

bozza

proposta
Denominazione di origine controllata dei vini
“delle Venezie”.
disciplinare di produzione

Art. 1

Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata "delle Venezie" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Pinot grigio, anche nella versione spumante e frizzante,
- bianco.

Articolo 2

Base ampelografica.

1. La denominazione d'origine controllata "delle Venezie" seguita dalla specificazione di vitigno Pinot grigio è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aziendali composti per almeno l'85% dal predetto vitigno; possono concorrere, per la restante parte, le uve dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (friulano e/o trevigiano) e Tocai friulano da soli o congiuntamente. Tuttavia, sempre nel contesto del 15%, per un periodo di anni 10 a partire dall'anno di approvazione della presente denominazione sono utilizzabili anche le uve delle varietà ammesse alla coltivazione nella provincia di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. La denominazione d'origine controllata “delle Venezie” bianco è riservata al vino ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (friulano e/o trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, ammessi alla coltivazione nella provincia di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve.

1. Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine “delle Venezie” devono essere raccolte nella zona che comprende le province la provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Nel caso della Pergola o Pergoletta Veronese è fatto obbligo della tradizione potatura a secco e in verde che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.

bozza

Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole a tetto piano (tendoni) o quelli a raggi (Bellussi). Tuttavia i vigneti, se piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 15 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 50.000 mila gemme ad ettaro.

3. La Provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici vitate allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve con la presente denominazione. Le predette Amministrazioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

6. La Provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, in attuazione di quanto stabilito dall'articolo 14, commi 10 e 11 del d.lgs, n.61/2010:

- stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare;

- adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini e dei mosti, comprese le uve di cui sono ottenuti, o per superare squilibri congiunturali.

Le predette Amministrazioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

7. In caso di annata sfavorevole e per gli areali che lo renda necessario, la Provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto fissano rese inferiori a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, secondo le disposizioni adottate dalle predette Amministrazioni.

8. In annate particolarmente favorevoli la Provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare fino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di cui al punto 5 secondo capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero.

L'utilizzo dei mosti e dei vini di cui al precedente comma è regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5, comma 5.

Articolo 5

Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione, elaborazione -ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione- ed imbottigliamento dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

bozza

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Provincia di Bolzano.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. È consentita l'aggiunta di mosti o vini, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie", nel limite massimo del 15%.

4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uve eccedenti la resa di 18 tonn. sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al comma successivo.

La Provincia di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e vini interessati, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al comma precedente alla certificazione con la DOC "delle Venezie". In assenza di tali provvedimenti tutti i vini e mosti eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essa non interessata dai provvedimenti precedenti, sono classificati come vino IGT bianco o vino generico.

6. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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.

7. E' ammessa la facoltà della riclassificazione alla DOC "delle Venezie" degli esuberi di produzione -fino al 20% della resa massima ad ettaro- delle DOC i cui vigneti insistono nella stessa area di produzione, a condizione che i vini siano potenzialmente rivendicabili con la predetta DOC "delle Venezie" e sempreché le produzioni complessive siano pari o inferiori a quella prevista per la DOC "delle Venezie".

8. Lo spumante Pinot Grigio Doc delle Venezie deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Articolo 6**Caratteristiche al consumo.**

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

Pinot grigio:

- colore: da giallo paglierino al ramato, talvolta anche rosato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Pinot grigio frizzante:

- colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi dal ramato al rosato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;

bozza

- sapore: fresco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Pinot grigio - spumante:

- colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi dal ramato al rosato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: morbido e armonico, nelle versioni da extra brut a dry,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5.0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

bianco:

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: fruttato, intenso, gradevole, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini può evidenziare lieve sentore di legno.

3. In relazione all'eventuale aggiunta, ai sensi dell'articolo 5, punto 3, di vino proveniente da vitigni a bacca bianca aromatici, l'odore e il sapore dei vini può evidenziare un lieve sentore aromatico, tale da non snaturare la tipicità varietale.

4. E' in 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**Etichettatura designazione e presentazione.**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

4. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3. E' tuttavia consentita la facoltà dell'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo.

5. Il nome del vitigno Pinot grigio può precedere il riferimento della denominazione di origine controllata "delle Venezie".

Articolo 8**Confezionamento**

1. Il vino a denominazione di origine controllata «delle Venezie» Pinot grigio deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, vite a vestizione lunga e vetro a T. E' consentito altresì l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti

bozza

da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «delle Venezie» Pinot grigio spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

3. Per il vino a denominazione di origine controllata «delle Venezie» bianco è consentita esclusivamente la commercializzazione diretta al consumatore finale in damigiane in vetro fino a 60 litri.

bozza

ALLEGATO 1

- A) varietà ammesse alla coltivazione nella provincia di Trento

- B) varietà ammesse alla coltivazione nella Regioni Friuli Venezia Giulia

- C) varietà ammesse alla coltivazione nella Regione Veneto