Ref. Ares(2018)6665635 - 28/12/2018

Domanda di una nuova modifica

Colli Trevigiani
N. UE: PGI-IT-A0518-AM05
Trasmesso il 28-12-2018
PGI

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_not_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

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

Descrizione e motivi

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:

Articolo 2, comma 3 - Inserimento tipologia varietale "Chardonnay"

Descrizione e motivi

Trattasi di una modifica formale, per reinserire la tipologia di vino riferita al vitigno “Chardonnay" nell'ambito della descrizione della base varietale. Infatti detta varietà era stata erroneamente cancellata da tale articolo all'epoca dell'adeguamento del disciplinare alle previsioni del Reg. CE n. 1234/2007.

Titolo:

Art. 2, comma 5. Sostituzione termine “vitigni ammessi” con “vitigni idonei”

Descrizione e motivi

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

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

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

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 vinificazione delle uve.

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

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.

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Colli Trevigiani (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

2.4. Descrizione dei vini:

"Colli Trevigiani" Rosato, Rosato frizzante, anche anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

Il colore del rosato può essere più o meno intenso; il profumo è generalmente fruttato; il sapore sapido e con un buon equilibrio.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 9,00%;

Estratto non riduttore minimo: 14 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):	

"Colli Trevigiani" Bianco, Bianco frizzante, anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore che varia dal giallo chiaro quasi trasparente al giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, a

un giallo intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini, a seconda dei vitigni, al sapore

possono risultare amabili o asciutti, armonici, possono presentare una buona struttura accompagnata da una buona sapidità.

Estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 9,00%;

Estratto non riduttore minimo: 13 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):	

"Colli Trevigiani" Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con il nome del vitigno

I vini rossi presentano un colore dal rosso tenue al rosso rubino, al rosso granato. All'olfatto risultano intensi, e a seconda del vitigno,

possono presentare profumi di frutta rossa talvolta con sentori di frutta molto matura, sotto spirito e di confettura. Al sapore presentano

caratteristiche dall'amabile all'asciutto, talvolta intensi e di buona sapidità.

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo

9,50 % vol.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 9,50%

Estratto non riduttore minimo: 17 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):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

"Colli Trevigiani" Syrah

120 ettolitri per ettaro

"Colli Trevigiani" Manzoni b, Pinot b, Pinot g, Chardonnay, Riesling renano, Sauvignon, Traminer, Cabernet f, Pinot n, Boschera,

152 ettolitri per ettaro

"Colli Trevigiani" Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Manzoni moscato, Manzoni rosa

152 ettolitri per ettaro

"Colli Trevigiani" Bianco, Rosso, Rosato, anche con vitigno; Bianchetta, Malvasia, Muller T., Glera

200 ettolitri per ettaro

"Colli Trevigiani" Riesling, Verdiso, Verduzzo, Cabernet S, Merlot, Raboso, Refosco, Wildbacher, Tai, Carmenere

200 ettolitri per ettaro

"Colli Trevigiani" Glera lunga, Malbech, Marzemino, Incrocio Manzoni 2.15.

200 ettolitri per ettaro

"Colli Trevigiani" Manzoni rosa

96 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

L'area di produzione dei vini IGT "Colli Trevigiani" comprende in toto o parte l'area di 40 Comuni in provincia di Treviso, delimitata con precisione dal disciplinare di produzione.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Manzoni rosa Rs. - Incrocio Manzoni 1-50

Manzoni moscato N. - Incrocio Manzoni 13.0.25

Incrocio Manzoni 2-3 B.

Incrocio Manzoni 2-14 N.

Wildbacher N.

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

Verduzzo trevigiano B. - Verduzzo

Verdiso B.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Boschera B.

Bianchetta trevigiana B. - Bianchetta

Barbera N.

Ancellotta N. - Lancellotta

Glera lunga B. - Glera

Glera B. - Serprino

Grapariol B.

Franconia N.

Flavis B.

Fertilia N.

Italica B.

Incrocio Manzoni 2.15 N. - Manzoni rosso

Corbina N. - Corbinella

Chardonnay B.

Carmenère N. - Cabernet nostrano

Perera B.

Nigra N.

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Moscato bianco B. - Moscato

Merlot N.

Marzemino N. - Berzamino

Marzemina grossa N. - Marzemina bastarda

Marzemina bianca B. - Marzemina

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malbech N.

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

Syrah N. - Shiraz

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Turchetta N.

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Tocai rosso N. - Tai rosso

Tocai friulano B. - Tai

Riesling italico B. - Riesling

Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Rebo N.

Raboso veronese N. - Raboso

Raboso piave N. - Raboso

Prodest N.

Recantina N.

Pinot nero N. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot bianco B. - Pinot

Petit verdot N

2.8. Legame con la zona geografica

"Colli Trevigiani"

I vini IGT Colli Trevigiani sono ottenuti da uve coltivate in zona collinare, caratterizzata da buone escursioni termiche e buon drenaggio dei terreni. I vini bianchi presentano note tipiche delle varietà, evidenziando talvolta note floreali o fruttate, con una marcata sapidità e persistenza; i rossi sono sapidi, con sapore da amabile ad asciutto e profumi intensi che variano dalla frutta rossa alla frutta molto matura. Il legame della IGT Colli Trevigiani si basa molto sulla rinomanza del nome "Colli Trevigiani" con il quale, da oltre un secolo, sono famosi e commercializzati i vini provenienti da queste aree collinari della provincia di Treviso.

2.9. Ulteriori condizioni

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.

2.10. Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13478