Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Art. 2 e seguenti – Cancellazione della tipologia varietale “Pinot grigio”

Descrizione e motivi

Descrizione: In tale articolo e nei successivi viene cancellata la tipologia varietale “Pinot grigio”.
Motivo: La soppressione della tipologia qualificata con il vitigno “Pinot grigio” è in relazione alla parallela richiesta di protezione della DOP “Delle Venezie”, nel cui ambito è stato riservato l’uso della predetta tipologia varietale. Trattasi di una scelta condivisa dalla relativa filiera produttiva volta alla massima qualificazione con la denominazione d’origine del vino ottenuto dal “Pinot grigio”, che costituisce il vitigno più rappresentativo e peculiare del territorio

Titolo:

Art. 2, comma 4. Sostituzione termine “vitigni ammessi” con “vitigni idonei”

Descrizione e motivi

Descrizione e motivazione: trattasi di modifica formale per tener conto del corretto termine “vitigni idonei alla coltivazione”, previsto dalla vigente normativa nazionale.

Titolo:

Art. 2, penultimo comma. Condizioni per l’uso delle tipologie bivarietali

Descrizione e motivi

Descrizione e motivazione: sono state inserite le condizioni tecnico produttive per l’ottenimento delle tipologie designate con il nome di due vitigni, in conformità alle norme dell’Unione europea in materia di etichettatura e presentazione (Art. 62, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009).

Titolo:

Art. 4, penultimo comma. Inserimento resa uva/ettaro per uve varietà Pinot grigio destinati a vini senza qualificazione varietale.

Descrizione e motivi

Descrizione e motivazione: E’ stata inserita la resa uva/ettaro per varietà Pinot grigio destinata alla esclusiva produzione dei vini bianchi, nelle varie categorie, ma non designati col nome di detto vitigno.

Titolo:

Art. 5 - Norme per la vinificazione – Descrizione delle deroghe per la vinificazione nelle aree

limitrofe

Descrizione e motivi

Descrizione: E' stato inserito e definito l'ambito territoriale delle deroghe per effettuare le operazioni di elaborazione, conformemente all'articolo 6, par. 4, lett. b) del Reg. CE n. 607/2009.

In tal senso è stato previsto che le operazioni di vinificazione possono avvenire, oltre che nella zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3, anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti con la zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 e nell'intero territorio dei comuni di Pramaggiore, ricadente nella confinante Provincia di Venezia, e dei comuni di Fiume Veneto, Fontanafredda e Pasiano, ricadenti nella confinante Provincia di Pordenone.

Motivazione: Trattasi di modifica conseguente alla scadenza della deroga avvenuta il 31.12.2012 (che, ai sensi del comma 2 del par. 4 dell'art. 6 del Reg. n. 607/2009, consentiva l'elaborazione al di là delle immediate vicinanze), con la quale si è provveduto a disciplinare, in conformità all'art. 6, par. 4, comma 1, lett. b), del citato regolamento, per la IGP in questione l'elaborazione nelle aree limitrofe alla zona di produzione delimitata delle uve.

Tale disposizione derogatoria è motivata dalla consolidata tradizione e consente ai produttori interessati di utilizzare anche impianti di elaborazione ubicati in un'area limitrofa a quella di produzione delle uve.

Titolo:

Art. 7, ultimo comma. Inserimento disposizione di etichettatura.

Descrizione e motivi

Descrizione e motivazione: coerentemente all'intero disciplinare con la previsione in questione è stato espressamente ribadito il divieto all'utilizzo del nome del vitigno "Pinot grigio", anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

II. DOCUMENTO UNICO

1. NOME/I DA REGISTRARE

Marca Trevigiana (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Marca Trevigiana" Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con la specificazione del vitigno

Le varie tipologie di vini rossi presentano un colore che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. In relazione alle peculiarità del
vitigno presentano all'olfatto e al sapore profumi talvolta intensi, che ricordano la frutta più o meno matura, a volte con sentore di confettura. Sono da amabili ad asciutti intensi e presentano, in
relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.
Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale min. 9,50 % vol.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 9,50 %.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Marca Trevigiana" Bianco, Bianco frizzante, anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio.

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso; il sapore va da amabile ad asciutto e, a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve, presentano generalmente una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco, vivace, generalmente fruttato. Estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale min. 9,00 % vol.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) 9,00 %

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Marca Trevigiana" Rosato, Rosato frizzante, anche con la specificazione del vitigno ad

esclusione del vitigno Pinot grigio.
Il colore rosato può essere più o meno intenso; presentano profumi fruttati, un sapore tendenzialmente da amabile ad asciutto, sapido e con un buon equilibrio. Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico
naturale min. 9,00 % vol.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)9,00 %.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

b. Rese massime:

“Marca Trevigiana” Manzoni rosa
96 ettolitri per ettaro

“Marca Trevigiana” Syrah
120 ettolitri per ettaro

“Marca Trevigiana” Riesling renano, Marzemina b, Cabernet franc, Cabernet sauv., Carménerè, Petit verdot, Glera lunga,
152 ettolitri per ettaro

“Marca Trevigiana”Traminer, Rebo, Manzoni b, Manzoni moscato, Pinot b, Pinot g, Pinot nero, Chardonnay, Sauvignon.
152 ettolitri per ettaro

“Marca Trevigiana” Verdiso, Verduzzo, Franconia, Incrocio Manzoni 2.15, Malbech, Marzemino, Merlot,
200 ettolitri per ettaro

“Marca Trevigiana”Raboso, Refosco, Tai, Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del

vitigno;
200 ettolitri per ettaro

“Marca Trevigiana” Malvasia, Muller thurgau, Glera, Riesling italico.
200 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l’intero territorio della provincia di Treviso.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Incrocio Manzoni 1-50 synonymn of : Manzoni rosa Rs.
Incrocio Manzoni 13.0.25 synonymn of : Manzoni moscato N.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Incrocio Manzoni 2-14 N.
Wildbacher N.
Verduzzo trevigiano B.
Verduzzo friulano B.
Verdiso B.
Cabernet sauvignon N.
Cabernet franc N.
Boschera B.
Bianchetta trevigiana B.
Barbera N.
Ancellotta N.
Glera lunga B.
Glera B.
Grapariol B.
Franconia N.
Flavis B.
Fertilia N.
Italica B.
Incrocio Manzoni 2.15 N.
Corbina N.
Chardonnay B.
Carmenère N.
Perera B.
Nigra N.
Müller thurgau B.
Moscato bianco B.

Merlot N.
Marzemino N.
Marzemina grossa N.
Marzemina bianca B.
Manzoni rosa Rs.
Manzoni moscato N.
Manzoni bianco B.
Malvasia Istriana B.
Malbech N.
Lambrusco di Sorbara N.
Syrah N.
Sauvignon B.
Turchetta N.
Traminer aromatico Rs.
Tocai rosso N.
Tocai friulano B.
Riesling synonym of : Riesling italico B.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Rebo N.
Raboso veronese N.
Raboso piave N.
Prodest N.
Recantina N.
Pinot nero N.
Pinot grigio
Pinot bianco B.
Petit verdot N

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

“Marca Trevigiana”

L’ambiente dell’area IGT Marca Trevigiana, protetto dalle Prealpi dai venti del nord, é particolarmente adatto alla coltivazione di vitigni a bacca bianca, determinando vini dai profumi fruttati e freschi. Il bianco frizzante Marca Trevigiana è molto conosciuto e apprezzato anche dai consumatori tedeschi. I terreni di quest’area favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche, in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Disposizione supplementare di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

All’articolo 7 del disciplinare, conformemente all’articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome del vitigno Pinot grigio, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

10. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625