Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

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, 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, ubicati nelle Province di Padova, Vicenza e Rovigo.
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

Verona (it)
Veronese (it)
Provincia di Verona (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese" Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del v

Essi si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso; presentano profumi fruttati, nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente amabile o asciutto, sapido e con un buon equilibrio. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 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):	

“Verona” Bianco frizzante, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitignoPinot grigio

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore che, a seconda dei vitigni, può essere da giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, a
giallo intenso. All’olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all’intenso, derivante dal vitigno. Al sapore risultano asciutti e
armonici, presentano una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol. ; estratto
non riduttore minimo 13,0 g/l. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 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):	

“Verona” o “Provincia di Verona” o “Veronese” Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con specificazione del vitigno

I vini rossi presentano un colore dal rosso rubino al rosso granato. All’olfatto risultano intensi, e, a seconda del vitigno, possono
presentare profumi di frutta rossa più o meno matura. Al sapore sono da amabili e morbidi ad asciutti e intensi con una eccellente sapidità.
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,50 % vol. ; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo)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):	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

b. Rese massime:

“Verona” Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Garganega, Tai, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Corvina,
200 ettolitri per ettaro

“Verona" Merlot, Corvinone, Teroldego.
200 ettolitri per ettaro

“Verona” Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Sauvignon, Cabernet franc,
152 ettolitri per ettaro

“Verona” Goldtraminer, Gosen, Sennen, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola, Petit Verdot.
152 ettolitri per ettaro

“Verona" Syrah
120 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» comprende l’intero territorio amministrativo della
Provincia di Verona.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Malvasia synonymn of : Malvasia Istriana B.
Trebbiano synonymn of : Trebbiano di Soave B.
Cabernet sauvignon N.
Cabernet franc N.
Bianchetta trevigiana B.
Barbera N.
Ancellotta N.
Gosen N.
Goldtraminer B.
Garganega B.
Grapariol B.
Forsellina N.
Enantio N. synonym of : Lambrusco a foglia frastagliata N.
Durella B.
Dindarella N.
Croatina N.
Corvinone N.
Corvina N.
Cortese B.
Corbina N.
Chardonnay B.
Casetta N.
Carmenère N.
Oseleta N.
Nosiola B.
Negrara N.
Müller thurgau B.
Moscato giallo B.
Moscato bianco B.
Molinara N.
Merlot N.
Marzemino N.
Marzemina grossa N.
Manzoni bianco B.
Malvasia bianca Lunga B.
Lagrein N.
Syrah N.
Silvaner synonym of : Sylvaner verde B.
Sennen N.
Schiava grossa N.

Schiava grigia N.
Schiava gentile N.
Sauvignon B.
Sangiovese N.
Rossignola N.
Veltiner B.
Turchetta N.
Trebbiano toscano B.
Trebbiano romagnolo B.
Trebbiano giallo B.
Traminer aromatico Rs.
Tocai friulano B.
Teroldego N.
Rondinella N.
Riesling italico B.
Riesling synonym of : Riesling italico B.
Rebo N.
Raboso veronese N.
Pinot nero N.
Pinot grigio
Pinot bianco B.
Petit verdot N

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

“Verona” o “Provincia di Verona” o “Veronese”

L’area di produzione - che copre la fascia pedemontana dal lago di Garda fino alla zona collinare di Vicenza, dal clima mite e non troppo
piovoso e suoli calcareo-dolomitici, basaltici, morenici e fluviali anche di origine vulcanica - determinano vini bianchi di buona struttura
accompagnata da eccellente sapidità e un finale fresco e vivace e vini rossi giovani, dal profumo vinoso, sottile, toni fruttati, piacevolmente
tannici. Il legame dei vini della Indicazione Geografica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con il territorio è dato dalla
rinomanza del nome Verona, famoso in tutto il mondo per la qualità dei vini e la bellezza delle aree vitivinicole.

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

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807