

Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Art. 2 comma 3 e Art. 4 comma 2– Cancellazione della tipologia varietale “Pinot grigio”

Descrizione e motivi

Descrizione: In tali articoli 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 bivarietal

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. 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.

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 delle Regioni Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e della Provincia di Trento.

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

Veneto (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

- 1. Vino
- 8. Vino frizzante

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Veneto" Rosso, Rosso frizzante, Rosso passito, Novello, anche con specificazione del vitigno

I vini rossi presentano un colore che, in relazione alla maturità, varia dal rosso chiaro al rubino, fino al granato. I profumi sono generalmente intensi di frutta più o meno matura, talvolta con sentori

di confettura a seconda del vitigno e dell'invecchiamento. Al sapore sono da dolci nel passito ad amabili fino ad asciutti, con eccellente sapidità.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

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):	

“Veneto” Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

I rosati sono di colore più o meno intenso a seconda della tipologia e del vitigno di origine; presentano profumi da fini a fruttati, sapore da amabile ad asciutto, morbido, sapido e con un buon equilibrio.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.;

estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

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):	

“Veneto” Bianco, Bianco frizzante, Bianco passito, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore che va dal giallo chiaro paglierino con riflessi

verdognoli, al giallo carico; il profumo da delicato ad intenso. Al sapore posso essere da asciutti, ad amabili e morbidi, fino a dolci nel passito, armonici; in relazione al vitigno e alla maturità delle uve, presentano buona struttura e buona sapidità.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol. ;

estratto non riduttore minimo 13,0 g/l.

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:

“Veneto” Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno

200 ettolitri per ettaro

“Veneto” Manzoni rosa

96 ettolitri per ettaro

“Veneto” Syrah

120 ettolitri per ettaro

“Veneto” Cabernet f, Oseleta, Pedevenda, Marzemina b, Carmenere, Rebo, Tai rosso, Petit Verdot, Riesling R, Manzoni Moscato

152 ettolitri per ettaro

Chardonnay, Pinot b, Pinot g, Pinot n, Traminer, Manzoni b, Sauvignon

152 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Veneto» comprende l’intero territorio

della regione del Veneto, nelle provincie di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza.

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.
Cavrara N.
Vespaiola B.
Verduzzo trevigiano B.
Verduzzo friulano B.
Verdiso B.
Cabernet sauvignon N.
Cabernet franc N.
Boschera B.
Bianchetta trevigiana B.
Barbera N.
Ancellotta N.
Gosen N.
Goldtraminer B.
Glera lunga B.
Glera B.
Garganega B.
Grapariol B.
Freisa N.
Franconia N.
Forsellina N.
Flavis B.
Fertilia N.
Enantio N. synonym of : Lambrusco a foglia frastagliata N.
Durella B.
Dindarella N.
Kerner B.
Italica B.
Incrocio bianco Fedit 51 C.S.G. B.
Groppello gentile N.
Croatina N.
Corvinone N.

Corvina N.
Cortese B.
Corbina N.
Ciliegiolo N.
Chardonnay B.
Casetta N.
Carmenère N.
Perera B.
Pedeveda B.
Pavana N.
Oseleta N.
Nosiola B.
Nigra N.
Negrara N.
Müller thurgau B.
Moscato giallo B.
Moscato bianco B.
Molinara N.
Merlot N.
Marzemino N.
Marzemina grossa N.
Marzemina bianca B.
Manzoni bianco B.
Malvasia Istriana B.
Malvasia bianca Lunga B.
Malvasia bianca di Candia B.
Malbec N.
Lambrusco Maestri N.
Lambrusco di Sorbara N.
Lagrein N.
Syrah N.
Sylvaner verde B.
Sennen N.
Schiava grossa N.
Schiava grigia N.
Schiava gentile N.
Sauvignon B.
Sangiovese N.
Rossignola N.
Turchetta N.

Turca N.
Trevisana nera N.
Trebbiano toscano B.
Trebbiano romagnolo B.
Trebbiano giallo B.
Trebbiano di Soave B.
Traminer aromatico Rs.
Tocai rosso N.
Tocai friulano B.
Teroldego N.
Rondinella N.
Riesling italico 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.
Pinella B.
Petit verdot N

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

“Veneto”

Il Veneto, ricco di fiumi e laghi, con la fascia Alpino-Dolomitica a nord, la collinare e la pianura fino all'Adriatico, è ricco di ambienti geografico-climatici vocati alla vite. L'ampia gamma di suoli, esposizioni dei vigneti e peculiarità climatiche, permettono di ottenere vini che rispecchiano la vocazionalità dei territori: i vini rossi dei ricchi suoli di pianura sono corposi, tannici, sapidi, con profumi di frutta anche matura; i bianchi delle zone collinari risultano freschi, aromatici, da fini a fruttati. Il legame è molto forte con la rinomanza del nome della regione che sin dai commerci della Repubblica di Venezia, ha reso noti i vini del Veneto anche in molti paesi esteri

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Disposizione supplementare di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

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>