



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E  
DELL'IPPICA  
PQAI IV

DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0054011 del 12/07/2017

**Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Sforzato di Valtellina” o “Sfursat di Valtellina”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.**

**IL DIRIGENTE**

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina";

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Lombardia, dal Consorzio di tutela dei vini di Valtellina con sede in Sondrio intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 10 marzo 2017, sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina";

- la citata proposta di modifica ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 106 del 9 maggio 2017.

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta e del relativo documento unico riepilogativo aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

### **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il D.M. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

**IL DIRIGENTE**

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

### A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina".

*(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)*

#### Articolo 1

##### Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" anche con l'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere ottenuto esclusivamente da uve preventivamente appassite provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nebbiolo, localmente denominato Chiavennasca, minimo 90%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10%.

#### Articolo 3

##### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata è garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" comprende: in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi; in territorio del comune di Piateda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda;

in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

#### Articolo 4

##### Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque non modificare le caratteristiche tradizionali delle uve e del vino.

Fermi restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiore a ~~4000~~ 3500 per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva da destinare all'appassimento, per l'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi per ettaro.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20% non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le uve destinate all'appassimento per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol; le medesime uve al momento della vinificazione, dopo l'appassimento, devono potere assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

La regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento, di affinamento e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nei comuni confinanti conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 per salvaguardare la qualità, la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Tuttavia, conformemente all'art. 8 del Reg. CE n. 607/2009 tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo ~~10~~ 35, comma 3, lettera c) della Legge 238/2016 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1). ~~Le~~ sole operazioni di invecchiamento, affinamento e di imbottigliamento potranno essere autorizzate dal Ministero dalle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia per l'intero territorio amministrativo dalla provincia di Sondrio e della Valle di Poschiavo in territorio elvetico, a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore dei disciplinari di produzione approvati con D.M. 26/6/1998 e D.M. 19/3/2003.

La detenzione delle uve per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" deve essere preventivamente segnalato all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per il territorio.

La pigiatura ~~a-e~~ la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", sia in periodo vendemmia che dopo tale periodo, deve essere preventivamente segnalata all'organismo di cui sopra.

~~In nessun caso la pigiatura delle uve potrà essere effettuata anteriormente al 10 dicembre dell'anno di raccolta.~~

Le uve in appassimento atte ad ottenere il vino a DOCG "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" devono essere vinificate a partire dal 1° dicembre. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario, la Regione Lombardia, su richiesta del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

Non è consentita la pratica dell'arricchimento e della concentrazione, anche parziale (anche se trattasi di concentrazione parziale a freddo e/o osmosi inversa).

La resa massima dell'uva fresca in vino finito (variabile condizionata dallo stato di appassimento dell'uva medesima), non potrà essere superiore a 40 hl/ha per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina".

Qualora superi detto limite, ma non 44 hl/ha, l'eccedenza ha diritto alla denominazione di origine controllata "Valtellina" rosso o rosso "di Valtellina" (pari ad un massimo di 4 hl/ha).

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di venti mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

Il periodo di invecchiamento e di affinamento sopra riportato decorre dal 1 aprile dell'anno successivo alla raccolta.

## **Articolo 6**

### Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" all'atto della sua immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino con eventuali riflessi granato;

odore: intenso con sentori di frutti maturi, ampio;

sapore: grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;

acidità totale minima: ~~4,50~~ 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l;

~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.~~

## **Articolo 7**

### Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "riserva", "scelto", "selezionato", "superiore" e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

## **Articolo 8**

### Confezionamento

Sulle bottiglie contenenti il vino oggetto del presente disciplinare di produzione deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le bottiglie in cui viene confezionato il vino predetto devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta", di vetro scuro e chiusae con tappo ~~di sughero~~ raso bocca, ma comunque di capacità consentita dalle vigenti leggi, non inferiore a 0,375 e non superiore a 5 litri.

È vietato il confezionamento e la presentazione di bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano tali da compromettere il prestigio del vino.

Il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", anche se imbottigliato nel territorio della Val Poschiavo, dovrà sempre riportare in etichetta la denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" nella sola lingua italiana.

## **Articolo 9**

~~Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita il vino "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" ai sensi dell'art. 15, comma 1, della DLgs 8 aprile 2010, n. 61, devono essere sottoposti nella fase di produzione ad analisi chimico-fisica ed organolettica.~~

## Articolo 10.9

### Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno "nebbiolo":

- 1) la valle, longitudinale alla catena montuosa, è per la parte vitata orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- 2) è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- 3) a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- 4) la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- 5) la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri, con la sola eccezione di due conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata.

Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni con una media di 850 mm di pioggia/anno che nella parte del versante retico vitato diminuiscono risalendo la valle, periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e un elevato gradiente termico con temperatura diurna dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i +35°C; umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento e dalla pendenza, in taluni casi superiore al 70%, che incrementa l'effetto dell'irraggiamento permettendo di concentrare l'energia solare su una superficie minore. I muretti a secco sono stimabili in una lunghezza complessiva superiore a 2500 Km. Per questa ragione le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante; considerevole escursione termica (compresa fra 8° e fino a 20°) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi ottobre); insolazione oltre le 1900 ore per anno; l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso (circa 70%), limoso (circa 18%), con assenza di calcare. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un po' di argilla (inferiore al 10%). È molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità. I terreni sono per loro natura poco profondi: la superficie lavorabile va da i 40 a 120 cm. e non è raro vedere piante di viti che conficcano la radice direttamente nelle fessure della roccia.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Molto rilevanti risultano i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno dato origine al vino Sforzato di Valtellina.

Lo Sforzato era, ed è ancora oggi, il risultato della vinificazione di uve lungamente appassite in solaio sino a perdere, per disidratazione naturale, circa il 30% del volume dell'acqua contenuta. Si procede alla raccolta in epoca di vendemmia con attenta cernita e molta cautela: il grappolo deve presentarsi maturo (con circa 18%-20% di zuccheri), assolutamente sano, con acini ben divisi. Successivamente i grappoli vengono posti a riposo, dalla raccolta sino alla fine di gennaio o, in

qualche annata, anche fino a febbraio/marzo, al freddo invernale, ad appassire e a concentrare i propri succhi fino al raggiungimento del 26% - 27% di concentrazione zuccherina.

La scelta del posizionamento dei grappoli durante l'appassimento è legata alle abitudini ma anche alla capacità ricettiva dei locali e alla loro struttura. In epoche passate, in presenza di sufficienti spazi, si ricorreva a stuoie o strati di paglia collocati a terra in appositi stanzoni, per lo più il solaio della casa. Oggi, i sistemi più utilizzati consistono nel collocare l'uva su graticci di canne sovrapponibili o in piccoli plateaux in locali asciutti e ben ventilati.

Le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana o quantomeno longobarda, se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitanti della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite.

La razionalizzazione e l'intensificazione della coltivazione della vite è però da ascrivere, prima alla colonizzazione romana e, successivamente nel medioevo (sec. X e XI), al movimento dei "magistri comacini" ed ai monaci benedettini.

Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant'Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellino di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo.

Il grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia (oggi "Cantone Grigioni"). Per quasi tre secoli, dal 1550 al 1797, la Valtellina fu territorio grigionese e i primi commerci di esportazione di vino furono conseguenza dei rapporti economici che la Lega Grigia intratteneva con le corti del centro e nord Europa.

È soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord.

Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativa che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni locali.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggerle dalle rappresaglie delle soldatesche barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume Adda.

Il sistema terrazzato di Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera avviata alcuni millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono degli autentici manutentori del territorio. Come già accennato, i muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 m<sup>2</sup> di superficie verticale e, di conseguenza con costi di mantenimento altissimi. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane.

- *Base ampelografia dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata.
- *Le forme di allevamento*, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.



I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte dall'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.

La vigna e il vino furono alle radici della cultura e della società locali e del loro sviluppo. La coltivazione della vite e la produzione e la distribuzione del vino hanno lasciato consistenti tracce fin dai tempi remoti: già nel Duecento in provincia, il vino era uno strumento ordinario di pagamento e le vigne erano considerate i beni più preziosi e appetibili.

La presenza, per circa tre secoli, di un commercio di vino di oltre 50.000 ettolitri a dorso di animale, con scambi continui tra comunità sui due versanti in un'importante area centro alpina (periodo Lega Grigia), ebbe una profondissima influenza sulla cultura locale.

**Articolo 140**

Riferimenti all'organismo di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

Telefono: +39 06 45437975

e-mail: info@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (~~Allegato 1~~), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (~~Allegato 2~~).

**B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PDO-IT-A1035.**

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

Vino ottenuto da uve appassite (15)
-------------------------------------

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino con eventuali riflessi granato; odore: intenso con sentori di frutti maturi, ampio; sapore: grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	14,00% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,00 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	27,00 g/l

**Pratiche di vinificazione**

Pratiche enologiche essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratica enologica specifica</li> <li>- Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche</li> <li>- Pratica culturale</li> </ul>
Descrizione della pratica	<i>max 700 battute</i>

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
Resa massima	Resa uva/ettaro: 8 tonnellate/ha; Resa vino/ettaro: 40 ettolitri/ha
	<i>Indicare se trattasi di:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ettolitri per ettaro</li> <li>- Kilogrammi per ettaro</li> </ul>

**Zona delimitata** (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina", situata in provincia di Sondrio, comprende: in sponda orografica destra del fiume Adda tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della s.s. n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal comune di Ardenno al comune di Tirano, inclusi; in territorio del comune di Piateda e Ponte in Valtellina i pendii vitati si spingono al di là della s.s. n. 38 fino al fiume Adda; in sponda orografica sinistra in comune di Villa di Tirano frazione Stazzona e in comune di Albosaggia i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.
---	---

**Vitigni principali** (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Nebbiolo N.
---	-------------

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
Breve descrizione	<p><u>Fattori naturali rilevanti per il legame:</u> alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno “nebbiolo”: la valle per la parte vitata, gode di esposizione completamente a sud; è protetta a nord e a est dalle Alpi Retiche e a sud dalle Alpi Orobie a formare una specie di anfiteatro; la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, funge da regolatore e mitigatore termico; la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, sul versante retico, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri. Questa configurazione territoriale assicura: costante ventilazione con scarse precipitazioni periodicamente ben distribuite; considerevole luminosità, e un elevato gradiente termico; umidità relativa dell’aria costantemente su valori molto contenuti; ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici in vigna favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce. L’ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.</p> <p><u>Fattori umani rilevanti per il legame:</u> le origini della viticoltura in Valtellina sono molto lontane nel tempo. Lo sfruttamento agricolo del territorio e la sistemazione a terrazzamento è riconducibile in epoca romana se non addirittura pre-romana in quanto i primi abitatori della valle furono i Liguri a cui seguirono gli Etruschi, ed entrambi i popoli conoscevano la coltura della vite. Risulta documentato che già alcuni secoli prima del mille, il Monastero Sant’Ambrogio di Milano era proprietario sul versante retico valtellinese di diversi appezzamenti di vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato al consumo locale e certamente anche ai monaci del capoluogo lombardo. Grande impulso viticolo alla Valtellina è però conseguente alla presenza del governo svizzero da parte della Lega Grigia. E’ soprattutto di quei secoli la fama dei vini della Valtellina che, anche successivamente, continuarono a viaggiare verso il nord. Particolare interessante e caratteristico del territorio è il sistema dei terrazzamenti. I muri sono di una entità ciclopica; stimabile in oltre 2.500 Km di sviluppo lineare. Oltre a consentire la realizzazione della economia agricola, il</p>

	<p>terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio ed importante elemento di salvaguardia e presidio delle falde montane. Le caratteristiche morfologiche del territorio, il lavoro costante dell'uomo per il mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati. Lo Sforzato era, ed è ancora oggi, il risultato della vinificazione di uve lungamente appassite sino a perdere, per disidratazione naturale, circa il 30% del volume dell'acqua contenuta. Si procede alla raccolta in epoca di vendemmia con attenta cernita e molta cautela: il grappolo deve presentarsi maturo, assolutamente sano, con acini ben divisi. Successivamente i grappoli vengono posti a riposo, dalla raccolta sino alla fine di gennaio o, in qualche annata, anche fino a febbraio/marzo, al freddo invernale, ad appassire e a concentrare i propri succhi. La scelta del posizionamento dei grappoli durante l'appassimento è legata alle abitudini ma anche alla capacità ricettiva dei locali e alla loro struttura. In epoche passate, in presenza di sufficienti spazi, si ricorreva a stuoie o strati di paglia collocati a terra in appositi stanzoni, per lo più il solaio della casa. Oggi, i sistemi più utilizzati consistono nel collocare l'uva su graticci di canne sovrapponibili o in piccoli plateaux in locali asciutti e ben ventilati.</p>
--	---

**Ulteriori condizioni essenziali** (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<p><i>Indicare se regolamentata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione nazionale</li> <li>- Legislazione unionale</li> <li>- Un'organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri</li> </ul>
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata</li> <li>- Imbottigliamento nella zona delimitata</li> <li>- Disposizioni supplementari in materia di etichettatura</li> </ul>
Descrizione della condizione	<i>max 500 battute</i>

--	--

### ALTRE INFORMAZIONI

#### Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

#### **SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP**

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	- No
Lingua	
Tipo di modifica	Art. 105 "Not minor"
Descrizioni e motivi della modifica	<b>Titolo: Articolo 1-</b> Denominazioni e vini
	Descrizione: - Inserimento dell'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) in quanto quest'ultimo è il vitigno principale per almeno il 90% dei vini D.O. Valtellina e ne è l'elemento caratterizzante. Motivo: modifica formale con la quale viene inserita l'indicazione del vitigno Nebbiolo per dare maggiore importanza proprio al vitigno.
Descrizioni e motivi della modifica	<b>Titolo: Articolo 4 -</b> Norme per la viticoltura
	Descrizione: - Diminuzione del numero di ceppi nei nuovi impianti e reimpianti da 4.000 ceppi a 3.500 per ettaro. Motivo: considerata la conformazione particolare del territorio a forte pendenza, in alcune località risulta difficoltoso rimanere nel limite previsto attualmente.
Descrizioni e motivi della modifica	<b>Titolo: Articolo 5 -</b> Norme per la vinificazione
	Descrizione: -Viene inserito il riferimento alla Legge 238/2016 ed eliminato il riferimento alla Decreto legislativo 61/2010. Motivo: Adeguamento normativo. Descrizione:Viene anticipato il periodo delle operazioni di vinificazione delle uve in appassimento dal 10 dicembre al 1 dicembre e introduzione della possibilità di un ulteriore anticipo su parere di Regione Lombardia. Motivo: Le mutate condizioni climatiche in alcune annate hanno richiesto la deroga del Ministero delle politiche agricole sull'inizio delle operazioni di pigiatura, in quanto i grappoli raggiungevano gradazioni troppo elevate.
Descrizioni e motivi della modifica	<b>Titolo: Articolo 6 -</b> Caratteristiche al consumo
	Descrizione : -Riduzione tenore dell'acidità totale minima da 4.50 g/l a 4.00 g/l. Motivo: Adeguamento dei

	parametri a quelle che sono le risposte dei vitigni alle condizioni climatiche attuali, con riguardo al generalizzato innalzamento termico che determina una riduzione del tenore di acidità totale nelle uve. -Viene eliminata la facoltà del Ministero di modificare con decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo. Motivo: facoltà non più conforme alla normativa comunitaria che disciplina la procedura di modifica dei disciplinari DOP/IGP.
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: <b>Articolo 8</b> - Confezionamento Descrizione: -Viene consentito l'utilizzo di tutti i tappi raso bocca. Motivo: per consentire la possibilità agli utilizzatori di inserirsi in nuovi mercati che spesso richiedono alternative al tappo in sughero. In conformità alla normativa vigente.
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: <b>Articolo 9 e Articolo 10</b> Descrizione : -Viene stralciato il contenuto dell'articolo 9 dove si specificava la necessità di sottoporre i vini ad analisi chimico-fisica ed organolettica. -Vengono rinumerati gli Articoli. Motivo: E' stato tolto un precetto perché già previsto dalle leggi in vigore. Per coerenza della numerazione dell'intero articolato sono stati rinumerati gli Articoli 9 e 10.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Sforzato di Valtellina" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013 parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.

## Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

### Sede Legale

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	23
Via	Piazzini
Codice postale	23100
Località	Sondrio
Paese	Italia
Telefono	+39 0342 200871
Fax	+39 0342 358706

e-mail	info@consorziovinivaltellina.com

### Sede operativa

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di Tutela
Nazionalità	Italia
Numero civico	12
Via	Roma
Codice postale	23030
Località	Chiuro (SO)
Paese	Italia
Telefono	+39 0342 200871
Fax	+39 0342 358706
e-mail	info@consorziovinivaltellina.com

### Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656127 +39-0646656030; +3906456031
Fax	
e-mail	<a href="mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it">saq4@pec.politicheagricole.gov.it</a> <a href="mailto:pqai4@politicheagricole.it">pqai4@politicheagricole.it</a> <a href="mailto:l.lauro@politicheagricole.it">l.lauro@politicheagricole.it</a> <a href="mailto:s.fedeli@politicheagricole.it">s.fedeli@politicheagricole.it</a>

### Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Lombardia -Direzione Generale Agricoltura U. O. – Sviluppo di industrie e filiere agroalimentari, zootecnia e politiche ittiche Struttura Organizzazioni comuni di mercato, distretti agricoli e tutela della fauna ittica
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone)	Ente regionale



giuridiche)	
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	1
Via	Piazza Città di Lombardia
Codice postale	20124
Località	Milano
Paese	Italia
Telefono	02 6765 3775
Fax	02 6765 8050
e-mail	loredana_albano@regione.lombardia.it andrea_massari@regione.lombardia.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@politicheagricole.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia Srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+ 39 06 45437975
Fax	
e-mail	<a href="mailto:info@valoritalia.it">info@valoritalia.it</a>

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

**Punto b)**

**Zona NUTS** (indicazione facoltativa)

ITC44 Sondrio – ITC4 Lombardia – ITC Nord-Ovest – IT Italia

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	ANCELOTTA N.
	BARBERA N.
	BELLAGNA N.
	BONARDA N.
	CABERNET FRANC N.
	CABERNET SAUVIGNON N.
	CARMENERE N.
	CORVINA N.
	CROATINA N.
	DOLCETTO N.
	FORTANA N.
	FRANCONIA N.
	FREISA N.
	GRAPPELLO RUBERTI N.
	GROPPELLO DI MOCASINA N.
	GROPPELLO DI S. STEFANO N.
GROPPELLO GENTILE N.	
INCROCIO TERZI N.1 N.	
LAGREIN N.	

	LAMBRUSCO DI SORBARA N.	
	LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.	
	LAMBRUSCO MAESTRI N.	
	LAMBRUSCO MARANI N.	
	LAMBRUSCO SALAMINO N.	
	LAMBRUSCO VIADANESE N.	
	MARZEMINO N.	
	MERLOT N.	
	MERERA N.	
	MEUNIER N.	
	MOLINARA N.	
	MONTEPULCIANO N.	
	NEGRARA N.	
	PETIT VERDOT N:	
	PIGNOLA N.	
	PINOT NERO N.	
	RABOSO VERONESE N.	
	REBO N.	
	RONDINELLA N.	
	ROSSOLA NERA N.	
	SANGIOVESE N.	
	SCHIAVA GENTILE N.	
	SCHIAVA GRIGIA N.	
	SCHIAVA GROSSA N.	
	SCHIAVA N.	
	SYRAH N.	

	TEROLDEGO N.
	UVA RARA N.
	VESPOLINA N.

## Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

DOCG Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina
---

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	D.M. 25 01 2010
----------------	-----------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807</a>
------	---