegno circolare, attraversato trasversalmente da una grande fascia delimitata da una striscia superiore e da una striscia inferiore parallele; nel centro della fascia è iscritta la parola "RISERVA", in carattere maiuscolo. Dentro la lunetta superiore è iscritta la parola "OLTRE", in carattere maiuscolo, mentre dentro quella inferiore sono iscritti il numero "20" e la parola "MESI", sempre in carattere maiuscolo.

Il disegno in questione è realizzato in colore oro ed insiste su uno sfondo di colore nero di forma corrispondente ma leggermente più ampio del tratto per l'oro.

I parametri per riprodurre il logo in questione sulle confezioni sono i seguenti:



Sulle confezioni di Grana Padano che a suo tempo abbia ricevuto sulla forma il marchio a fuoco "RISERVA – Oltre 20 Mesì", è consentita la specifica della stagionatura effettiva di Oltre 24 Mesì di età.



Tale indicazione rimane facoltativa tuttavia, nel caso si intenda inserirla, la stagionatura dovrà essere indicata in modo omogeneo su tutte le confezioni, mediante ricorso ad apposito logo, analogo a quello sopra descritto per il formaggio "RISERVA - OLTRE 20 MESI", ma con scritta nera su fondo oro.

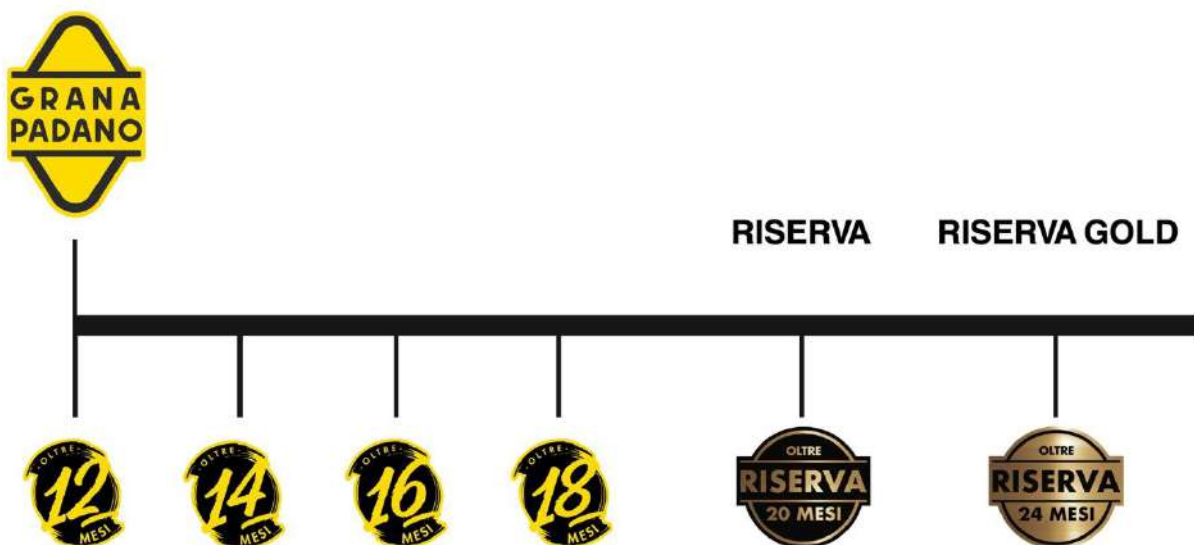
In particolare, si riportano qui di seguito i parametri per riprodurre lo specifico logo in questione:



Come già per il formaggio della categoria "RISERVA – OLTRE 20 MESI", sulle confezioni recanti il logo in questione verrà riprodotto anche il logo GRANA PADANO come sopra descritto.

Lo sviluppo dei loghi stagionatura sarà quello riportato per chiarezza nello schema seguente:

## SVILUPPO LOGHI STAGIONATURA



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
MORTADELLA BOLOGNA**

**Art. 1 (Denominazione)**

L'indicazione Geografica Protetta "Mortadella Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2 (Zona di produzione)**

La zona di elaborazione della Mortadella Bologna comprende il territorio delle seguenti Regioni o Provincie:  
Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

**Art. 3 (Materie prime)**

La Mortadella Bologna è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Possono inoltre essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, glutammato monosodico. Non possono essere usate carni separate meccanicamente.

**Art. 4 (Metodo di elaborazione)**

Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione che riduce la granulometria dei diversi componenti attraverso il passaggio in una serie

di piastre con fori di diametro decrescente, ciascuna preceduta da un coltello. Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. La piastra di uscita, comunque, deve avere fori di diametro non maggiori di 0,9 mm. La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non deve essere maggiore di +1° C.

Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato, scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

Dopo l'impastatura ed il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. L'entità del trattamento è legata al diametro del prodotto e comunque la temperatura a cuore del prodotto non dovrà essere inferiore a 70°C.

Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato.

La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10° C.

#### Art. 5 (Caratteristiche)

La Mortadella Bologna all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

##### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma ovale o cilindrica.

Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica.

Aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto.

Colore: rosa vivo uniforme.

Odore: profumo tipico aromatico.

Sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura.

##### CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Proteine totali	min. 13,5%
Rapporto collagene/proteine	max. 0,20
Rapporto acqua/proteine	max. 4,10
Rapporto grasso/proteine	max. 2,00
PH	min. 6

#### Art. 6 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante una ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza) - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio della "Mortadella Bologna" dell'Associazione Industriali delle Carni o di un organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente da quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992.

#### Art. 7 (Designazione e presentazione)

La designazione della Indicazione Geografica Protetta "Mortadella Bologna" è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

La Mortadella Bologna può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 6, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art.2.

**NOTE STORICHE E LEGAMI CON IL TERRITORIO  
DELLA MORTADELLA BOLOGNA**

•

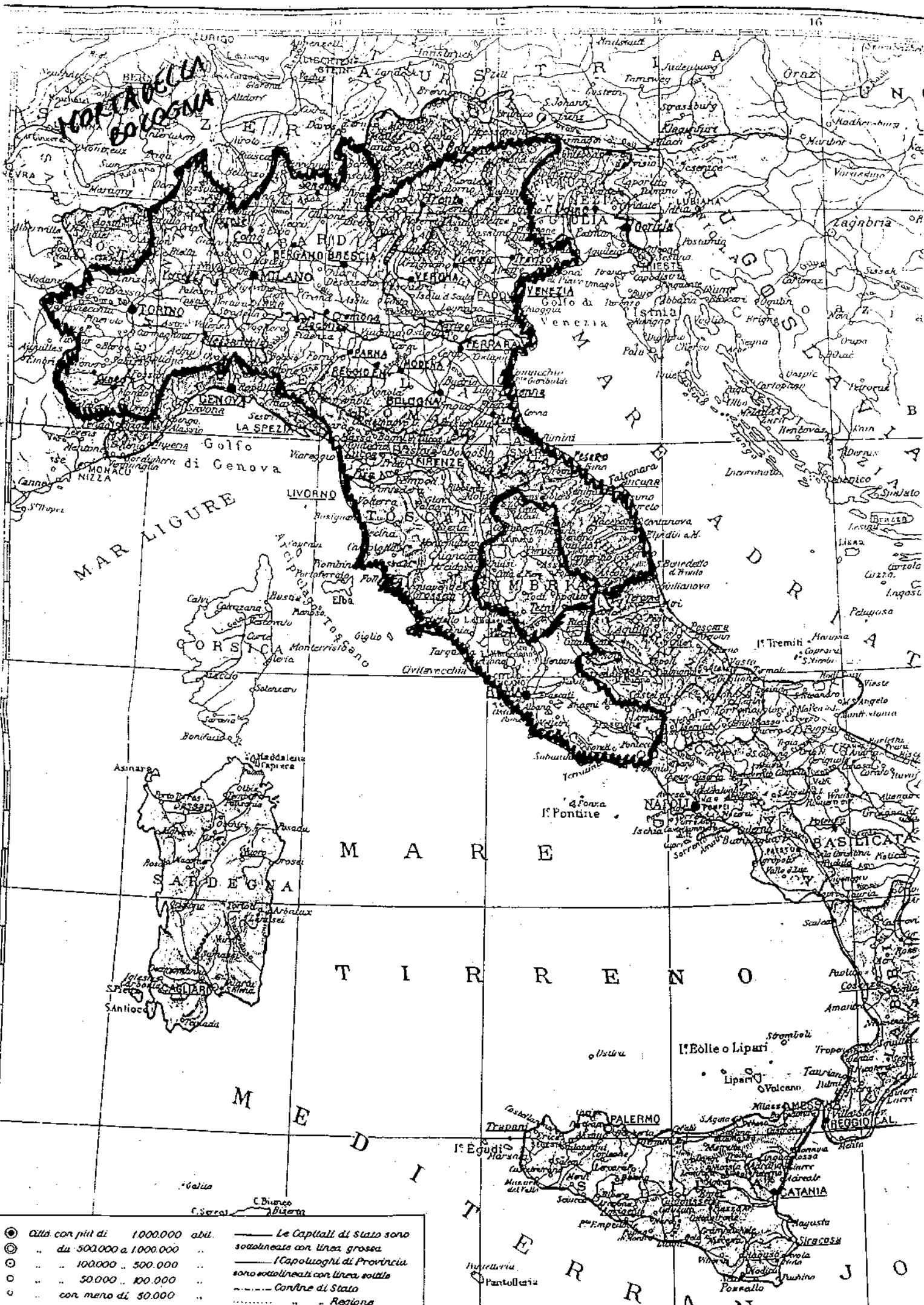
La mortadella di Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea, le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.

In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.

Oltre alle richiamate testimonianze storiche, è indubbio che il prodotto in questione sia patrimonio della gastronomia emiliana tradizionale, largamente presente negli usi locali che si sono poi ampliati a zone contigue.

Per quanto concerne il legame con il territorio, si segnala quale determinante fattore umano l'esistenza di maestranze qualificate che hanno trasmesso di generazione in generazione la tradizione affermatasi nei secoli.



●	Città con più di 1.000.000 abiti.	—	Le Capitall di Stato sono sottolineate con linea grossa
⊙	.. du 500.000 a 1.000.000 ..	—	(Capoluoghi di Provincia sono sottolineati con linea sottile
○	.. 100.000 .. 500.000 ..	—	Confine di Stato
○	.. 50.000 .. 100.000 ..	.....	Regione
○	.. con meno di 50.000 ..	.....	.....



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

**Disciplinare di produzione  
della indicazione geografica protetta  
«Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte»**

**Art. 1  
Denominazione**

L'indicazione geografica protetta <<Nocciola del Piemonte>> o <<Nocciola Piemonte>> è riservata ai frutti in guscio, sgusciati e semilavorati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

E' altresì consentito l'utilizzo della indicazione geografica protetta <<Nocciola del Piemonte>> o <<Nocciola Piemonte>> nella designazione, presentazione e pubblicità dei preparati nei quali i prodotti di cui al comma 1 sono presenti in esclusiva, rispetto a prodotti dello stesso tipo, tra gli ingredienti caratterizzanti e tali da valorizzare la qualità.

**Art. 2  
Cultivar**

La denominazione «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» designa il frutto della varietà di nocciolo «Tonda Gentile Trilobata » coltivato nel territorio idoneo della Regione Piemonte, definito nel successivo art. 3.

**Art. 3  
Area di produzione**

La zona di produzione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» comprende il territorio della Regione Piemonte atto alla coltivazione del nocciolo ed è così determinato:  
**Provincia di Alessandria** - intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Albera Ligure, Alessandria, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto di Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosco Marengo, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casal Cermelli, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellazzo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelspina



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

Cavatore, Cellamonte, Cereseto Monferrato, Cerreto Grue, Cerrina, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Felizzano, Fraconalto, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Frugarolo, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogna, Grondona, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio, Ovada, Oviglio, Ozzano Monferrato, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Precetto di Valenza, Pontestura, Ponti, Ponzano Monferrato, Ponzone, Pozzol Groppo, Pozzolo Formigaro, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccaforte Ligure, Rocca Grimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, San Sebastiano Curone, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solero, Solonghella, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Villadeati, Villalveinia, Villamiroglia, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpello, Voltaglio.

**Provincia di Asti** - intero territorio dei seguenti comuni: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano di San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerino Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castelletto Molina, Castello di Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castellero, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montemagno, Montegrosso d'Asti, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova' Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villanova d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

**Provincia di Biella** - intero territorio dei seguenti comuni: Biella, Bioglio, Borriana, Brusnengo, Camburzano, Candelo, Casapinta, Castelletto Cervo, Cavaglia', Cerreto Castello, Cerrione, Cossato,





*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

Crosa, Curino, Gaglianico, Lessona, Magnano, Masserano, Mezzana Mortigliengo, Mongrando, Mosso Santa Maria, Mottalciata, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Ronco Biellese, Roppolo, Sala Biellese, Sandigliano, Soprana, Sostegno, Strona, Ternengo, Tollegno, Torrazzo, Valdengo, Vallanzengo, Valle Mosso, Valle San Nicolao, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone, Zubiena, Zumaglia.

**Provincia di Cuneo** - intero territorio dei seguenti comuni: Aisone, Alba, Albaretto Torre, Alto, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Battifollo, Beinette, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Borgo San Dalmazzo, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Camerana, Camo, Canale, Caprauna, Caraglio, Caramagna Piemonte, Carde', Carrù, Cartignano, Casalgrasso, Castagnito, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cavallermaggiore, Ceresole d'Alba, Cerreto Langhe, Cervasca, Cervere, Ceva, Cherasco, Chiusa di Pesio, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Diano D'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Faule, Feisoglio, Fossano, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassinò, Gaiola, Gambaasca, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglia, Isasca, La Morra, Lequio Beria, Lequio Tanaro, Lese, Levice, Lisio, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monasterolo Casotto, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montanera, Montelupo Albese, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Monte Roero, Montezemolo, Monticello d'Alba, Morozzo, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Nucetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Polonghera, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Riffredo, Rittana, Roaschia, Roasio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Rocca Cigliè, Rocca de Baldi, Roccaforte, Mondovì, Roccasparvera, Roccavione, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Benedetto Belbo, San Damiano Macra, Sanfrè, Sanfront, San Michele Mondovì, Sant'Albano Stura, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torre Mondovì, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Verduno, Verzuolo, Vezza d'Alba, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo, Viola.

**Provincia di Novara** - intero territorio dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Ameno, Arona, Bellinzago Novarese, Boca, Bogogno, Bolzano Novarese, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Cameri, Castelletto Sopra Ticino, Cavallirio, Colazza, Comignago, Cureggio, Divignano,



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

Dormelletto, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Grignasco, Invorio, Lesa, Maggiora, Marano Ticino, Massino Visconti, Meina, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Pisano, Pogno, Pombia, Prato Sesia, Romagnano Sesia, San Maurizio d'Opaglio, Sizzano, Soriso, Varallo Pombia, Veruno.

**Provincia di Torino** - intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Alpignano, Andezeno, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Balangero, Bandissero Canavese, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone Canavese, Bibiana, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone Susa, Bosconero, Bricherasio, Brozolo, Bruino, Brusisico Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Buttigliera Alta, Cafasse, Cambiano, Campiglione-Fenile, Candia Canavese, Canischio, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carmagnola, Casalborgone, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Chiusa di San Michele, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo Torinese, Coazze, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgne', Exilles, Favria, Feletto, Fiano, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaveno, Givoletto, Gravere, Grosso, Inverso Pinasca, Isolabella, Issiglio, Ivrea, La Cassa, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzane, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mathi, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Moncalieri, Montaldo Torinese, Montalenghe, Montalto Dora, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nole, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piossasco, Piverone, Poirino, Porte, Pralormo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Rivalba, Riva Presso Chieri, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivarossa, Rocca Canavese, Roletto, Romano Canavese, Rosta, Rubiana, Rueglio, Salassa, Salerano Canavese, Samone, San Benigno Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, Sangano, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Mauro Torinese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Santena, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Torino, Torre Canavese, Trana, Trofarello, Vaie, Val della Torre, Valgioie, Vallo Torinese, Valperga, Varisella, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villanova Canavese, Villarbasse, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Perosa, Villastellone, Vistrorio, Volpiano.

**Provincia di Vercelli** - intero territorio dei seguenti comuni: Alice Castello, Borgosesia, Cellio, Gattinara, Ghislarengo, Lenta, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia, Valduggia.

**Art. 4**



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

**Produzione**

Le condizioni ambientali di coltura dei noccioli destinati alla produzione di «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto e le forme di allevamento devono essere quelli in uso generalizzato e riconducibili alla coltivazione a cespuglio e/o «monocaula», con una densità variabile tra le 200 e le 500 piante ad ettaro. Per gli impianti realizzati prima dell'entrata in vigore del decreto di riconoscimento nazionale del 2/12/1993 è consentita una densità massima fino a 650 piante ad ettaro ed è vietato il rinnovo delle stesse, per moria e in caso di estirpo il nuovo impianto dovrà avere una densità di piante per ettaro compresa tra 200 e 500.

Le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati e, in special modo per i nuovi impianti, devono essere atti a non modificare le caratteristiche dei frutti. La produzione unitaria massima consentita di «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» è fissata in 3.500 kg/ha di coltura specializzata. La eventuale conservazione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte», al fine di dilazionare la commercializzazione, deve essere effettuata secondo i metodi tradizionali.

**Art. 5  
Elenco noccioli**

I noccioli idonei alla produzione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» sono iscritti in un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui all'art. 9

**Art. 6  
Caratteristiche**

La «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

forma della nucula: sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale trilobata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e striature numerose, ma poco evidenti; il seme di forma variabile (sub-sferoidale, tetraedrica e, talvolta, ovoidale); colore più scuro del guscio; per lo più ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio; perisperma di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapori ed aromi finissimi e persistenti; resa alla sgusciatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%.

Nocciola intera in guscio : frutto come è stato raccolto in campo e che ha subito solo lavorazioni



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

atte alla sua pulitura con eliminazione dei corpi estranei mediante cernita e opportunamente essiccato per garantirne una prolungata conservazione.

Nocciola sgusciata : frutto intero che mediante trattamenti di natura fisica è stato privato del guscio ma che conserva ancora il perisperma ricoperto da fibre e si presenta con di colore più scuro del guscio.

**Art. 7  
Commercializzazione**

La commercializzazione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve avvenire secondo le seguenti modalità:

a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o, eccezionalmente, allo stato sfuso nella sola fase di prima commercializzazione intercorrente tra il produttore agricolo e il primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento;

b) per prodotto sgusciato, semilavorato e finito: in confezioni idonee ad uso alimentare, anche a seguito della sua inclusione in cicli produttivi che ne valorizzino la qualità.

Il prodotto di cui alla lettera b) può essere commercializzato solo se preconfezionato o confezionato all'atto della vendita.

La Nocciola intera in guscio deve essere confezionata entro il 31/12 successivo all'anno di raccolta.

**Art. 8  
Etichettatura**

Sulle confezioni devono essere indicate, le diciture «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte», seguita da «Indicazione geografica protetta» o «IGP», e il nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore. L'indicazione dell'annata di raccolta delle nocciole contenute è obbligatoria per il prodotto in guscio o sgusciato. Inoltre:

a) il prodotto in guscio dalla produzione, in sacchi, sacconi o prodotto sfuso, di cui all'art. 7, lettera a), etichettato con tutte le indicazioni previste dal presente disciplinare per l'immissione al consumo con la I.G.P., al fine di garantire gli opportuni controlli e la rintracciabilità, deve essere accompagnato dal documento commerciale che riporti l'indicazione geografica protetta e dalla documentazione prevista per l'eventuale frazionamento della partita;

b) il prodotto sgusciato e semilavorato, confezionato in sacchi, scatole od altri contenitori ad uso alimentare di cui all'art. 7, lettera b), deve riportare in etichetta il simbolo comunitario dell' I.G.P..

La valorizzazione dell'utilizzo della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» IGP nel preparato alimentare deve avvenire citando in qualunque punto dell'etichetta la dicitura «prodotto



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE  
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE,  
QUALITÀ E TUTELA DEL CONSUMATORE  
SACO VII

ottenuto esclusivamente da "Nocciola del Piemonte" o "Nocciola Piemonte" "IGP"». E' fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art. 1, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva, fatta salva la menzione varietale «Tonda Gentile Trilobata».

**Art. 9**  
**Organismi di controllo**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. (INOQ), con sede in piazza Carlo Alberto Grosso 82 - 12033 Moretta (CN) tel. +390172-911323, fax +390172-911320, e-mail [inoq@inoq.it](mailto:inoq@inoq.it).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA  
"RISO DI BARAGGIA  
BIELLESE E VERCELLESE"**

**ART. 1**

*Denominazione del prodotto*

La denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" è riservata al prodotto alimentare che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

*Descrizione del prodotto*

La denominazione d'origine protetta "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" designa, con esclusività, il prodotto risiero ottenuto mediante l'elaborazione del riso grezzo o risone a riso "integrale", "raffinato" e "parboiled".

Le varietà di riso oggetto di coltivazione sono quelle di seguito indicate con le rispettive caratteristiche:

**Le caratteristiche medie dei grani e i parametri di riconoscimento delle varietà DOP  
"Riso di Baraggia Biellese e Vercellese"**

Varieta'	colore del pericarpo	Lunghezza	Forma	Perla	Striscia	Dente	Sezione	Testa
Arborio	Bianco	Lunga	Semitonda	Centrale estesa	Assente	Pronunciato	Schiacciata	Oblunga
Baldo	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Assente	Assente	Regolare	Tondeggiante	Regolare
Balilla	Bianco	Corta	Tonda	Laterale	Breve	Regolare	Tondeggiante	Tozza
Carnaroli	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Centro-laterale	Assente	Pronunciato	Tondeggiante	Oblunga
S.Andrea	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Centro-laterale	Breve	Regolare	Tondeggiante	Regolare
Loto	Bianco	Lunga	Semiaffusolata	Assente	Assente	Regolare	Tondeggiante	Oblunga
Gladio	Bianco	Lunga	Molto affusolata	Assente	Assente	Sfuggente	Schiacciata	Oblunga

Le indicazioni d'ordine biometrico e le caratteristiche fisico-chimiche che identificano e definiscono le varietà di riso in esame, unitamente ai parametri sopra ricordati, sono qui di seguito indicate.

Varietà	Misure grano		Consistenza kg/cm <sup>2</sup>	Collosità g/cm	Cristallinità %	Peso 1000 grani g	
	Lungh. mm	Largh. mm				Integrale	Raffinato
		NON superiore a		NON inferiore a	NON superiore a	NON inferiore a	NON superiore a
<b>Arborio</b>	7,2	3,5	0,65	7.5	—	38	34
<b>Baldo</b>	7,2	3,2	0,61	7.5	50	35	31
<b>Balilla</b>	5,2	3,2	0,64	5.1	—	25	22
<b>Carnaroli</b>	7,0	3,4	0,86	3.2	—	35	31

<b>S.Andrea</b>	6,6	3,3	0,58	8.5	_	34	30
<b>Loto</b>	6,4	3,1	0,72	7.5	40	28	25
<b>Gladio</b>	7,0	2,2	0,86	1.5	70	22	20

Sui sopraindicati valori è consentita una tolleranza del 10%. La misura della collosità viene effettuata in autunno alla chiusura della campagna di raccolta.

Per quanto attiene i difetti che potrebbero manifestarsi sui grani del Riso Integrale e del Riso Raffinato è consentita una tolleranza percentuale massima come qui di seguito è indicato:

- ❑ grani spuntati: 5,0%
- ❑ grani striati rossi: 3,0%
- ❑ grani difformi ed impurità varietali: 5,0%
- ❑ grani gessati: 3,0%
- ❑ grani danneggiati: 1,50%
- ❑ grani danneggiati da calore: 0,05%

Con riguardo alla percentuale dei grani spezzati (rottore), per il Riso Raffinato è consentito il limite del 3,0%; per il Riso Integrale il limite è del 2,0%.

Nel Riso Raffinato “Parboiled” i limiti di difetto consentiti sono i seguenti:

- ❑ grani striati rossi: 1,0%
- ❑ impurità varietali: 5,0%
- ❑ grani di riso che non hanno subito il trattamento idrotermico parboiled: 0,10%
- ❑ grani non completamente gelatinizzati: 4,0%
- ❑ grani danneggiati: 1,0%
- ❑ pecks: 0,50%
- ❑ grani spezzati: 3,0%.

### **ART. 3**

#### ***Delimitazione geografica del territorio di produzione***

La zona di coltivazione, raccolta, elaborazione o trasformazione della denominazione d’origine protetta “Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” è situata nel nord – est del Piemonte, nelle Province di Biella e di Vercelli e comprende i territori comunali e relative frazioni dei seguenti Comuni: Albano Vercellese, Arborio, Balocco, Brusnengo, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, Castelletto Cervo, Cavaglià, Collobiano, Dorzano, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Giffenga, Greggio, Lenta, Massazza, Masserano, Mottalciata, Oldenico, Rovasenda, Roasio, Salussola, San Giacomo Vercellese, Santhià, Villanova Biellese, Villarboit.

### **ART. 4**

#### ***L’origine del prodotto***

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo di cui all’articolo 7, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli elaboratori/trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

L'operazione di confezionamento può avvenire esclusivamente sotto il controllo dell'organismo di controllo. Ciò al fine di verificare l'origine e di controllare che il prodotto e le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

## ART. 5

### *Metodi di ottenimento della coltivazione del risone e di lavorazione del riso*

#### **A – Metodi di ottenimento della materia prima (risone)**

**Fertilizzazione** - Le concimazioni devono essere finalizzate all'ottenimento di un prodotto sano e di perfetta maturazione.

E' vietato l'impiego di concimi nitrici e dei composti o formulati fertilizzanti che contengano metalli pesanti.

**Interventi antiparassitari ed erbicidi** – Fatto salvo l'assoluto rispetto delle norme esistenti sull'uso dei fitofarmaci consentiti dalle leggi, i trattamenti fungicidi o insetticidi alle colture devono essere eseguiti almeno 40 giorni prima della raccolta.

**Il seme** - La semente necessaria per le colture dovrà essere un prodotto sementiero certificato dall'E.N.S.E., a garanzia della purezza varietale, dell'assenza di parassiti fungini oltre che della germinabilità.

**L'essiccazione** - Le operazioni di essiccazione del riso grezzo devono essere eseguite con mezzi e modalità operative tali da evitare o da ridurre al minimo la contaminazione degli involucri del grano di riso dagli eventuali residui del combustibile e da odori estranei. Sono da preferirsi essiccatoi a fuoco indiretto, possibilmente alimentati da metano oppure g.p.l. e similari.

Il riso grezzo o risone riposto in magazzino e quello offerto in vendita per la lavorazione non deve superare il 14% di umidità.

**Lo stoccaggio del risone** – Nella conservazione del risone, al risicoltore è fatto obbligo di eseguire ogni accorgimento per impedire l'insorgenza dei parassiti animali o fungini e quella di fermentazioni anomale.

Al termine dell'estate, comunque prima della raccolta del risone e del successivo immagazzinamento, nei magazzini, silos o celle di stoccaggio e nei locali contigui dovranno essere compiute le seguenti operazioni:

- a) un preventivo trattamento mediante insetticidi, per evitare il ritorno degli insetti dai possibili rifugi nascosti in cui possono essersi rifugiati a seguito delle operazioni di pulizia eventualmente eseguite in precedenza;
- b) le operazioni di pulizia e di asportazione dei residui impropri, dopo la disinfestazione, ad evitare il possibile ritorno degli insetti;
- c) la pulizia integrale della mietitrebbiatrice dai residui di precedenti raccolti e quella dei veicoli propri e di terzi adibiti al trasporto del risone da immagazzinare o in vendita.

#### **B. Metodi di ottenimento del prodotto alimentare, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**

**Modalità operative per la lavorazione del risone:** le elaborazioni sul risone ammesse sono:

Per la preparazione del riso integrale o per la successiva raffinazione dei prodotti

**Scortecciatura o sbramatura:** operazione atta ad eliminare le glumelle del grano di riso "lolla", seguite dalle successive operazioni di calibratura del riso.

Per la preparazione del riso raffinato



**Raffinazione o Sbiancatura** - Operazione atta ad asportare dalla superficie del grano di riso per abrasione, le bande cellulari del pericarpo: le operazioni devono essere eseguite in modo da conseguire il grado di raffinazione definito di II° grado .

Le tecniche operative di raffinazione devono adeguarsi alle metodologie atte ad evitare che i grani presentino lesioni da microfratture.

## ART. 6

### *Elementi di legame con l'ambiente geografico*

Il territorio situato al confine nord-est della Regione Piemonte, nelle province di Vercelli e di Biella, per le specifiche e precipue caratteristiche della struttura geologica dei terreni fu indicato, ab antiquo, con particolare ed esclusiva definizione "Baraggia", distinguendola, anche mediante la dizione, dal più generico brughiera (Zona LXXII del Catasto Agrario denominata "Pianura risicola dell'Alto Vercellese o delle Baragge").

E' l'area pedemontana che dalle prealpi, site sotto il massiccio del Monte Rosa, si sviluppa verso il piano a terrazzi, o in lieve graduale declivio, da nord-ovest a sud-est.

L'ambiente ecologico che la caratterizza è particolare, oltre che sotto il profilo geo-pedologico, anche per le situazioni climatiche, idrologiche e di fertilità dei terreni, qui di seguito ricordate:

- i suoli d'origine morenica formatisi durante il periodo diluvio-glaciale dall'alterazione in loco di materiali granitici e porfidi quarziferi delle alpi, risultano costituiti da limi, argille e sabbie, i derivati autoctoni della degradazione di quelle rocce.
- il suolo e il sottosuolo - contrariamente ad altri tipi di brughiera sabbiosi e con scheletro abbondante, d'origine alluvionale - sono generalmente compatti, asfittici, deficienti di vita microbica, poveri di humus. Mediante la lavorazione dei terreni, si rendono evidenti in superficie le concrezioni limonitiche, anche pisoliformi: i ferretti.
- all'analisi chimica i terreni, oltre che in eccesso di ferro, si dimostrano carenti di calcare, su livelli di acidità che oscillano da pH 4,5 a 5,5; sono inoltre assai poveri di componenti fosforici e potassici oltre che di sostanze umiche.
- l'irrigazione delle colture è assicurata, mediante canalizzazione, dai corsi d'acqua che scendono dalle Alpi e dalle Prealpi contribuendo, nella modesta presenza di inquinanti per la loro origine, a favorire un ambiente protetto. Le derivazioni fluviali sono: il fiume Sesia derivato dai ghiacciai del Monte Rosa; il Cervo e l'Elvo che, unitamente ad altri torrenti minori derivati dalle Prealpi e dalle tre dighe con i relativi invasi posti sui torrenti Ostola, Ravasenella ed Ingagna, contribuiscono alla distribuzione delle acque destinate anche ad usi civici e potabile.
- in prospettiva climatica l'area resta costantemente sotto gli effetti della prospiciente catena montana da cui discendono flussi d'aria fredda a determinare inversioni termiche. Le temperature e l'umidità dell'aria, ambedue stabilite di norma a livelli minori di quelle misurabili nel piano, contribuiscono alla migliore formazione del grano di riso, determinando una più rapida maturazione.
- l'insieme delle situazioni geo-pedologiche, le edafiche dei terreni di risaia, le climatiche e le idriche hanno assicurato la formazione di un particolare habitat a nicchia ecologica protetta, all'interno della circoscritta e modesta area geografica sottesa tra il Sesia, l'Elvo e i rilievi prealpini.

Sotto il profilo morfologico e fisiologico le piante del riso coltivate in Baraggia assumono un abito vegetativo meno sviluppato rispetto a quello che la medesima varietà manifesta in altre aree di coltivazione; la maturazione si perfeziona con la riduzione del tempo necessario per completare la fase riproduttiva. Le frequenti inversioni termiche, favorite dall'ingresso dei venti che discendono dai monti, rendono più rapida la formazione delle cariossidi a perfezionamento della maturazione.

In virtù delle sopra ricordate situazioni di habitat, il grano del riso – per risaputa, tradizionale conoscenza ed esperienza – assume, nelle corrette condizioni agronomiche colturali una superiore compattezza dei tessuti cellulari, una superiore traslucidità, una minore dimensione in volume, peso e lunghezza, rispetto a quello che in altre zone acquisisce l'identico tipo varietale.

Proprio a causa delle ricordate situazioni di modesta fertilità del terreno, unitamente ai predetti parametri ambientali, i risultati produttivi - di norma - sono inferiori a quelli ottenibili in situazioni ambientali più favorevoli; è uno dei motivi per i quali si consegue il miglioramento della qualità del riso sopra ricordata; conclamata e unanimemente riconosciuta dai consumatori.

In seguito alla cottura, il riso di Baraggia manifesta una superiore consistenza del grano rispetto all'omologo prodotto di altre zone e una minore collosità, a parità di trattamento o di metodologia nella preparazione dell'alimento.

La reputazione acquisita nel tempo dal riso raffinato prodotto nella Baraggia, fin dal XIX secolo, è affidata ad un prodotto ritenuto dal consumatore dotato di precipue caratteristiche di tenuta alla cottura: superiore consistenza e modesta collosità.

Tale reputazione è correlata alla indiscussa qualità delle varietà di riso nei tempi selezionate da risicoltori di Baraggia e ivi coltivate, successivamente adottate per la coltura e alimento anche in altre Regioni e aree risicole.

L'area geografica della Baraggia Biellese e Vercellese di coltivazione è compresa all'interno del più esteso comprensorio della "Baraggia Vercellese" delimitato con Regio Decreto 30.12.1929, n. 2357 e con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste 3 maggio 1931, n. 1458. (N.B. nel 1929 non esisteva la suddivisione geografica tra le Province attuali di Biella e Vercelli, per cui la "Baraggia" era solo Vercellese).

Le varietà create dai risicoltori della Baraggia risalgono almeno al XIX secolo e sono di seguito elencate: Ranghino (1887), Greppi (1906), Rosso Gorei (1922), Roncarolo Giovanni (1924), Riccardo Restano (1926), Generale Rossi (1926), Vercelli (1926), Pierrot (1927), S. Giacomo (1927), Barbero (1929), Carluccio Gallardi (1931), Battezzato (1935), Vercelli Gigante Inallettabile (1936), Arborio (1946), Franco Roncarolo (1948), A 3 Marchetti (1950), Precoce Corbetta (1954), S. Domenico (1957), Rosa Marchetti (1964), Ariete (1980).

Fin dai primi anni del secolo scorso, il riso - coltura storica tradizionale della Baraggia - fu utilizzato anche quale simbolo di manifestazioni popolari anche di carattere sportivo, corse ciclistiche in particolare, cui parteciparono campioni quali Coppi, Bartali e Magni con altri.

La diversità della Baraggia e del suo riso fu descritta per circa 50 anni nel "Giornale di Risicoltura", edito mensilmente dal 1912 al 1952 dall'ex Istituto Sperimentale di Risicoltura di Vercelli, che riportò frequentemente articoli tecnico scientifici per motivare le peculiari caratteristiche dell'area di baraggia e per il riso che vi si produceva. Lo stesso Istituto, nel 1931, acquisì in comune di Villarboit (centro dell'area risicola di Baraggia) un'azienda risicola utilizzandola quale centro di ricerca allo scopo di perfezionare le specificità di produzione dell'area baraggiva.

Dal 1952 al su ricordato mensile fece seguito la rivista "Il Riso", edita dall'Ente Nazionale Risi (E.N.R), in cui articoli diversi ricordano le peculiari caratteristiche di qualità del riso prodotto in quest'area.

La coltivazione del riso nell'area delimitata della Baraggia si ritrova agli inizi del XVI secolo ed ha riscontri anche in atti notarili dell'anno 1606 nel Comune di Salussola, incluso nel perimetro delimitato.

## **ART. 7**

### ***Organismo di controllo***

I controlli saranno effettuati da un organismo conforme a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE n. 510/2006. Tale struttura di controllo è l'Ente Nazionale Risi, Piazza Pio XI, 20100 Milano (MI), tel: +39.0288551111, fax: +39.02861372, E-mail:info@enterisi.it.

## **ART. 8**

### ***Confezionamento, etichettatura e contrassegni***

## **1- Confezionamento del Riso di Baraggia**

Il prodotto D.O.P. “Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, per essere ammesso al consumo deve riportare sulla confezione la denominazione precisa della varietà agraria coltivata nel territorio e non quella di altra consimile, anche quando fosse concesso dalle norme vigenti.

Sono previste diverse forme di condizionamento e di confezionamento a seconda del mercato di destinazione.

Le confezioni di D.O.P. “Riso di Baraggia Biellese e Vercellese”, ai fini dell'immissione al consumo, devono essere dei seguenti pesi espressi in Kg: 0,250 - 0,500 - 1,0 - 2,0 - 5,0 – 10,0 – 25,0 e devono essere presentati in sacchi, sacchetti di stoffa o di materiale plastico igienicamente idoneo a contenere prodotti alimentari, scatole di materiali differenti purché ammessi dalle norme di legge che regolano le condizioni igienico sanitarie sugli alimenti.

## **2 - L'etichettatura**

Le denominazioni che devono comparire in caratteri di stampa sulle confezioni sono:

- il contrassegno (D.O.P.) della Comunità Europea;
- il Logo della D.O.P. “ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese” , come identificato all'art. 9, che deve figurare sulla confezione in caratteri chiaramente distinguibili per dimensioni e colore, unitamente al predetto contrassegno;
- marchi privati delle riserie e pilerie, ragioni sociali, indicazioni varietali.

Sono vietate indicazioni laudative od ingannevoli.

## **ART. 9**

### ***Logo***

Il “RISO DI BARAGGIA Biellese e Vercellese” sarà identificato dal Logo sotto identificato.

Descrizione del Logo

La espressione grafica del logo è tesa a favorire l'identificazione dell'alimento nel disegno della forma dei grani e anche per l'origine e le precipue caratteristiche dell'habitat geografico di coltura e cultura.

Alla base e in primo piano è la rappresentazione di tre grani di riso raffinato, diritti e accostati, come di norma sono presentati e visti dal consumatore. E' evidente all'apice dei grani la minuta area vuota in cui, prima della raffinazione, era collocato l'embrione della cariosside del riso.

Sullo sfondo bianco interno del Logo, campeggia l'immagine stilizzata del massiccio del Monte Rosa dai cui ghiacciai discendono le acque che, direttamente e primariamente, alimentano l'irrigazione delle risaie della Baraggia dalle cui coltivazioni trae origine esclusiva il riso regolamentato dal presente Disciplinare.

Fa da corollario al Logo, nella parte alta, il nome “RISO DI BARAGGIA” ed, in basso, l'indicazione del territorio amministrativo rappresentato, Biellese e Vercellese.

# MANUALE GRAFICO

## Immagine del logo



## Dimensioni

Le dimensioni possono variare in base alle varie tipologie di confezioni utilizzate, con il diametro esterno compreso tra 2,5 e 5 cm.

## Carattere

Per tutte le scritte abbiamo usato il carattere: copperplate gothic

RISO DI BARAGGIA = copperplate gothic thirty three bc

BIELLESE E VERCELLESE = copperplate gothic thirty two bc

## Valore dei colori per la riproduzione tipografica, espressi in percentuale di Ciano, Magenta, Giallo e Nero

Testo: Bianco

Filetto esterno verde: 100% Ciano - 100% Giallo

Cerchio blu di sfondo alle scritte: 100% Ciano - 80% Magenta - 20% Nero

Montagne: 65% Magenta

Chicchi di riso: Gradazione di grigio in quadricromia

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "SALAME CREMONA"

## **Art. 1 Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta "Salame Cremona" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle indicazioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2 Caratteristiche del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta "Salame Cremona" è riservata al prodotto di salumeria che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche:

### *2.1. Fisico morfologiche*

- Peso a fine stagionatura non inferiore a 500 gr
- Diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm
- Lunghezza al momento della preparazione non inferiore a 150 mm

### *2.2. Chimiche e Chimico-Fisiche*

- Proteine totali: min. 20.0%
- Rapporto collagene / proteine: max 0.10
- Rapporto acqua / proteine: max 2.00
- Rapporto grasso / proteine: max 2.00
- PH: maggiore o uguale a 5.20

### *2.3. Microbiologiche*

Carica microbica mesofila: > 1x 10 alla settima unità formanti colonia / grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

### *2.4. Organolettiche*

- Aspetto esterno: forma cilindrica a tratti irregolare.
- Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza morbida.
- Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, caratterizzandosi per la tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto "smelmato"). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti.
- Colore: rosso intenso.
- Odore: profumo tipico e speziato.

**Art. 3**  
**Zona di produzione**

La zona di elaborazione del Salame Cremona comprende il territorio delle seguenti regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

**Art. 4**  
**Prova dell'origine**

A livello di controlli per l'attestazione della provenienza della produzione IGP, la prova dell'origine del "Salame Cremona" dalla zona geografica delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. I principali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, cui si sottopongono i produttori sono i seguenti:

- iscrizione ad un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo di cui al successivo art. 7;
- denuncia all'Organismo di controllo delle quantità di salame Cremona prodotte annualmente;
- tenuta degli appositi registri di produzione del salame Cremona.

**Art. 5**  
**Metodo di ottenimento**

*5.1. Materia prima*

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati:

- a) suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano;
- c) suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

- a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
- c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n°2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

tabella 1

Mais, semola glutinata (1)	fino al 5% della ss della razione
Carubbe denocciolate	fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2).	fino all' 1% della ss della razione
Distillers (3)	fino al 3% della ss della razione
Latticello	fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	fino all' 1% della ss della razione
Silomais	fino al 10% della ss della razione
<p>Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione</p> <p>(1) ovvero corn gluten feed</p> <p>(2) farina</p> <p>(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcoolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss</p> <p>(4) con punto di fusione superiore a 36C°</p> <p>ss = sostanza secca</p>	

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale :

tabella 2

Mais <sup>(*)</sup>	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Fruento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscamì ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabetola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabetola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione

Marco mele-pere;buccette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max 1.15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Pisello (7 )	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione
<p>(1) e/o pannocchia  (2) ad esempio: riso sbramato  (3) sottoprodotti della lavorazione del frumento  (4) surpressate ed insilate  (5) esauste  (6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori  (7) e/o altri semi di leguminose  (8) con punto di fusione superiore a 40C°  ss = sostanza secca  (*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata  (**) farina di estrazione</p>	

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.

Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.

L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

tabella 3

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fibra greggia	3%	10%	3%	8%
Grassi	3%	7%	3%	6%
Proteina greggia	14%	20%	12%	18%
Ceneri	5%	9%	4%	8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	



È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

Ai sensi del presente disciplinare le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore.

I suini sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria; ai fini del presente disciplinare, dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.

I requisiti di conformità prescritti dal presente disciplinare, relativi ai suini trasferiti tra gli allevamenti ed ai suini destinati alla macellazione sono attestati dall'allevatore mediante procedure sottoposte alla verifica dell'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8/6/2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002 e mediamente caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello che, a tale scopo, accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la conformità ai fini del presente disciplinare deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo articolo 7.

*Caratteristiche materia prima* - La carne suina da destinare al successivo impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose.

## 5.2. Ingredienti

Sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Possono inoltre essere impiegati: vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

### 5.3. Preparazione

Le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggiore dimensioni ed il tessuto adiposo molle, linfonodi e grossi tronchi nervosi.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori di 6 mm.

La temperatura della carne alla triturazione deve essere superiore a 0°C.

La salatura deve essere effettuata durante la macinazione, ottenuto il macinato si uniscono gli altri ingredienti e gli aromi.

L'impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica per un tempo prolungato per ottenere la tipica coesione dell'impasto.

Il Salame Cremona deve essere insaccato in budello naturale di suino, di bovino, di equino o di ovino ed il budello deve avere un diametro iniziale non inferiore a 65 mm.

La legatura, eseguita manualmente o meccanicamente, è effettuata con spago.

### 5.4. Asciugatura

Tra le operazioni di insacco e quelle di asciugamento è ammesso lo stoccaggio del prodotto in cella, per una durata massima di giorni uno ed in condizioni di temperatura non inferiore ai 2°C e non superiore ai 10°C.

L'asciugamento è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 15° e 25°C).

L'asciugamento deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento.

### 5.5 Stagionatura

La stagionatura del Salame Cremona deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria a temperatura compresa fra 11° e 16°C.

Il tempo di stagionatura non deve essere comunque inferiore alle 5 settimane.

Il periodo di stagionatura varia in relazione al calibro iniziale del budello, secondo la seguente tabella:

Calibro in mm (alla preparazione)	Tempo minimo di stagionatura espresso in giorni
65 – 75	35
76 – 80	45
81 – 85	60

86 – 90	80
91 – 95	90
96 – 100	100
101 e oltre	110

### 5.6 Confezionamento

Il Salame Cremona può essere immesso al consumo in pezzi singoli, ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero o in tranci o affettato. Le operazioni di confezionamento o porzionamento devono avvenire, sotto la sorveglianza della struttura di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 3.

Qualora il confezionamento venisse effettuato fuori dall'area geografica descritta nel disciplinare non si potrebbe garantire un controllo costante presso tutte le aziende produttrici e ciò comporterebbe una grave carenza nel sistema di certificazione della IGP. Tale carenza avrebbe la conseguenza di non poter più garantire il corretto utilizzo della denominazione, a danno dei produttori e dei consumatori. In altre parole, il mancato assoggettamento al controllo delle operazioni di confezionamento comporterebbe come diretta conseguenza anche il venire meno di altri due elementi fondamentali: la garanzia della salvaguardia della qualità, verificata nel corso di tutte le operazioni di controllo e la garanzia dell'origine, intesa come tracciabilità compiutamente riscontrabile nel corso di ogni fase di trasformazione, compreso il confezionamento.

Inoltre, consentire il packaging fuori dall'area geografica tipica pregiudicherebbe anche la qualità del salame Cremona, dal momento che il prodotto dovrebbe subire un trattamento termico per il trasporto ed il successivo affettamento "a distanza di tempo e di luogo", che altererebbe le caratteristiche organolettiche del salame.

### **Art. 6 Legame con l'ambiente**

Il prodotto Salame Cremona presenta un forte e consolidato legame con l'ambiente, che le deriva dall'affermarsi nella zona di Cremona prima e nella Pianura Padana poi, dell'allevamento suino legato ai caseifici ed alla coltivazione del mais.

Il perfetto e vincente sinergismo tra l'allevamento del bovino da latte e quello dei suini, insieme alla coltivazione dei cereali, trova da tempo nel clima, nebbioso e poco ventilato, un alleato eccezionale che permette ai prodotti insaccati posti a stagionare, come i salami, di acquisire particolari caratteristiche di morbidezza, pastosità e spiccata aromaticità.

Il tutto, però, non avrebbe potuto consentire al Salame Cremona di raggiungere tali caratteristiche qualitative, se non fosse intervenuto il fattore umano che, nella zona di produzione, ha saputo nel tempo mettere a punto tecniche di preparazione e stagionatura dei salami del tutto peculiari.

Ancora oggi il Salame Cremona è prodotto con procedimenti che rispettano appieno la tradizione, i quali ben si coniugano con le nuove tecnologie apportate ai processi di lavorazione.

Il fattore ambientale dovuto al clima e il fattore umano, che si identifica con la spiccata capacità tecnica degli addetti alla preparazione del Salame Cremona, rimangono quindi ancora oggi elementi fondamentali e insostituibili, che assicurano la peculiarità e la reputazione del prodotto.

Infatti, il Salame Cremona ha goduto e gode tuttora di un'alta notorietà e reputazione, come attestato dalla sua tradizionale presenza nelle fiere agroalimentari della Valle Padana e come si rileva dalla sua forte presenza nei principali mercati nazionali ed esteri.

Ciò è altresì confermato dalla presenza del "Salame Cremona" nelle liste dei principali prodotti agroalimentari con denominazione di provenienza italiani, riportate in calce ad accordi bilaterali stipulati tra l'Italia e altri Paesi europei negli anni 1950-1970 (Germania, Francia, Austria, Spagna) in materia di protezione delle denominazioni geografiche di provenienza.

Gli elementi che comprovano l'origine del Salame Cremona sono:

*riferimenti storici*, che attestano in modo chiaro e preciso l'origine del prodotto ed il legame dello stesso con il territorio, nonché l'inserimento in ricette e tradizioni gastronomiche che dal territorio della provincia di Cremona si è poi esteso nell'ambito della valle Padana;

*riferimenti culturali*, secondo i quali il prodotto era ben presente nelle tradizionali manifestazioni popolari e contadine, già a partire dall'inizio del secolo. Ancora oggi, nonostante la fortissima industrializzazione e terziarizzazione della valle Padana, il Salame Cremona rafforza la sua tradizionale presenza nelle principali fiere agroalimentari lombarde e della valle Padana (Fiera di Cremona ottobre, Millenaria di Gonzaga inizio settembre, Reggio Emilia fine aprile, ecc.).

la presenza di numerosi produttori - siano essi a capacità industriale o artigianale - dediti alla trasformazione delle carni dei suini che nella pianura Padana si andavano diffondendo a seguito della perfetta integrazione con l'industria lattiero-casearia e la coltivazione dei cereali (soprattutto mais). È questo legame, che è andato sempre più rafforzandosi nel secolo appena concluso, che ha fortemente contribuito allo sviluppo economico e sociale dell'intera area: cereali ed erbai che forniscono l'alimento per suini e vacche da latte, il siero del latte da sottoprodotto ad ottimo alimento per suini, il letame ed il liquame che mantengono e migliorano la fertilità della terra, gli artigiani prima e le industrie poi che trasformano il latte e la carne.

## **Art. 7 Controlli**

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. Cee n. 2081/92.

## **Art. 8** **Etichettatura**

In etichetta devono essere riportate, in caratteri chiari, indelebili e di dimensioni maggiori di tutte le altre diciture, le diciture “Salame Cremona” e “Indicazione Geografica Protetta” e/o sigla “IGP”. Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente.

Nell'etichetta deve altresì figurare il simbolo comunitario di cui all'art. 1 del Reg. (CE) della Commissione n. 1726/98.



*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 III

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL  
“SALAME PIEMONTE”  
Indicazione Geografica Protetta**

**Art. 1. Denominazione**

L'Indicazione Geografica Protetta “Salame Piemonte” è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art. 2. Descrizione e caratteristiche del prodotto**

Il Salame Piemonte è costituito dall'impasto di carne suina fresca marezata, che non ha subito processi di congelamento, ottenuta dai seguenti tagli. Per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta; per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo.

Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente.

All'atto dell'immissione al consumo, il Salame Piemonte intero ha un peso non inferiore a 300 grammi e presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto esterno: forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole.

Consistenza: il prodotto si presenta compatto e di consistenza morbida. Non sono presenti aponeurosi evidenti.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta e omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano piuttosto “allungate”. Il pepe è presente in pezzi e/o in polvere.

Colore: rosso rubino.

Odore: delicato, di carne matura, di stagionato, di vino e di aglio.

Sapore: dolce e delicato, leggermente speziato (pepe e noce moscata), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE**

Proteine totali min.	23%
Rapporto collagene / proteine	max 0,12

Rapporto acqua / proteine	max 2,00
Rapporto grasso / proteine	max 1,40
pH	≥ 5.2

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica mesofila >  $1 \times 10^7$  unità formanti colonia/g - con prevalenza di lactobacillacee e coccacee.

Il Salame Piemonte può essere prodotto in forme e pezzature diverse, ricavate dallo stesso impasto, insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale, con diametro del salame fresco variabile fra 40 e 90 mm.

#### **Art. 3. Zona di produzione**

Le operazioni di elaborazione e stagionatura del Salame Piemonte devono avvenire nel territorio della regione Piemonte.

#### **Art. 4. Origine del prodotto**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### **Art. 5. Materie Prime**

##### Materie Prime

Il "Salame Piemonte" IGP è ottenuto dalle carni di suini aventi le seguenti caratteristiche.

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace.
- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc.
- Sono ammessi animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi E, U, R e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modifiche.
- In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali "post mortem" e sui prodotti stagionati.
- Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
- I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.
- L'età minima di macellazione è di nove mesi.
- È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.
- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

### Alimentazione degli animali

L'alimentazione dei suini si articola in due fasi.

Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nella successiva fase d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale: farina di estrazione di soia (fino a un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello\* (fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno).

Gli alimenti ammessi nella successiva fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale: mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); cruscamì e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso(\*\*), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele-pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C (fino al 2 % della sostanza secca della razione); siero(\*) di latte fino a un apporto massimo di 15 litri capo/giorno; latticello(\*) fino a un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca.

- È consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.
- Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.
- (\*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
- (\*\*) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione.

### Altri ingredienti

Gli altri ingredienti sono sale (massimo 3%), pepe in grani e/o in pezzi e/o in polvere (massimo 0,4%), spezie e piante aromatiche: aglio, chiodi di garofano interi o macinati o in infusione con il vino, noce moscata. Per garantire il sapore tipico del Salame Piemonte e il rispetto del tradizionale metodo di produzione, è necessario utilizzare vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni autoctoni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto (in quantità superiore allo 0,25% in peso). È ammesso l'utilizzo di zucchero e/o destrosio, colture di avviamento alla fermentazione, colture fungine di copertura del budello, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non sono ammessi altri coadiuvanti tecnologici finalizzati alla fissazione dell'acqua nei tessuti.

## **Art 6. Metodo di produzione**



### Operazioni di elaborazione.

Le frazioni muscolari ottenute dalla muscolatura striata, proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta sono mondate asportando le parti connettivali di maggiore dimensione e il tessuto adiposo molle.

Le frazioni muscolari e adipose utilizzate per la preparazione del Salame Piemonte IGP devono essere fatte sostare, disposte a strati per aumentare la superficie di contatto con l'aria, in apposite celle frigorifere ventilate a temperatura maggiore o uguale a -1 °C per le parti magre e maggiore o uguale a -5 °C per le parti grasse, in modo tale da permettere una prima buona ma lenta disidratazione delle frazioni muscolari.

Si effettua poi, il pre-taglio delle carni (e frazioni adipose) in pezzi non superiori a 5 cm di lato e la successiva macinatura in tritacarne (con fori di 8-10 mm).

Segue l'impastatura di tutti gli ingredienti in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'impastatura deve essere prolungata fino a ottenere la caratteristica forma allungata della struttura fisica delle frazioni adipose.

Il Salame Piemonte IGP deve essere insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale. Successivamente viene legato con spago. Per le pezzature destinate al confezionamento previa affettatura, è ammesso l'utilizzo di apposita rete. Al momento della preparazione il diametro del salame non deve essere superiore a 90 mm.

La disidratazione del salame così insaccato prosegue poi a caldo, a cicli alternati a temperatura compresa tra 15°C e 25°C e con umidità relativa dell'aria con valori minimi che sono mantenuti fra il 50% e il 70% per consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento. Non possono essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

### Stagionatura

La stagionatura del Salame Piemonte IGP deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 11°C e 15°C. Il tempo di stagionatura risulta particolarmente ridotto per il basso tenore di umidità del prodotto insaccato: ciò è dovuto alle condizioni di preparazione iniziale delle carni, disposte in strati sottili, in ambienti ventilati e a basse temperature, secondo le tradizionali modalità di preparazione del Salame Piemonte. Queste condizioni accelerano e facilitano il processo di asciugamento e disidratazione a caldo per cui, nella successiva fase di stagionatura, viene favorito lo sviluppo dei microrganismi che, ben presto, conferiscono al Salame Piemonte la compatta morbidezza ed il tipico delicato sapore.

Il tempo di stagionatura comprende anche la disidratazione a caldo del salame insaccato e varia, in funzione del diametro del salame fresco, da un minimo di dieci giorni ad un massimo di cinquanta giorni, per i diametri compresi tra 40 e 70 mm e da un minimo di ventuno giorni ad un massimo di ottantaquattro giorni, per i diametri compresi fra 71 e 90 mm.

A fine stagionatura, fuori dagli appositi locali a temperatura ed umidità controllata, il Salame Piemonte in attesa delle successive fasi di etichettatura e di confezionamento, deve avere un pH maggiore o uguale a 5,2.

## **Art 7. Legame con la zona geografica**

### **Specificità della zona geografica**

La zona di produzione del Salame Piemonte è costituita dall'intera regione Piemonte che presenta caratteristiche climatiche molto particolari. Lo stesso nome Piemonte deriva dal fatto che la regione si trova, geograficamente, "ai piedi dei monti"; questa situazione, pressoché unica in Europa, dà origine, in gran parte della regione, ad una zona climatica temperata sub-continentale, dalle caratteristiche relativamente omogenee; si distingue un periodo invernale freddo, con precipitazioni modeste, umidità relative decrescenti da novembre, più umido, a febbraio, più secco, e dalla pianura verso le colline, con ventilazione moderata e con frequenti

episodi di fohn che rimescolano l'aria e favoriscono il mantenimento di valori di umidità relativa piuttosto bassi. Per di più, il Piemonte mostra caratteri di maggior soleggiamento e, dunque, di minor umidità rispetto alle contigue regioni della Valle Padana; queste differenze sono ancor più palesi nei confronti con le regioni a Nord delle Alpi dove il soleggiamento si riduce di circa due terzi.

Tradizionalmente, queste particolari condizioni termo igrometriche sono state determinanti nel favorire il raffreddamento delle carni e le proliferazioni microbiche poco acidificanti nelle frazioni interne ed esterne del salame che conferiscono le caratteristiche di sapore e aroma proprie del Salame Piemonte, anche con tempi di stagionatura più brevi rispetto ad altre tipologie di salami.

Analogamente il clima e il territorio piemontese, insieme alle tecniche di coltivazione, alle pratiche vinicole e alla cultura, sono determinanti nel conferire un "terroir" unico e particolare ai vini piemontesi a denominazione d'origine, elemento tipico caratterizzante del Salame Piemonte. Infatti, in Piemonte è sempre stata abbondante la produzione di vini e i vitigni autoctoni maggiormente coltivati e disponibili in Piemonte sono la Barbera, il Dolcetto e il Nebbiolo: da questo deriva la pratica del loro utilizzo come ingrediente per la produzione del salame.

La composizione del suolo piemontese, in particolare delle zone a maggior produzione vitivinicola, deriva dal ritiro del Mare Padano, iniziato circa 16 milioni di anni fa. Il substrato, oggi, è caratterizzato da argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, sabbie e gessi solfiferi. L'alternanza di questi strati fa sì che le viti regalino vini di eccellente finezza, struttura ed eleganza.

La catena appenninica protegge i pendii collinari dalle correnti d'aria provenienti dal mare: gli influssi mediterranei si incrociano con quelli alpini che frenano le correnti da nord e così le montagne risultano un alleato naturale prezioso.

Inoltre, per la propria posizione geografica, il Piemonte è sempre stato il primo passaggio obbligato, della "Via del Sale" che consentiva l'arrivo nel Nord Europa del sale e delle spezie, provenienti dai porti e dal mare; queste componenti, fondamentali per la produzione dei salumi, hanno, storicamente, contribuito a sviluppare l'arte salumiera in Piemonte.

### **Specificità del prodotto**

Il Salame Piemonte si presenta compatto e di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di sapore dolce e delicato.

Una specificità del Salame Piemonte è la sua morbidezza ed il sapore "dolce e delicato" derivante, principalmente, dalla breve stagionatura. Tale caratteristica, frutto di un'antica tradizione piemontese dell'arte salumiera, ha incontrato, nel tempo, gusti e abitudini dei consumatori locali.

La caratteristica principale del Salame Piemonte è la presenza, tra gli ingredienti, di vino rosso piemontese, a denominazione di origine, proveniente esclusivamente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, presente, nell'impasto, in quantità superiore allo 0,25%. La tipicità dei vini piemontesi influenza il gusto e l'aroma del Salame Piemonte, differenziandolo dagli altri prodotti analoghi sul mercato, come storicamente è sempre stato.

Una moderata aggiunta di acidi organici, con il vino, costituisce un, seppur modesto, ostacolo alla moltiplicazione microbica indesiderata, mentre le sostanze aromatiche entrano a far parte di quel complesso di aromi che ne caratterizzano il profilo sensoriale.

### **Legame causale tra zona geografica e una qualità specifica, reputazione o altre caratteristiche**

Specifici fattori di legame del Salame Piemonte con il suo territorio, che ne testimoniano la reputazione e la specificità del metodo di produzione, sono evidenziati da numerosi riferimenti storici, fin dalla fine del '700, che dimostrano come la pratica della produzione del Salame Piemonte si sia sviluppata e si sia radicata nel tempo nella regione in maniera assolutamente "sui generis" rispetto a quella di altri salami prodotti in altri territori italiani. Ciò a

dimostrazione dell'evidente legame "antropico" che si è concretizzato in Piemonte nel corso del tempo tra questo salame e gli usi e costumi produttivi tipici ed esclusivi del suo territorio. Nel 1854, Giovanni Vialardi, capocuoco e pasticciere reale (di Casa Savoia), nel suo trattato di "Cucina Borghese", descrive, in dettaglio, le modalità di realizzazione del "salame di carne di maiale" che si può considerare il vero precursore del Salame Piemonte poiché si tratta di una ricetta simile all'attuale, che prevedeva, già allora, una preparazione con l'aggiunta di "*un bicchiere di buon vino di barbera*".

Parallelamente, "L'inchiesta agraria" del Parlamento del Regno d'Italia, di fine '800, illustra, in dettaglio, le condizioni dell'economia agraria e le condizioni di vita contadina nelle province piemontesi. Ne emerge una situazione, diffusa e costante, in cui tutte le famiglie contadine, i mezzadri ed anche i braccianti .... "*tengono un maiale di cui vendono una parte mentre l'altra riservano a loro. Fanno venire a casa il salumaio che fa loro le salsiccie ed i salami casalinghi che consumano nelle feste grasse*".

Nel dopoguerra si estende la produzione industriale e sui Listini quindicinali della Camera di Commercio di Torino (ininterrottamente, su tutti i numeri, dal 1948 ad oggi, ma probabilmente anche da prima, pur non avendone evidenza poiché gli archivi precedenti sono andati distrutti durante i bombardamenti della II Guerra Mondiale) la denominazione "Salame Piemonte" è presente nella sezione "Carni suine fresche".

L'aggiunta nel processo di produzione di vino rosso, proveniente da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto che rappresentano i tre vitigni più famosi del Piemonte, testimonia il profondo legame del Salame Piemonte con il territorio. Questa caratteristica rappresenta l'elemento di specificità di questa denominazione ed è citata in molte pubblicazioni, manuali e raccolte specifiche relative ai salumi ed evidenziata in molti programmi televisivi di enogastronomia a livello nazionale andati in onda negli anni 2008-2010. Si ricorda la pubblicazione di Riccardo Di Corato – "Delizie del divin Porcello" che cataloga e descrive tutti i salumi e i salami italiani (Ed. Idealibri srl, dicembre 1984, pg.160,), la pubblicazione "Processo al maiale" (A. Beretta, Pavia, Monbosco, 2002, pag. 160,) e programmi televisivi quali "Occhio alla spesa" e "Terre e sapori" di Rai 1 e "Mela Verde" di Rete Quattro, dove non mancano i riferimenti all'utilizzo di vino piemontese come ingrediente tipico dell'impasto del "Salame Piemonte".

Infine, vi è la partecipazione del Salame Piemonte a molte manifestazioni locali e internazionali, tra cui il Salone del Gusto (Torino – 2006 – 2008 - 2010) e Cibus (Parma 2008 -2010).

### **Art. 8. Controlli**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. – Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN) – Tel.: 0172/911323 – Fax: 0172/911320 – Mail: inoq@inoq.it

### **Art. 9. Etichettatura e confezionamento**

Il Salame Piemonte IGP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

Non vi sono limitazioni geografiche per le fasi di affettamento e confezionamento .

La designazione della Indicazione Geografica Protetta "Salame Piemonte" deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato, dal simbolo grafico dell'Unione e dal logo "Salame Piemonte" riportato di seguito.

Nell'etichetta del Salame Piemonte è consentito indicare il paese o la regione di origine delle

carni suine. Nel caso di provenienza delle carni da più paesi o regioni, queste sono elencate in ordine decrescente di peso.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La dicitura "Salame Piemonte" deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo del "Salame Piemonte" rappresenta una figura composta da tre lati di un quadrato collegati, nella parte superiore, da una sezione di circonferenza.

Il rapporto fra la base e l'altezza della figura è pari a 0,97. Il logo presenta una outline rossa.

All'interno del logo sono inseriti tre elementi distinti:

- la figura stilizzata del salame in colore rosso;
- la rappresentazione del profilo del Monviso in colore bianco;
- la denominazione di prodotto "Salame Piemonte" su due righe, che emerge in colore bianco sul fondo blu del cielo, seguendo il movimento della sezione di circonferenza.

Il font utilizzato nella dicitura "Salame Piemonte" è il Caslon Book B.E. bold.

Sulle etichette e sulle confezioni il logo "Salame Piemonte" deve essere stampato con i seguenti colori:

- pantone 1805C per la parte magra del salame e l'outline del tassello
- pantone 280C per il cielo
- pantone Bianco Pieno (valori di quadri cromia C:0 M:0 Y:0 K:0) per il Monviso, la cordicella del salame, la parte grassa del salame e la scritta "Salame Piemonte".



**MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI**

PROVVEDIMENTO 23 ottobre 2001.

**Iscrizione della denominazione «Salamini italiani alla cacciatora» nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.**

**IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E  
LA TUTELA DEL CONSUMATORE - DIPARTIMENTO  
DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E  
DEI SERVIZI**

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 1778/2001 della Commissione del 7 settembre 2001, la denominazione «Salamini italiani alla cacciatora», riferita ai prodotti a base di carne, è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Salamini italiani alla cacciatora», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati del disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta «Salamini italiani alla cacciatora», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1778/2001 del 7 settembre 2001.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Salamini italiani alla cacciatora» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione di origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 23 ottobre 2001

*Il direttore generale reggente: AMBROSIO*

ALLEGATO

**RICHIESTA DI REGISTRAZIONE D.O.P.**

Comunicazione ai sensi dell'art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 - numero nazionale del dossier: 46.

**1. Autorità nazionale competente:**

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali - Ufficio VI.  
Indirizzo: via XX Settembre, 20/1 - 00187 Roma.  
Tel. (06) 4819968 - 46655104; fax (06) 42013126.

**2. Richiedente:**

2.1. Nome: Associazione industriali delle carni - Ass.I.Ca.  
2.2. Indirizzo: viale Milanofiori - palazzo fil - 20090 Assago (Milano) - tel. (02) 57510257.

2.3. Composizione: produttore/trasformatore ( ) altro ( ).

3. *Denominazione del prodotto:* «Salamini italiani alla cacciatora».

4. *Tipo del prodotto:* prodotto di salumeria (carni preparate).

**5. Sintesi degli elementi del disciplinare:**

a) nome: «Salamini italiani alla cacciatora»;

b) descrizione: Salame di carne suina, con l'impiego di componenti adipose e condimenti vari, di forma cilindrica. Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso intorno a 350 grammi.

La materia prima, ad esclusione dei condimenti, proviene da allevamenti ubicati nel territorio delle regioni: Friuli-Venezia Giulia; Veneto; Lombardia; Piemonte; Emilia-Romagna; Umbria; Toscana; Marche; Molise; Abruzzo e Lazio.

Il prodotto si presenta compatto, di consistenza non elastica, di colore rosso rubino con granelli di grasso ben distribuiti e possiede qualità organolettiche particolari: una consistenza compatta e non elastica, un aspetto della fetta al taglio compatto ed omogeneo, senza frazioni aponeuritiche evidenti, un profumo delicato e caratteristico ed un gusto dolce e delicato;

c) area geografica: la lavorazione del prodotto «Salamini italiani alla cacciatora» avviene nel territorio delimitato nel relativo disciplinare di produzione. La zona di provenienza della materia prima, così come quella di trasformazione, coincide con la zona tradizionale di allevamento del suino pesante italiano (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise);

d) storia ed origine del prodotto: la notorietà dei salamini italiani alla cacciatora è collegata ai luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. La tradizione orale fa risalire la produzione dei salamini all'epoca delle invasioni longobarde nell'Italia settentrionale, zona dalla quale la produzione si è poi estesa alle limitrofe aree dell'Italia centrale, portando a coincidere il territorio di produzione con quello tipico di stanziamento del suino pesante italiano. La storia del prodotto va rapportata con l'evoluzione di una tipica cultura rurale, comune a tutta la macro-regione definita «Padania», dal cui territorio e relative zone aggiuntive deriva la materia prima lavorata secondo tradizioni consolidate, peculiari della denominazione in parola.

I richiami storici ai salamini italiani alla cacciatora sono presenti nelle tradizioni gastronomiche lombarde che si sono mantenute fino ai nostri giorni. L'etimologia del nome si richiama alla tradizionale ragione che i cacciatori si portavano nella bisaccia durante le loro escursioni.

In epoca recente, riferimenti alla denominazione in parola sono riscontrabili negli accordi bilaterali sottoscritti dall'Italia con Francia, Germania, Spagna e Austria relativamente alla protezione di indicazioni di provenienza, denominazioni di origine ed altre denominazioni geografiche, riservate ai prodotti originari del territorio italiano;

e) metodo di ottenimento del prodotto: la produzione dei salamini italiani alla cacciatora prevede le seguenti fasi: preparazione delle componenti carnee; macinatura ed eventuale impastatura; insaccamento; asciugamento; stagionatura;

f) legame con l'ambiente geografico: i requisiti del prodotto a denominazione di origine dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è peculiare della macrozona geografica delimitata,

esattamente corrispondente alla zona di produzione. L'insieme «materia prima - prodotto - denominazione» si collega all'evoluzione socioeconomica specifica dell'area interessata. In effetti l'evoluzione tecnica delle colture cerealicole e della trasformazione del latte ha determinato una vocazione produttiva univoca, collocando la zona di produzione in aree tradizionalmente destinate a tipi particolari di allevamento suino.

Nel tempo si è evoluta la tipologia degli allevamenti suinicoli dell'Italia centro-settentrionale affermandosi come moderno ciclo produttivo fin dal secolo scorso in Emilia-Romagna e Lombardia, da dove si è diffuso nelle aree limitrofe centro-settentrionali. In particolare, si è passati dalle razze autoctone a razze specializzate ottenute anche con incroci con linee locali derivandone materia prima (carcasse suine) rispondente alle esigenze della trasformazione agroalimentare e tale da conferire in termini di qualità, anche organolettiche, caratteristiche peculiari al prodotto finito;

g) struttura di controllo:

nome: Istituto Nord Est Qualità;

indirizzo: via Nazionale n. 33/35 - Villanova di San Daniele del Friuli (Udine);

h) elementi specifici dell'etichettatura: il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura «Salamini italiani alla cacciatora» seguita dalla menzione «Denominazione di origine controllata», entrambe inalterabili;

i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali: si richiamano le disposizioni presenti negli accordi bilaterali che vengono allegati alla presente richiesta di registrazione, inoltre si indicano le seguenti disposizioni nazionali in materia:

decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;

decreto del Presidente della Repubblica 18 febbraio 1993, n. 135;

decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

Parte riservata alla Commissione.

Data di ricevimento del fascicolo integrale.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine controllata è riservata, ai sensi dell'art. 2, comma 3 del regolamento CEE 2081/92, al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione dei salamini italiani alla cacciatora debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni debbono rispondere alle caratteristiche produttive già stabilite dai decreti del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 18 dicembre 1993 per i prosciutti di Parma e S. Daniele. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del regolamento CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Da tali suini si ottengono carni aventi le caratteristiche necessarie per la produzione dei salamini italiani alla cacciatora. Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7.

I salamini italiani alla cacciatora sono ottenuti nella zona tradizionale di produzione che comprende l'intero territorio delle seguenti regioni, esattamente corrispondenti a quelle di provenienza dei suini: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.

Art. 3.

Materie prime

I salamini italiani alla cacciatora sono prodotti con carni magre ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi e/o macinato, aglio.

Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

Possono essere addizionati vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, latte magro in polvere o caseinati, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio alla dose massima di 195 parti per milione, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 95 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

La produzione dei salamini italiani alla cacciatora, compreso il confezionamento, l'affettamento ed il porzionamento deve avvenire nella zona delimitata nell'art. 2, con la seguente metodologia di elaborazione: le frazioni muscolari e adipose, ottenute da carni macellate secondo le vigenti disposizioni, sono mondate accuratamente asportando le parti connettivali di maggior dimensioni ed il tessuto adiposo molle e devono essere fatte sostare in apposite celle frigorifere a temperatura di congelazione o refrigerazione e comunque non superiore ai 7°C.

La macinatura deve essere effettuata in tritacarne con stampi con fori compresi tra i 3 e gli 8 mm o con altri sistemi che garantiscano analoghi risultati.

L'eventuale impastatura di tutti gli ingredienti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'insaccatura avviene in budelli naturali o artificiali di diametro non superiore a 75 mm, eventualmente legati in filza.

L'asciugamento dei salamini è effettuato a caldo (temperatura compresa tra 18° e 25°C) e deve consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento, non possono comunque essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

Art. 5.

Stagionatura

I salamini italiani alla cacciatora devono essere stagionati per almeno dieci giorni in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 10° e 15°C. La stagionatura, periodo comprendente anche l'asciugamento, deve garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente.

Art. 6.

Caratteristiche

I salamini italiani alla cacciatora all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche e microbiologiche:

Caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta ed omogenea, con assenza di frazioni aponeurotiche evidenti;

colore: rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti;

odore: profumo delicato e caratteristico;

sapore: gusto dolce e delicato mai acido.

caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:  
 proteine totali, min. 20%;  
 rapporto collagene/proteine, max. 0,15;  
 rapporto acqua/proteine, max. 2,30;  
 rapporto grasso/proteine max. 2,00;  
 pH maggiore o uguale 5,3.

Caratteristiche microbiologiche: carica microbica mesofila  $>1 \times 10^6$  alla settimana unità formanti colonia/grammo con prevalenza di lattobacillacee e coccacee.

Il prodotto finito presenta diametro di circa 60 mm, lunghezza di circa 200 mm e peso in media di 350 grammi.

#### Art. 7.

##### Controlli

L'attività di controllo dei «Salamini italiani alla cacciatora» viene esercitata, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) 2081/92, da un'autorità pubblica designata o da un organismo privato autorizzato.

Restano valide le competenze attribuite al medico veterinario ufficiale della USL dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 (di recepimento della direttiva 92/5/CE) in materia di ispezioni e controlli dei prodotti a base di carne.

#### Art. 8.

##### Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine controllata «Salamini italiani alla cacciatora» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di origine controllata». Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione di origine protetta» nella lingua del Paese di destinazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

I «Salamini italiani alla cacciatora» possono essere commercializzati sfusi ovvero confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, interi, in tranci o affettati. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza dell'autorità di controllo indicata all'art. 7, esclusivamente nella zona di elaborazione del prodotto.

01A11858

## MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

DECRETO 21 settembre 2001.

**Modificazioni al decreto 2 luglio 1999 concernente il trasferimento di lotti e opere infrastrutturali al consorzio A.S.I. di Potenza.**

### IL DIRETTORE GENERALE

PER IL COORDINAMENTO DEGLI INCENTIVI ALLE IMPRESE

Vista la legge del 19 dicembre 1992, n. 488, di conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge del 22 ottobre 1992, n. 415, con cui è stata, fra l'altro, disposta la soppressione del Dipartimento per il Mezzogiorno e dell'Agenzia per la promozione dello sviluppo del Mezzogiorno;

Visto l'art. 12, comma 1, del decreto legislativo del 3 aprile 1993, n. 96, che trasferisce, in particolare, al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato le funzioni relative alla ricostruzione dei territori

della Campania e della Basilicata colpiti dagli eventi sismici del 1980/81, per la parte relativa agli articoli 27 e 39 del decreto legislativo n. 76 del 30 marzo 1990, (già articoli 21 e 32 legge n. 219/1981) già di competenza della suddetta Agenzia;

Visto il decreto in data 31 maggio 1993 del Ministro del bilancio e della programmazione economica, di concerto con il Ministro dei lavori pubblici e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Visto il decreto M.I.C.A. in data 22 giugno 1993, con il quale fu individuata la Direzione generale della produzione industriale quale ufficio del Ministero competente per l'esercizio delle funzioni trasferite ai sensi del citato art. 12, comma 1, del decreto legislativo n. 96/1993;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 28 marzo 1997, n. 220, recante «Regolamento di riorganizzazione degli uffici di livello dirigenziale generale del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato», che all'art. 7 ha individuato la Direzione generale per il coordinamento degli incentivi alle imprese per le competenze relative alle zone colpite dagli eventi sismici di cui al decreto legislativo n. 96 del 3 aprile 1993 (già Direzione generale della produzione industriale);

Visto l'art. 10, comma 5, della legge del 7 agosto 1997, n. 266, che prevedeva il trasferimento, tramite consegna attraverso un commissario *ad acta*, ai consorzi A.S.I. di Salerno, Avellino e Potenza (costituiti a norma dell'art. 36, commi 4 e 5 della legge 5 ottobre 1991, n. 317), per quanto di rispettiva competenza, degli impianti e delle opere infrastrutturali realizzate nelle aree industriali di cui all'art. 32 della legge n. 219/1981, e dei lotti di cui all'art. 2, commi 4 e 5 del decreto-legge 5 ottobre 1993, n. 398, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 493/1993, unitamente agli importi residui dei contributi assegnati in relazione ai predetti lotti nei limiti delle disponibilità esistenti, nonché dell'esercizio delle funzioni amministrative;

Considerato che il commissario *ad acta* suddetto nominato con decreto ministeriale n. 388 del 25 settembre 1997, ha provveduto alla ricognizione documentale tecnica, amministrativa, economica e contabile nei tempi di legge previsti;

Visto il verbale d'intesa redatto ai sensi dell'art. 15, comma 1, legge n. 241/1990, sottoscritto dal Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, dai rappresentanti aventi titolo dei consorzi A.S.I. interessati e dai delegati delle regioni Campania e Basilicata, volto tra l'altro ad articolare nel tempo le consegne in argomento;

Considerato che tale verbale stabilisce la consegna immediata dei lotti liberi e revocati senza preesistenze e dotazioni economiche ai consorzi A.S.I. nell'ambito delle rispettive competenze, nonché la consegna, anche frazionata nel tempo, dei restanti lotti revocati e delle opere pubbliche previste;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 26 marzo 2001 che istituisce il Ministero delle attività produttive;

Considerato che il M.A.P. ha proseguito e prosegue nell'attività ordinaria relativa ai lotti industriali da con-

**Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta  
“Toma Piemontese”**

**Art. 1  
Denominazione**

La denominazione di origine del formaggio “Toma Piemontese” è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

**Art. 2  
Caratteristiche del prodotto**

La denominazione di origine “Toma Piemontese” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio grasso a latte intero o semigrasso a latte parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente, prodotto con latte vaccino ed eventualmente igienizzato ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

Il formaggio Toma Piemontese è previsto in due tipologie:

il Toma Piemontese a latte intero e il Toma Piemontese Semigrasso prodotto con latte parzialmente decremato.

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

A) Toma Piemontese a latte intero:

**forma:** cilindrica con facce piane o quasi piane;

**dimensioni:** diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo che può essere leggermente convesso di 6-12 cm;

**peso:** da 1,8 a 9 kg;

Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

**colore della pasta:** colore bianco paglierino;

**struttura della pasta:** morbida, con occhiatura minuta e diffusa;

**confezione esterna:** crosta non edibile, elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

**sapore:** dolce e gradevole di aroma delicato;

**grasso** sulla sostanza secca: non inferiore al 40 per cento

B) Toma Piemontese Semigrasso:

**forma:** cilindrica con facce piane o quasi piane;

**dimensioni:** diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm che può essere leggermente convesso;

**peso:** da 1,8 a 9 kg;

Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

**colore della pasta:** colore bianco paglierino;

**struttura della pasta:** elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta;

**confezione esterna:** crosta non edibile, poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

**sapore:** intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;

**grasso** sulla sostanza secca: non inferiore al 20 per cento



### **Art.3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano Cusio Ossola, nonché dei comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti, e di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria.

### **Art.4**

#### **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

### **Art. 5**

#### **Metodo di ottenimento**

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.(art.3)

Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie indicate nell'art. 2 deve provenire da una o più mungiture.

Il latte può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore per il formaggio semigrasso, può essere eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, raggiunta una temperatura compresa tra i 32°C e i 38°C ed una pH non inferiore a 6, si immette il caglio di vitello, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa. Si procede a rimescolare e si lascia riposare per tutto il tempo di presa fino ad un massimo di 40 minuti.

Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede ad una prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; a questa fase segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Si procede poi ad un'ulteriore spinatura della massa, spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di semicottura fino ad un massimo di 48°C. La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais o di un grano di riso, rispettivamente per la tipologia a latte intero e per la tipologia semigrasso, di consistenza elastica e ben spurgati. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti.

La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi, è ammesso l'uso di tela, e dopo una prima pressatura, viene lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per la tipologia a latte intero e dalle 3 alle 72 ore per la tipologia semigrasso, il formaggio subisce più rivoltamenti. In questa fase viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi stampi su una delle facce. Si procede poi alla salatura a secco tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni, oppure in salamoia fino ad un massimo di 48 ore a seconda della dimensione delle forme.

La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte od in ambienti idonei con un'umidità dell' 85% più o meno 13 punti percentuali e una temperatura positiva non superiore a 13°C, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le forme con una soluzione di acqua e sale. La durata minima di questo periodo è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 6 kg. e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

## **Art.6 Legame con l'ambiente**

Come molti formaggi tipici del nord Italia, il Toma Piemontese nasce nelle zone montuose per svilupparsi successivamente nella pianura contigua.

Lo stesso nome Piemonte significa ai piedi del monte e sintetizza la principale caratteristica territoriale di questa regione.

Infatti il territorio è costituito per il 43% da aree classificate come montane, dal 30% da aree di alta collina e collina e dal residuo 27% di pianura (oltre 75% dell'area di produzione e stagionatura si trova sopra i 500 m s.l.m.).

Chiuso tra i monti coperti da ghiacciai e nevai, il Piemonte è tra le regioni più ricche d'Italia di corsi d'acqua.

Le condizioni climatiche e pedologiche sono omogenee ed uniformi e ciò può essere attribuito all'azione protettiva esercitata dall'arco alpino che cinge da nord sino a sud-ovest l'intera regione.

La piovosità annua è comunque tra gli 800 e i 1500 mm/annui.

Il clima è di tipo continentale, agli inverni freddi si alternano, nella norma, estati mai troppo afose come invece accade nelle aree più a est della pianura padana grazie ai benefici influssi dell'arco alpino incombente sulla pianura.

Le ridotte condizioni di stress termico ed idrico vanno a beneficio delle colture, delle cotiche erbose e sono anche un vantaggio per il benessere animale oltre che naturalmente per la qualità del latte che caratterizza la produzione di Toma Piemontese DOP.

Il formaggio Toma Piemontese DOP a latte intero, presenta una crosta liscia ed elastica, non edibile, di colore dal paglierino chiaro al bruno rossiccio, a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura.

La pasta ha un colore bianco paglierino, con occhiatura minuta e diffusa.

L'intensità dell'odore è media con nuances di burro fresco, erba verde aromatica.

L'aroma è intenso con sentori di burro fresco, di frutti di bosco e di miele, con una leggera pronuncia di tartufo.

Il sapore è dolce, gradevole, percepibile sia l'acido sia il salato, poco avvertibile l'amaro.

La struttura è morbida, non dura (nelle condizioni medie di stagionatura).

Si presta a lavorazioni in cucina con polenta, fonduta o fuso sulla carne.

Il formaggio Toma Piemontese semigrasso, prodotto con latte parzialmente scremato, nasce dalla necessità dei margari di recuperare una parte della panna per fare il burro (nella tradizione si ricordano soste per l'affioramento in epoche anteriori alle centrifughe, di 24/36/48 fino a 72 ore).

Il formaggio presenta crosta non edibile, poco elastica, di aspetto rustico; il colore varia dal paglierino al bruno rossiccio (a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura).

La pasta da elastica a semidura è di colore bianco o paglierino con occhiatura minuta.

Sapore intenso, aroma tipico che aumenta notevolmente con la stagionatura.

Fonde facilmente, adatto per arricchire primi e pietanze

Il formaggio Toma Piemontese sin dall'epoca medievale è strettamente legato all'aereale alpino piemontese e alle pianure contigue ai rilievi.

L'origine del prodotto è chiaramente della montagna trasferitosi poi anche nella zona di pianura attigua.

Numerose testimonianze storiche indicano la presenza di tale formaggio e la relativa tradizione produttiva sin dal XV secolo.

Il Toma Piemontese nato come formaggio tipicamente di aree montane e di valle si è diffuso con il tempo nelle contigue zone di pianura grazie al fenomeno della transumanza.

Ovunque, al di là dei localismi e delle più o meno nobili “enclaves” produttive, è da tempo immemorabile diffusa la coscienza che esiste un filo conduttore che accomuna le produzioni in una unica denominazione: il Toma Piemontese.

Questo formaggio caratterizzato da una “ricetta” condivisa, da una filiera produttiva che assicura che le proprietà chimico-fisiche e microbiologiche sono tali da salvaguardare le specifiche caratteristiche e le qualità del Toma Piemontese.

### **Art.7 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06 dall’organismo di controllo I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033.

Telefono: +390172911323 ; Fax: +390172911320; E-mail: [inoq@inoq.it](mailto:inoq@inoq.it)

### **Art. 8 Etichettatura**

Il marchio di conformità è dato dall’apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm. 27) e dalla marchiatura (di origine) precedentemente impressa, in fase di formatura, al centro di una faccia di ogni forma mediante l’impiego di appositi stampi imprimenti, riportanti il logo della DOP, e la “S” per il prodotto semigrasso.

Nel contrassegno cartaceo risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni.

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta “Toma Piemontese”.

Per l’applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l’utilizzo di colla alimentare.

Il contrassegno in carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese DOP. Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola Semigrasso. Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato.

Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana.



Il marchio di origine è costituito da uno stampo in plastica su cui è riportato la testa di una vacca che “comprende” una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera maiuscola e un numero di due cifre. Nel caso del Toma Piemontese “semigrasso” sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell’apposita finestrella una S maiuscola.

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionatura possono essere effettuate anche al di fuori dell’area geografica di produzione e stagionatura.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Vitelloni Piemontesi della coscia**

**Art.1**

**Nome del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Vitelloni Piemontesi della coscia" è riservata alle carni fresche prodotte dall'allevamento del bovino che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

**Art. 2**

**Caratteristiche del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta "Vitelloni Piemontesi della coscia" è riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico o figli di entrambi i genitori iscritti al Libro Genealogico, di età superiore a 12 mesi, allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione indicata all'articolo 3.

Le carcasse da cui deriva la carne dei "Vitelloni Piemontesi della coscia" sono valutate secondo la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine in particolare:

Categorie

- A carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi
- C carcasse di animali maschi castrati
- E carcasse di altri animali femmine

Classi di conformazione

- S
- E
- U

Per la categoria E è ammessa la classe di conformazione R.

Stato di ingrassamento

- 1
- 2

Il peso a freddo delle carcasse deve essere superiore a:

- 360 kg per la categoria A
- 260 kg per la categoria E
- 340 kg per la categoria C



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

La resa alla macellazione deve essere superiore uguale al 62% per i maschi e superiore uguale al 59% per le femmine e i castrati.

Il periodo di frollatura, cioè il tempo che intercorre dalla data di macellazione alla vendita al consumatore, dovrà essere minimo di 4 giorni a partire dalla data di macellazione.

Il pH delle carcasse a 24 ore dalla macellazione deve essere inferiore a 6.

La misurazione del pH avviene sul muscolo longissimus toraci.

Il colore della carne varia dal rosato al rosso chiaro brillante.

**Art. 3**

**Area geografica di produzione**

La zona di produzione della IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” comprende il territorio amministrativo di seguito specificato.

**Regione Piemonte**

Provincia di Alessandria:

Provincia di Asti:

Provincia di Cuneo:

Provincia di Torino:

Provincia di Biella: i comuni di Benna, Biella, Borriana, Camburzano, Candelo, Cavaglià, Cerretto Castello, Cerrione, Cossato, Crosa, Donato, Dorzano, Gaglianico, Graglia, Lessona, Magnano, Massazza, Mongrando, Mottalciata, Muzzano, Netro, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Pollone, Ponderano, Quaregna, Roppolo, Sala Biellese, Salussola, Sandigliano, Sordevolo, Strona, Valdengo, Verrone, Villanova Biellese, Vigliano Biellese, Viverone, Torrazzo, Zimone, Zubiena, Zumaglia.

Provincia di Novara: i comuni di Agrate Conturbia, Barengo, Bellinzago Novarese, Biandrate, Bogogno, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Briona, Caltignaga, Cameri, Carpignano Sesia, Casaleggio Novara, Castellazzo Novarese, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Invorio, Landiona, Mandello Vitta, Mezzomerico, Momo, Novara, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Recetto, Romagnano Sesia, San Nazzaro Sesia, San Pietro Mosezzo, Sillavengo, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno, Vicolungo.

Provincia di Vercelli: i comuni di Albano Verellese, Alice Castello, Arborio, Balocco, Bianze', Borgo d'Ale, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, San Giacomo Verellese, Cigliano, Crescentino, Crova, Desana, Fontanetto Po, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Greggio,



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Lamporo, Lenta, Livorno Ferraris, Moncrivello, Palazzolo Vercellese, Ronsecco, Rovasenda, Saluggia, San Germano Vercellese, Santhia', Trino, Tronzano Vercellese, Villarboit.

**Regione Liguria**

provincia di Savona: i comuni di Altare, Arnasco, Balestrino, Bardineto, Bormida, Cairo Montenotte, Calizzano, Carcare, Casanova Lerrone, Castelbianco, Castelvechio di Rocca Barbena, Cengio, Cosseria, Dego, Erli, Giusvalla, Magliolo, Mallare, Massimino, Millesimo, Mioglia, Murialdo, Nasino, Onzo, Osiglia, Pallare, Piana Crixia, Plodio, Pontinvrea, Roccavignale, Sassello, Toirano, Urbe, Vendone, Zuccarello.

Provincia di Imperia: i comuni di Apricale, Armo, Aquila d'Arroscia, Aurigo, Borghetto d'Arroscia, Borgomaro, Caravonica, Castel Vittorio, Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia, Cosio d'Arroscia, Diano Arentino, Diano San Pietro, Isolabona, Lucinasco, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Perinaldo, Pigna, Pieve di Tecco, Pontedassio, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Triora, Vessalico, Villa Faraldi.

**Art. 4**

**Prova d'origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei capi destinati a IGP "Vitelloni Piemontesi della coscia", allevati, macellati, sezionati, porzionati è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**Art. 5**

**Metodo di ottenimento**

**Allevamento**

Dopo lo svezzamento, che può concludersi tra 3 e 8 mesi di età, e fino alla macellazione, i bovini sono allevati nella stessa azienda e sono alimentati con foraggi conservati provenienti, per almeno il 70%, da prati naturali costituiti da essenze spontanee della zona di produzione e/o da prati artificiali costituiti prevalentemente da graminacee e/o leguminose.

E' consentito inoltre l'uso di mangimi semplici o mangimi composti eventualmente



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

addizionati con mangimi minerali-vitaminici e additivi ammessi dalla normativa vigente.  
I mangimi semplici o composti sono esclusivamente costituiti dai seguenti prodotti di origine vegetale:

- cereali e loro prodotti e sottoprodotti
- prodotti e sottoprodotti di semi e frutti di leguminose e oleaginose
- prodotti e sottoprodotti della lavorazione delle barbabietole da zucchero.

Per ottenere il giusto accrescimento dei bovini e il raggiungimento del peso delle carcasse previsto, nonché l'ottimale tenore in grasso delle carcasse, il mangime composto somministrato deve contenere una percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali superiore al 60% del totale dei componenti il mangime stesso.

I foraggi e i mangimi possono essere forniti agli animali sia separatamente sia miscelati. In ogni caso, la razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi medio-alti superiori a 0,8 UFC/kg di sostanza secca e una quota proteica compresa tra il 12% ed il 15% per kg di sostanza secca in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale dallo svezzamento al finissaggio.

È inoltre consentito l'utilizzo di insilati di cereali purché prodotti esclusivamente nella zona indicata all'articolo 3.

I bovini devono avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso morto a freddo della carcassa, per l'età alla macellazione espressa in giorni, superiore a 620 g per i maschi e superiore a 400 g per le femmine; per i castrati non sono previsti accrescimenti ponderali medi giornalieri minimi; la castrazione deve essere praticata entro i 12 mesi di età.

### **Macellazione**

Al termine della macellazione le carcasse devono essere valutate secondo la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine.

Successivamente e non più di un'ora dopo la macellazione viene rilevato il peso a caldo della carcassa. Il peso della carcassa a freddo corrisponde al peso a caldo diminuito del 2%.

Il peso a freddo delle carcasse è riferito al corpo intero dell'animale macellato, dopo le operazioni di dissanguamento, scuoiamento ed eviscerazione, privato della pelle, della testa e della lingua, della parte distale degli arti, della corata, del contenuto gastroenterico e degli intestini, della coda, della rognonata, del diaframma e del pilastro del diaframma, degli organi sessuali, del midollo spinale. Nel caso in cui, per ragioni commerciali, la presentazione della carcassa differisca da quella sopra descritta, il peso della carcassa è adattato applicando i seguenti coefficienti correttivi per ritornare al peso della presentazione di riferimento.





*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Coefficienti correttivi di diminuzione in percentuale sul peso della carcassa

1. Rognoni	-0,4%
2. Grasso della rognonata	-2%
3. Grasso di bacino	-0,5%
4. Fegato	-2,5%
5. Diaframma	-0,4%
6. Pilastro del diaframma	-0,4%
7. Coda	-0,4%
8. Midollo spinale	-0,05%
9. Grasso mammario	-1%
10. Testicoli	-0,3%
11. Grasso scrotale	-0,5%
12. Corona della fesa	-0,3%
13. Vena giugulare e grasso adiacente	-0,3%

Al termine, alle mezzene è apposto un timbro riportante il logo della denominazione riportato nel successivo articolo 8 sulla faccia esterna dei tagli della sottofesa, della lombata, tra la 5° e 6° vertebra dorsale e tra la 2° e 3° vertebra lombare, della pancia e della spalla.

**Art. 6**

**Legame con il territorio**

La produzione di carne di “Vitelloni Piemontesi della coscia” costituisce un esempio unico di integrazione di fattori ambientali, risorse genetiche e culturali che si è formato e consolidato sin dall’ottocento in Piemonte e sul versante Piemontese dell’Appennino Ligure.

La carne dei “Vitelloni Piemontesi della coscia” deriva da carcasse caratterizzate da un peso superiore a quello dei capi di tipo comune, da uno stato di ingrassamento della carcassa scarso o molto scarso e da una maggior resa alla macellazione e allo spolpo. Tali soggetti differiscono rispetto ad altri bovini per aspetti anatomici e fisiologici, in virtù di una mutazione genetica naturale rilevata nel 1886, in Piemonte nella provincia di Cuneo, nel comune di Guarene.

Accettata all’inizio con sospetto, questa peculiarità morfologica divenne in seguito una delle principali finalità selettive, determinando l’affermazione del tipo della coscia come il più importante ed apprezzato nell’ambito della razza Piemontese.

Questi animali differiscono, a causa di una mutazione genetica naturale, in modo sostanziale rispetto ad altri bovini per aspetti anatomici e fisiologici. Queste differenze si riflettono nella



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

necessità di applicare particolari pratiche di alimentazione e di allevamento che non trovano riscontro in tipologie di allevamento di vitelloni convenzionali. Ad esempio, diversi studi hanno evidenziato che i correnti sistemi di valutazione energetica e proteica degli alimenti e dei fabbisogni di vitelloni convenzionali non sono applicabili ai “Vitelloni Piemontesi della coscia” a causa del ridotto volume dell'apparato digerente e della particolare composizione corporea caratterizzata da un'imponente sviluppo delle masse muscolari. Gli allevatori di questi animali hanno sviluppato un “know how” assolutamente originale, difficilmente replicabile in altre zone e non ancora del tutto chiarito in termini scientifici. Tra gli aspetti originali va segnalata la particolare attenzione agli aspetti nutrizionali. Gli animali in oggetto richiedono razioni costituite da elevate quantità di alimenti concentrati e moderati apporti di fieno. In vitelloni convenzionali questi elevati apporti di concentrati possono comportare fenomeni di acidosi ruminale, con riflessi negativi sullo stato di salute e di benessere. Ciò non avviene nei Vitelloni Piemontesi della coscia probabilmente a causa del ridotto sviluppo del digerente che comporta un aumento della velocità di transito degli alimenti, un aumento della quota di alimento che non viene fermentata nel ruminale e che viene invece digerita a livello intestinale. Un aspetto per certi versi paradossale, considerata l'elevatissima capacità di ritenzione proteica, è il fatto che questi animali sono straordinariamente efficienti nell'utilizzo della proteina alimentare che consente di mantenere basse le concentrazioni proteiche delle razioni senza penalizzare le prestazioni di crescita e consentendo al contempo ridotte emissioni di azoto nell'ambiente. Questo apparente paradosso può essere spiegato considerando che questi animali sono in grado di “riciclare” in modo efficiente l'azoto endogeno che si origina dai fenomeni di turn-over proteico delle loro masse muscolari. Per le loro particolari caratteristiche questi animali necessitano di ambienti di allevamento idonei che si estendono all'insieme delle pratiche di allevamento delle nutrici, della gestione dei parti, dello svezzamento e delle fasi di accrescimento e ingrasso, ovvero un patrimonio di conoscenze ed abilità acquisite nel tempo con l'esperienza di generazioni di allevatori. L'allevamento dei “Vitelloni Piemontesi della coscia” si è formato quindi da una sinergia ambiente- genotipo – *know how* che ha preso forma in un contesto territoriale ben definito. I consumatori riconoscono alla carne prodotta in questo territorio, valenze di qualità di prodotto (qualità nutrizionale ed organolettica delle carni), di qualità di processo (corretta gestione delle fasi di allevamento e alimentazione), di rispetto degli equilibri ambientali (utilizzo delle risorse prodotte nel territorio, distribuzione geografica degli allevamenti e minimo impatto ambientale) ed etiche (utilizzo di pratiche idonee a salvaguardare la salute e lo stato di benessere degli animali). Non a caso il consumatore identifica la carne di “Vitelloni Piemontesi della coscia” con un termine che già nel nome richiama la zona di produzione e il tipo di animali, e implicitamente gli allevatori e le forme di allevamento. Queste sono le



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

ragioni per cui il consumatore riconosce a queste carni un valore di mercato assolutamente superiore ad altre tipologie di prodotto.

Questo tipo di allevamento fornisce opportunità di reddito agli addetti del settore, ne limita l'esodo verso i centri urbani e procura benefici ambientali dovuti alla manutenzione e valorizzazione di aree marginali. Ciò consente il mantenimento in buono stato delle superfici investite a foraggiere, limita i fenomeni di dissesto idrogeologico dovuti all'abbandono. A questo proposito va sottolineato che esiste una stretta integrazione tra fase di allevamento delle nutrici e allevamento dei vitelloni. Ciò assicura il buon mantenimento delle superfici a pascolo e a foraggiere riservate in prevalenza alle vacche nutrici, mentre i concentrati prodotti nelle aree più fertili trovano conveniente utilizzazione nell'allevamento dei vitelloni. Questa integrazione assicura equilibrio nell'uso del territorio, offre opportunità diffuse di reddito e contribuisce a creare un ambiente curato, sicuro e attrattivo anche dal punto di vista turistico.

L'insieme di questi elementi definisce un quadro in cui la carne prodotta dall'allevamento dei "Vitelloni Piemontesi della coscia" si inserisce in un contesto culturale molto articolato che conosce ed apprezza questo prodotto, considerato una ricchezza per il territorio per le connessioni che legano la produzione di carni di alta qualità e salubrità, alla salvaguardia del territorio in termini ambientali e paesaggisti, all'opportunità di reddito per coloro che si occupano in modo diretto all'allevamento di questi animali, ma anche per tutte le figure coinvolte nelle attività che riguardano la macellazione, la trasformazione, l'attività di ristorazione e le attività turistiche connesse.

La produzione di carne di "Vitelloni Piemontesi della coscia" costituisce, dunque, un elemento che non può prescindere dal territorio in cui questo prodotto è ottenuto, apprezzato e valorizzato e che a sua volta genera reddito, cultura, valorizzazione e protezione dell'ambiente e della popolazione che vive in questi luoghi.

La denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia" gode di una reputazione ormai consolidata a partire dai primi anni del '900 e se ne riscontra, l'uso consolidato nel linguaggio comune e del commercio dai bollettini dei prezzi emessi settimanalmente dalle piazze dei più comuni mercati della zona geografica e da ricerche scientifiche.

A titolo di esempio si citano:

- i bollettini settimanali del mercato di Fossano, dal 1985, dai quali è possibile evincere la denominazione carne di "Vitelloni Piemontesi della coscia",
- i bollettini annuali dei prezzi della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo, dal 1984;
- dal 1983 al 2008, nel capitolo "Mercati e Prezzi" della rivista di settore "L'informatore Agrario" e alla voce "bovini" sono riportati i prezzi della denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia" riferita al mercato di Cuneo.
- il Listino ufficiale settimanale dei prezzi di mercato all'ingrosso di Chiavasso dal 1994;



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Il termine “Vitelloni Piemontesi della coscia” riferito alla carne viene usato anche in pubblicazioni scientifiche, come testimoniano varie pubblicazioni:

- articolo pubblicato sulla rivista scientifica internazionale “Meat Scienze” (89 (2011) 84-90), dal titolo “Genetic parameters of carcass and meat quality traits of double muscled Piemontese Cattle” in cui è citata la denominazione “Vitelloni Piemontesi della coscia” nel capitolo 2 Material and method, paragrafo 2.1 animal, beek samples and data.
- le pagine 9 e 13 della pubblicazione “I bovini piemontesi della “coscia” in rapporto al problema carne.” di R. Raimondi. – Accademia Economico-Agraria dei Gergofili, riportano foto dei “Vitelloni Piemontesi della coscia”.

Tutto quanto sopra riportato dimostra l'importanza e la tradizione storica della carne dei “Vitelloni Piemontesi della coscia”.

**Art. 7  
Controlli**

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dal Titolo V capo I del Reg. UE 1151/2012. La struttura individuata è l'Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) con sede a Moretta (CN) 12033 Piazza C.A. Grosso, 82 -Tel. 0172 911323 - email [inoq@inoq.it](mailto:inoq@inoq.it)

**Art. 8  
Etichettatura**

La carne bovina ad Indicazione Geografica Protetta “Vitelloni Piemontesi della coscia” può essere venduta nei punti di commercializzazione sia fresca al taglio, sia preincartata, sia confezionata. Nel caso di vendita di carne al taglio o preincartata, un documento riportante gli elementi di etichettatura prevista dal presente articolo, deve essere esposto e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne “Vitelloni Piemontesi della coscia” IGP. La carne sezionata deve essere confezionata nei seguenti modi: confezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate con le informazioni previste dal presente articolo. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento autorizzati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente l'apposizione del logo della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni. Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione “Vitelloni Piemontesi della coscia” o il logo della denominazione, la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” anche abbreviata I.G.P. e il



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

simbolo dell'Unione.

In etichetta dovrà essere riportata la denominazione di vendita “bovino adulto” prevista dalla normativa nazionale vigente.

Sono ammesse inoltre le seguenti ulteriori informazioni:

- codice di rintracciabilità;
- azienda di allevamento/ingrasso;
- data di macellazione;
- sexo dell'animale;

Per la categoria C possono essere utilizzate, in etichetta, le seguenti definizioni commerciali:

castrato: per bovini di età inferiore ai 24 mesi;

manzo: per bovini di età compresa fra i 24 e 48 mesi;

bue: per bovini con età superiore ai 48 mesi.

Il logo della denominazione IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” consiste in un cerchio all'interno del quale si trovano: la corona della sommità di una torre merlata di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09) ; sotto la corona è riportata è riportata la scritta in carattere Garamond in stampatello “I.G.P Vitelloni Piemontesi della coscia” di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09). Lo sfondo del logo è colorato con più sfumature di grigio per evocare il mantello dei Vitelloni Piemontesi della coscia (C/17-M/15-Y/17-K/0). Al contrassegno fa seguito la menzione Indicazione Geografica Protetta e/o IGP.



## **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
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 21.11.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	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, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Corio, Coassolo, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Germagnano, Ivrea, Lanzo Torinese, Lessolo, Levone, Lorzane, 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: Cavaglia, 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 esuberanti 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'area geografica 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.

## **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).

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “ERBALUCE DI CALUSO” O “CALUSO”**

Approvato DOC con	DPR 09.07.1967	G.U. 203 - 14.08.1967
Approvato DOCG con	DM 08.10.2010	G.U. 248 - 22.10.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

“Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”

“Erbaluce di Caluso” spumante o “ Caluso” spumante

“Erbaluce di Caluso” passito o “ Caluso” passito

“Erbaluce di Caluso” passito riserva o “ Caluso” passito riserva

### **Articolo 2 Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” devono essere prodotti con uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale esclusivamente dal vitigno Erbaluce.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”

comprende l’intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Torino: Agliè, Azeglio, Bairo, Barone, Bollengo, Borgomasino, Burolo, Caluso, Candia Canavese, Caravino, Cossano Canavese, Cuceglio, Ivrea, Maglione, Mazzè, Mercenasco, Montalenghe, Orio Canavese, Palazzo Canavese, Parella, Perosa Canavese, Piverone, Romano Canavese, San Giorgio Canavese, San Martino Canavese, Scarmagno, Settimo Rottaro, Strambino, Vestignè, Vialfrè, Villareggia, Vische;

Provincia di Vercelli: Moncrivello;

Provincia di Biella: Roppolo, Viverone, Zimone.

### **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 e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” 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 500 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.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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
"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"	11,00	10,00% Vol.
"Erbaluce di Caluso" spumante o "Caluso" spumante	11,00	9,50% Vol.
"Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito	11,00	10,00% Vol.
"Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva	11,00	10,00% Vol.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso", "Erbaluce di Caluso" passito o "Caluso" passito, "Erbaluce di Caluso" passito riserva o "Caluso" passito riserva possono essere accompagnati dalla menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo, purché i relativi vigneti abbiano un'età d'impianto di almeno 3 anni. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione di detti vini ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

	Resa uva t/ha	Tit.alcol.min. naturale %
3° anno d'impianto	5,90	11,00
4° anno d'impianto	6,90	11,00
5° anno d'impianto	7,90	11,00
6° anno d'impianto	8,90	11,00
dal 7° anno d'impianto	9,90	11,00

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Erbaluce di Caluso" o "Caluso" 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.

La possibilità di destinare alla rivendicazione delle DOC insistenti nella stessa area di produzione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, gli esuberanti di produzione della

DOCG “Erbaluce di Caluso” o “Caluso”, è subordinata a specifica autorizzazione regionale su richiesta del Consorzio di tutela delle DOC interessate e sentite le Organizzazioni di categoria.

4. 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.

5. 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.

6. 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**

1 Le operazioni di vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento, obbligatorio per la tipologia passito, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

Le operazioni di spumantizzazione e del relativo imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero 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 1).

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, di consentire che tali operazioni di vinificazione e di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati nei comuni limitrofi o vicini alla zona di produzione, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate effettuino, da almeno dieci anni prima dell'entrata in vigore del DPR 12 luglio 1963, n. 930, le operazioni predette, con metodi tradizionali in uso nella zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Il vino “Erbaluce di Caluso” spumante o “Caluso” spumante deve essere elaborato con il metodo tradizionale della seconda fermentazione in bottiglia con un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 15 mesi .

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

vini	resa uva vino	produzione max vino litri
“Erbaluce di Caluso” o “Caluso”	70%	7.700
“Erbaluce di Caluso” spumante	70%	7.700



o “ Caluso”spumante		
“Erbaluce di Caluso” passito o “ Caluso” passito	35%	3.850

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla DOCG; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Per la tipologia “Erbaluce di Caluso” passito o “ Caluso” passito la resa è riferita all’uva fresca prima di qualsiasi appassimento, qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 40% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre detto limite di percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Nella vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” passito o “Caluso” passito devono essere osservate le seguenti condizioni: l’uva, dopo aver subito un’accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento che deve essere protratto fino ad avere un contenuto zuccherino non inferiore al 29%.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito: mesi 36 a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia;

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva: mesi 48 decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

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

Erbaluce di Caluso passito o Caluso passito: dal 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia;

Erbaluce di Caluso passito riserva o Caluso passito riserva: dal 1° novembre del 4° anno successivo alla vendemmia.

## **Articolo 6 Caratteristiche al consumo**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso” all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”:

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Erbaluce di Caluso” spumante o “ Caluso”spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: fresco, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% Vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

zuccheri residui naturali: massimo 12,0 g/l.

“Erbaluce di Caluso”passito o “ Caluso”passito:

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;

zuccheri residui : minimo 70,0 g/l;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“Erbaluce di Caluso”passito riserva o “ Caluso”passito riserva:

colore: dal giallo oro all'ambrato scuro;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% Vol.;

zuccheri residui minimo 70,0 g/l;

acidità totale minima: 5,0 g/l ;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Le suddette tipologie possono presentare eventuale sentore di legno.

2. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” 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.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo.

3. Nella designazione del vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso”, la denominazione di origine controllata e garantita 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 venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

La menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo deve essere riportata in caratteri di dimensione uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini “Erbaluce di Caluso” o “ Caluso”, con l'esclusione della tipologia spumante senza l'indicazione del millesimo, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino “Erbaluce di Caluso” o “Caluso” devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiori a 18,7 cl, e con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

*A) Informazioni sulla zona geografica.*

Il comprensorio Erbaluce comprende 37 comuni situati tra le due serre quella di Ivrea e di Caluso che la racchiudono nella conca morenica canavesana dove i vigneti sono disposti sul lato sud delle. La tecnica di coltura e la pergola calusiese formata da un'interfila di oltre 5 metri con circa mille ceppi per ettaro. La potatura è a tralci lunghi perché l'Erbaluce non è produttiva sulle prime tre o quattro gemme basali. Particolare è la raccolta dell'uva per tipologia passito che viene adagiata su graticci in appositi locali per l'appassimento naturale.

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

L'Erbaluce è un vitigno che si è particolarmente adattato al terreno sabbioso e ciottoloso delle colline moreniche canavesane che hanno una buona acidità di base che lascia nel vino una pregevole freschezza.

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

L'Erbaluce è un vitigno autoctono introdotto in loco dai romani e con buona probabilità derivante dal Greco di Fiano. È un vitigno versatile e unico nel panorama dei bianchi perché può essere vinificato in tre tipologie diverse: bianco secco, spumante e passito.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio di Torino

Via Carlo Alberto 16 - 10123 Torino

Tel. +39 011 57161

Fax +39 011 5716516

Mail: [protocollo.generale@to.legalmail.camcom.it](mailto:protocollo.generale@to.legalmail.camcom.it)

La C.C.I.A.A. di Torino 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 1), 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 2).