

Comunicazione di modifica ordinaria che non modifica il documento unico

"Amarone della Valpolicella"

PDO-IT-A0435-AM03

Data della comunicazione: 13.10.2023

MODIFICA

RICHIEDENTE E INTERESSE LEGITTIMO

1. Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella

—

2. Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella

—

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA

1. Vinificazione fino ad un massimo di 1/3 di uve non di pertinenza per le tipologie con specificazione "Classico" o "Valpantena"

Descrizione: si propone di implementare la disposizione che attualmente già consente di effettuare liberamente le operazioni di appassimento e di vinificazione delle uve dei relativi vini "Amarone della Valpolicella Classico" e "Amarone della Valpolicella Valpantena", fuori dalle due sottozone ma all'interno della zona DOP, non solo per i prodotti derivati dai vigneti di pertinenza dell'azienda, ma anche per un'ulteriore quantità fino ad un massimo di 1/3 di uve della produzione effettiva, provenienti da vigneti non di pertinenza, ma pur sempre iscritti alla DOP "Amarone della Valpolicella Classico" e "Amarone della Valpolicella Valpantena".

Motivi: la modifica porta un beneficio produttivo e logistico ai produttori senza minimamente scalfire i requisiti di idoneità e provenienza delle uve necessari a conferire le specificazioni "Classico" o "Valpantena" ai prodotti da esse derivati.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

2. Ampliamento della zona di invecchiamento

Descrizione: si propone di consentire le operazioni di invecchiamento dei vini Amarone della Valpolicella "Classico" e Amarone della Valpolicella "Valpantena" in tutta la zona DOP e non solo nell'ambito delle rispettive zone di produzione, anche per le aziende che non hanno vigneti di pertinenza nelle due sottozone.

Motivi: la modifica rappresenta una facilitazione per quanto riguarda le operazioni di invecchiamento che nel caso di minime differenze nell'ubicazione della sede aziendale non alterano il conferimento della tipicità del prodotto.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

3. Aumento della capacità delle bottiglie utilizzate

Descrizione: si propone di consentire l'utilizzo di bottiglie di capacità non superiore ai 15 litri, anziché fino a 5 litri del disciplinare attualmente in vigore. La presente modifica porta di conseguenza all'eliminazione del paragrafo relativo alle deroghe per l'uso di bottiglie con capacità 9 e 12 litri a scopo promozionale

Motivi: consentire libera facoltà ai produttori.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

4. Utilizzo esclusivo del tappo raso bocca

Descrizione: si propone l'utilizzo esclusivo del tappo raso bocca anziché di tutti i tipi di chiusura ammessi dalla normativa vigente disposto dall'attuale disciplinare di produzione, mantenendo la possibilità di utilizzare il tappo a vite a vestizione lunga solo per le bottiglie fino a litri 0,250.

Motivi: precludere l'utilizzo di tipologie di chiusura non ritenute consone al prestigio dei vini della DOP.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.