

Comunicazione di modifica ordinaria che non modifica il documento unico

Valpolicella

PDO-IT-A0442-AM02

Data della comunicazione: 12/09/2019

MODIFICA

Applicant and legitimate interest

Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella

Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Varietà di viti

Descrizione e motivi

La percentuale massima di utilizzo del vitigno Corvinone è stata aumentata dal 50% al 95%.

Pertanto i vitigni Corvina e/o Corvinone, per una percentuale dal 45% al 95%, possono concorrere alla produzione dei vini Valpolicella in maniera congiunta o in maniera alternativa.

Secondo studi dell'Istituto di ricerca CRA-VIT di Conegliano (TV), condotti in varie annate, non è stata riscontrata una differenza nelle caratteristiche organolettiche di questi due vitigni vinificati in purezza. Infatti entrambi possono esprimere le note organolettiche tipiche del vino Valpolicella e mantenere alta la qualità espressa dalla zona di produzione.

La presente modifica interessa l'articolo 2 del disciplinare.

Titolo:

Adeguamento riferimenti normativi

Descrizione e motivi

I previgenti riferimenti delle norme sia nazionali che dell'Unione europea sono stati sostituiti con le nuove norme del settore vitivinicolo.

Trattasi di una modifica formale.

La presente modifica interessa gli articoli 2, e 10 del disciplinare.

Titolo:

Terreni idonei alla produzione della DOP Valpolicella

Descrizione e motivi

Sono state modificate le caratteristiche dei terreni da escludere dalla produzione dei vini Valpolicella, sostituendo il comma 2:

"Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell'idoneità alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.",

con il seguente comma:

"Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all'articolo 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.".

Tale modifica ha lo scopo di dare un'identità qualitativa migliore al prodotto. Gli studi sulla vocazionalità e sulla zonazione della Valpolicella condotti dall'Università di Milano hanno evidenziato che in tutto il territorio delimitato

dall'art. 3 del disciplinare esiste una vocazionalità intrinseca che prescinde dalla giacitura, sia essa pianeggiante o collinare.

Infatti la qualità del prodotto è frutto di un insieme di fattori, e non è la sola giacitura del singolo vigneto che rende unici i vini del territorio, ma anche le scelte varietali ammesse. Sono perciò considerati non idonei solo i suoli di fondovalle troppo umidi per scarso drenaggio con negative conseguenze sulla coltivazione e sulla scarsa qualità dell'uva ottenuta, e i rari casi di suoli torbosi ubicati in fondovalle che apporterebbero ai vigneti troppa vigoria per ottenere uve di qualità idonee ai vini Valpolicella.

La presente modifica interessa l'articolo 4 del disciplinare.

Titolo:

Irrigazione di soccorso

Descrizione e motivi

Si separa l'irrigazione di soccorso dalle pratiche di forzatura, che non sono consentite.

Trattasi di una modifica formale atta a chiarire che l'irrigazione di soccorso non è una pratica di forzatura.

Tale modifica interessa l'articolo 4 del disciplinare.

Titolo:

Zona delimitata di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento

Descrizione e motivi

Sono state meglio definite, sia per il Valpolicella che per il vino designato con le sottozone "Classico" e "Valpantena", le zone delimitate dove effettuare le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento.

Si tratta di una riformulazione formale per una maggiore chiarezza e coerenza con la normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, in particolare tenendo conto delle disposizioni derogatorie previste da detta normativa.

La presente riformulazione interessa l'articolo 5 del disciplinare.

Titolo:

Modifica formale al disciplinare

Descrizione e motivi

E' stata cancellata la seguente frase: " E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Tale frase è stata cancellata poiché non più conforme con la normativa sulla procedura di modifica dei disciplinari.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare.

Titolo:

Menzione Vigna

Descrizione e motivi

E' estesa la possibilità di utilizzare in etichetta la menzione Vigna, seguita dal relativo toponimo, per tutte le tipologie dei vini Valpolicella, conformemente alla vigente normativa nazionale.

Trattasi di modifica formale che riguarda l'articolo 7 del disciplinare.

Titolo:

Anno di produzione delle uve

Descrizione e motivi

E' indicato che i prodotti della denominazione devono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Trattasi di una modifica formale, poiché l'obbligo di indicare in etichetta l'anno di produzione delle uve per le DOP dei vini è stabilito dalla normativa generale nazionale.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare.

Titolo:

Confezionamento e sistemi di chiusura.

Descrizione e motivi

Viene esteso l'uso del tappo a vite e del tappo di vetro a tutte le tipologie dei vini "Valpolicella", per le bottiglie con capacità da 0,375 litri a 1,5 litri.

La modifica risulta necessaria al fine di rilanciare la facilità di consumo del prodotto, consentendo un più ampio uso dei dispositivi di chiusura ammessi dalla normativa dell'Unione europea e nazionale.

La presente modifica interessa l'articolo 8 del disciplinare.