



*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

Prot. N.0055783 del 19/07/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede in Sondrio, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGP "Alpi Retiche", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 12/07/2017.

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, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE

(conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

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. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 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 Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante “Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche 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, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

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 conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, 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 IGP "Terrazze Retiche di Sondrio";

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta IGP;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, con sede in Sondrio, intesa ad ottenere la modifica del nome della IGP da "Terrazze Retiche di Sondrio" a "Alpi Retiche", e del relativo disciplinare nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 12 luglio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del nome della IGP da "Terrazze Retiche di Sondrio" a "Alpi Retiche", del relativo disciplinare e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 26 giugno 2017 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGT "Alpi Retiche", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio di tutela dei vini di Valtellina esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Lombardia da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la richiesta integrativa datata 14 luglio 2017 presentata dal citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina intesa ad ottenere, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria in questione anche nei riguardi delle produzioni atte a diventare IGT "Alpi Retiche" provenienti dalle vendemmie 2016 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare, nonché per consentire lo smaltimento delle giacenze dei vini della preesistente IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" entro il 31 luglio 2018;

VISTO il decreto 11 luglio 2017 della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, concernente l'autorizzazione a Valoritalia srl a svolgere le attività di controllo ai sensi dell'articolo 64 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238 sul vino ad indicazione geografica tipica "Alpi Retiche" e l'approvazione del relativo piano dei controlli;

VISTA la nota n. 74137 del 14 luglio 2017 della Regione Lombardia, con la quale è stato espresso il parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini IGT "Alpi Retiche" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 12/07/2017, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere le richieste integrative sopra evidenziate del citato Consorzio di tutela dei vini di Valtellina, intese ad ottenere l'applicazione dell'autorizzazione di etichettatura in questione anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare IGT "Alpi Retiche" provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare, nonché per consentire lo smaltimento delle giacenze dei vini della preesistente IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" entro il 31 luglio 2018;

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 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, 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;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a IGP "Alpi Retiche", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale del 12 luglio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di tutela vini di Valtellina, con sede a Sondrio, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Lombardia sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGT "Alpi Retiche" da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della IGT "Alpi Retiche" così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L'autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2017, per le partite di vino atte a diventare IGT "Terrazze

Retiche di Sondrio” provenienti dalle campagne vendemmiali 2016/17 e precedenti, che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

5. Conformemente alle indicazioni di cui alla citata nota ministeriale n. 44447 del 5 giugno 2017, le partite di vini IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e precedenti, ottenute in conformità alle norme del preesistente disciplinare richiamato in premessa, possono essere commercializzate fino ad esaurimento delle scorte, purché siano confezionate ed etichettate entro il 31 luglio 2018.

6. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all’allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell’art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

Proposta di modifica del nome della indicazione geografica tipica dei vini da “Terrazze Retiche di Sondrio” a “Alpi Retiche” e del relativo disciplinare di produzione consolidato.

(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 indicazione geografica tipica ~~“Terrazze Retiche di Sondrio Alpi Retiche”~~, ~~accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione~~, è riservata ai ~~mosti ed ai~~ vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti ~~in appresso indicati~~. stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Alpi Retiche” Bianco;

“Alpi Retiche” Rosso;

“Alpi Retiche” Rosso novello;

“Alpi Retiche” Rosato;

“Alpi Retiche” Rosato frizzante;

“Alpi Retiche” Passito;

“Alpi Retiche” Vendemmia Tardiva;

“Alpi Retiche” con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, per le suddette tipologie;

“Alpi Retiche” Spumante Metodo Classico, anche nella tipologia Rosé e con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pignola, Rossola, Nebbiolo.

Articolo 2

Base ampelografica

~~La IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” è riservata ai seguenti vini:~~

~~bianco~~

~~rosso~~

~~rosso novello~~

~~rosato~~

~~rosato frizzante;~~

~~passito;~~

~~da vendemmia tardiva;~~

I vini ad IGT ~~“Terrazze Retiche di Sondrio Alpi Retiche”~~ bianchi, rossi, rosati, passiti e ~~da~~ vendemmia tardiva, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da una o più ~~vitigni varietà~~ idonei ~~e~~ alla coltivazione ~~o in osservazione~~ nella Regione Lombardia ed iscritti ~~e~~ nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La IGT ~~“Terrazze di Sondrio Alpi Retiche”~~ con la specificazione aggiuntiva del nome ~~del vitigno di~~ uno dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, riportati nel richiamato Allegato 1, è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% dal corrispettivo vitigno.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, alla produzione ~~di mosti e~~ dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia, fino ad un massimo del 15%.

~~La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” abbia colore analogo al vitigno di provenienza.~~

~~Per i soli vitigni “Chiavennasca, Rossola e Pignola”, esclusivamente per la tipologia bianco secco tranquillo è autorizzata l’indicazione dei medesimi anche in assenza di analogia fra il colore del vino e quello del vitigno.~~

~~L’indicazione del nome del vitigno “Nebbiolo”, del quale fa parte il fenotipo “Chiavennasca” (sinonimo del medesimo), non può in alcun caso essere utilizzata nella preparazione di un vino bianco.~~

La IGT dei vini “Alpi Retiche” Spumante Metodo Classico, anche Rosé, è riservata ai vini composti, nell’ambito aziendale, dai seguenti vitigni, da soli o congiuntamente: Chardonnay, Pinot bianco, Pignola, Rossola, Nebbiolo.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento ~~dei mosti e~~ dei vini atti ad essere designati con la IGT ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Albosaggia, Ardenno, Berbenno in Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Montagna in Valtellina, Morbegno, Piateda, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Sernio, Sondrio, Teglio, Tirano, Traona, Tresivio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano, in provincia di Sondrio.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad IGT ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche”, per le tipologie bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a:
14.000 chilogrammi/ettaro.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche”, ~~seguite o meno dal riferimento anche con la specificazione~~ del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” bianco 9,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” rosso 9,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” rosato 9,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” passito: 11,00% vol;

~~Terrazze Retiche di Sondrio~~ “Alpi Retiche” vendemmia tardiva: 13,00% vol.;

“Alpi Retiche” spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé: 9,50% vol.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50%.

La tipologia ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” passito deve essere ottenuta previo appassimento delle uve in idonei locali (fruttaia); la tipologia ~~“Terrazze Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” vendemmia tardiva deve essere ottenuta previa raccolta ritardata con appassimento in pianta.

Sia la detenzione in fruttaia che l’appassimento in pianta dovranno essere denunciati agli organismi competenti.

Anche la successiva vinificazione di queste uve, sia che avvenga in periodo vendemmiale sia al di fuori del medesimo, andrà denunciata con almeno 5 giorni di preavviso agli stessi organismi competenti.

Per le tipologie ~~“Terrazze di Retiche di Sondrio~~ Alpi Retiche” passito e vendemmia tardiva non è consentita alcuna pratica di arricchimento.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

~~E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.~~

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 112 hl/ha per tutti i tipi di vino.

Per la tipologia "~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche" passito la resa massima dell'uva fresca in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 56 hl/ha.

Per la tipologia "~~Terrazze Retiche di Sondrio~~Alpi Retiche" vendemmia tardiva la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore a 84 hl/ha.

I vini ad IGT "Alpi Retiche" passito e "Alpi Retiche" vendemmia tardiva" dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

L'indicazione geografica tipica "Alpi Retiche", ai sensi dell'art. 38 della Legge n. 238/2016, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

~~I vini ad IGT "Terrazze Retiche di Sondrio passito e Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva" dovranno essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell'anno successivo alla vendemmia;~~

~~dovranno essere riportate in etichetta l'annata di produzione delle uve;~~

~~dovranno essere confezionati sempre in bottiglie di vetro di forma "bordolese", "borgognotta" o "renana" e chiuse con tappo raso bocca, ma comunque di capacità consentita dalle vigneti leggi, non inferiore a 0,187 litro e non superiore a 5 litri.~~

I vini ad IGT "Alpi Retiche", anche con la specificazione del nome del vitigno, per tutte le tipologie, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Alpi Retiche" bianco

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

odore: fresco, delicato, floreale;

sapore: asciutto, sapido, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

"Alpi Retiche" rosso

colore: rosso rubino;

odore: fresco, fruttato;

sapore: sapido, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” novello

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, lievemente fruttato;
sapore: fresco, rotondo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” rosato

colore: da rosato tenue a rosato intenso;
odore: fine, delicato;
sapore: asciutto, fresco, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Alpi Retiche” passito bianco

colore: giallo intenso con riflessi dorati;
odore: ampio, composito, intenso;
sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui minimo 10,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
zuccheri residui: 45,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” passito rosso

colore: rosso rubino intenso;
odore: ampio, floreale;
sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui minimo 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
zuccheri residui: 45,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” vendemmia tardiva rosso

colore: rosso rubino;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui minimo 11,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

“Alpi Retiche” vendemmia tardiva bianco

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: composito, ampio, con sentori minerali;
sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol, di cui minimo 11,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

“Alpi Retiche” spumante metodo classico

spuma: fine e intensa;

colore: giallo paglierino più o meno intenso fino a dorato;

odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: fresco, sapido, fine ed armonico, da dosaggio zero a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Alpi Retiche” spumante metodo classico Rosé

spuma: fine e intensa;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, delicato, ampio, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: fresco, sapido, fine ed armonico, da dosaggio zero a demi-sec;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7

Caratteristiche al consumo Etichettatura e presentazione

I vini ad IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” anche con la specificazione del nome del vitigno, per tutte le tipologie, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Terrazze Retiche di Sondrio bianco

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;

Odore: fresco, delicato, floreale;

Sapore: asciutto, sapido, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio rosso

Colore: rosso rubino;

Odore: fresco, fruttato;

Sapore: sapido, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio novello

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Odore: vinoso, lievemente fruttato;

Sapore: fresco, rotondo, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Terrazze Retiche di Sondrio rosato

Colore: da rosato tenue a rosato intenso;

Odore: fine, delicato;

Sapore: asciutto, fresco, fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

~~Terrazze Retiche di Sondrio passito “bianco”~~

~~Colore: giallo intenso con riflessi dorati;~~

~~Odore: ampio, composito, intenso;~~

~~Sapore: dolce, pieno, armonico, elegante, etereo, dolce;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;~~

~~acidità totale minima: 3,50 g/l;~~

~~zuccheri residui: 45,00 gr/l.~~

~~estratto non riduttore minimo: 13 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio passito “rosso”~~

~~Colore: rosso rubino intenso;~~

~~Odore: ampio, floreale;~~

~~Sapore: dolce, fruttato, armonico, piacevole;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol totale, 12,00% vol effettivo;~~

~~acidità totale minima: 3,50 g/l;~~

~~zuccheri residui: 45,00 gr/l.~~

~~estratto non riduttore minimo: 17 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva “rosso”:~~

~~Colore: rosso rubino;~~

~~Odore: intenso, caratteristico, complesso;~~

~~Sapore: deciso, armonico, giustamente tannico;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol totale; 11,00% vol effettivo.~~

~~acidità totale minima: 3,50 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 17 g/l.~~

~~Terrazze Retiche di Sondrio vendemmia tardiva “bianco”:~~

~~Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;~~

~~Odore: composito, ampio, con sentori minerali;~~

~~Sapore: pieno, armonico, elegante, piacevole;~~

~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol totale, 11,00% vol effettivo.~~

~~acidità totale minima: 3,50 g/l;~~

~~estratto non riduttore minimo: 13 g/l.~~

Nell’etichettatura e presentazione dei vini IGT “Alpi Retiche” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.

Nell’etichettatura delle tipologie di vini IGT “Alpi Retiche” rossi è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

La specificazione aggiuntiva del nome del vitigno è consentita esclusivamente quando il vino ad IGT “Alpi Retiche” abbia colore analogo al vitigno di provenienza.

Per i soli vitigni Nebbiolo, Rossola e Pignola, esclusivamente per la tipologia Spumante metodo classico, anche nella tipologia Rosé, è ammessa l’indicazione dei medesimi pur in assenza di analogia fra il colore del vino (bianco o rosato) e quello del vitigno.

Articolo 8

Confezionamento

~~Alla IGT “Terrazze Retiche di Sondrio” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.~~

~~E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.~~

~~L’indicazione geografica tipica “Terrazze Retiche di Sondrio”, ai sensi dell’art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.~~

I vini a IGT “Alpi Retiche” passito e “Alpi Retiche” vendemmia tardiva, devono essere confezionati in bottiglie di vetro di forma “bordolese”, “borgognotta” o “renana” e chiuse con tappo raso bocca, nelle capacità consentite dalle vigenti leggi, comunque non inferiori a 0,187 litro e non superiori a 5 litri.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

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%). E' 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.

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 già indicato come IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", ora IGT "Alpi Retiche".

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 abitatori 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.

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.

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 m² 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

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 all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione 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.

La IGT "Terrazze Retiche di Sondrio", il cui nome è modificato in "Alpi Retiche"-, è stata riconosciuta con Decreto Ministeriale del 18 novembre 1995.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

+3906-45437975

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~~ 64 della L. n. 238 12/12/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 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 DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

ALLEGATO 1

Elenco dei vitigni idonei alla coltivazione o in osservazione nella Regione Lombardia, per la produzione dei vini a IGT "Alpi Retiche".

| VARIETA' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE | | | |
|--|----------------------------|---|-----------------------------|
| codice nazionale | varietà | sinonimi | unità amministrativa |
| 12 | ANCELOTTA N. | LANCELLOTTA | REGIONE LOMBARDIA |
| 19 | BARBERA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 490 | BELLAGNA N. | UVA CAGNA | REGIONE LOMBARDIA |
| 35 | BONARDA N. | UVA RARA | REGIONE LOMBARDIA |
| 269 | BUSSANELLO B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 42 | CABERNET FRANC N. | CABERNET | REGIONE LOMBARDIA |
| 43 | CABERNET SAUVIGNON N. | CABERNET | REGIONE LOMBARDIA |
| 336 | CARMENERE N. | CABERNET, CABERNET NOSTRANO, CABERNET ITALIANO | REGIONE LOMBARDIA |
| 298 | CHARDONNAY B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 69 | CORTESE B. | BIANCA FERNANDA | REGIONE LOMBARDIA |
| 70 | CORVINA N. | CRUINA | REGIONE LOMBARDIA |
| 71 | CROATINA N. | BONARDA (esclusivamente per VQPRD" Oltrepo Pavese") | REGIONE LOMBARDIA |
| 73 | DOLCETTO N. | ORMEASCO | REGIONE LOMBARDIA |
| 78 | ERBALUCE B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 84 | FORTANA N. | UVA D'ORO | REGIONE LOMBARDIA |
| 86 | FRANCONIA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 88 | FREISA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 92 | GARGANEGA B. | GARGANEGO | REGIONE LOMBARDIA |
| 474 | GRAPPELLO RUBERTI N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 102 | GROPPELLO DI MOCASINA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 103 | GROPPELLO DI S. STEFANO N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 104 | GROPPELLO GENTILE N. | GROPPELLO | REGIONE LOMBARDIA |
| 299 | INCROCIO MANZONI 6.0.13 B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 110 | INCROCIO TERZI N.1 N. | | REGIONE LOMBARDIA |

| | | | |
|-----|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| 277 | INVERNENGA B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 305 | KERNER B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 112 | LAGREIN N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 115 | LAMBRUSCO DI SORBARA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 116 | LAMBRUSCO GRASPAROSSA N. | LAMBRUSCO, GRAPPELLO GRASPAROSSA | REGIONE LOMBARDIA |
| 117 | LAMBRUSCO MAESTRI N. | LAMBRUSCO, GRAPPELLO MAESTRI | REGIONE LOMBARDIA |
| 118 | LAMBRUSCO MARANI N. | LAMBRUSCO | REGIONE LOMBARDIA |
| 120 | LAMBRUSCO SALAMINO N. | LAMBRUSCO | REGIONE LOMBARDIA |
| 121 | LAMBRUSCO VIADANESE N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 131 | MALVASIA BIANCA DI CANDIA B. | MALVASIA | REGIONE LOMBARDIA |
| 279 | MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B | | REGIONE LOMBARDIA |
| 144 | MARZEMINO N. | BERZEMINO, BERZAMINO | REGIONE LOMBARDIA |
| 852 | MERERA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 146 | MERLOT N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 302 | MEUNIER N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 148 | MOLINARA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 150 | MONTEPULCIANO N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 153 | MOSCATO BIANCO B. | MOSCATO, MOSCATELLO, MOSCATELLONE | REGIONE LOMBARDIA |
| 308 | MOSCATO DI SCANZO N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 154 | MOSCATO GIALLO B. | MOSCATO, MOSCATELLO, MOSCATELLONE | REGIONE LOMBARDIA |
| 156 | MOSCATO ROSA RS | MOSCATO DELLE ROSE | REGIONE LOMBARDIA |
| 158 | MULLER THURGAU B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 160 | NEBBIOLO N. | SPANNA, CHIAVENNASCA | REGIONE LOMBARDIA |
| 161 | NEGRARA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 335 | PETIT VERDOT N: | | REGIONE LOMBARDIA |
| 191 | PIGNOLA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 193 | PINOT BIANCO B. | PINOT | REGIONE LOMBARDIA |
| 194 | PINOT GRIGIO G. | PINOT | REGIONE LOMBARDIA |
| 195 | PINOT NERO N. | PINOT | REGIONE LOMBARDIA |

| | | | |
|-----|------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 204 | RABOSO VERONESE N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 301 | REBO N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 210 | RIESLING B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 209 | RIESLING ITALICO B. | RIESLING | REGIONE LOMBARDIA |
| 212 | RONDINELLA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 215 | ROSSOLA NERA N. | ROSSOLA | REGIONE LOMBARDIA |
| 218 | SANGIOVESE N. | SANGIOVETO | REGIONE LOMBARDIA |
| 221 | SAUVIGNON B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 222 | SCHIAVA GENTILE N. | SCHIAVA | REGIONE LOMBARDIA |
| 223 | SCHIAVA GRIGIA N. | SCHIAVA | REGIONE LOMBARDIA |
| 289 | SCHIAVA GROSSA N. | SCHIAVA | REGIONE LOMBARDIA |
| 224 | SCHIAVA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 231 | SYRAH N. | SHIRAZ | REGIONE LOMBARDIA |
| 232 | TEROLDEGO N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 234 | TIMORASSO B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 235 | TOCAI FRIULANO B. | TUCHÌ | REGIONE LOMBARDIA |
| 238 | TRAMINER AROMATICO Rs. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 239 | TREBBIANO DI SOAVE B. | TURBIANA, TREBBIANO DI LUGANA | REGIONE LOMBARDIA |
| 240 | TREBBIANO GIALLO B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 242 | TREBBIANO ROMAGNOLO B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 244 | TREBBIANO TOSCANO B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 248 | UVA RARA N. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 250 | VELTLINER B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 251 | VERDEA B. | COLOMBANA BIANCA | REGIONE LOMBARDIA |
| 337 | VERDESE B. | | REGIONE LOMBARDIA |
| 264 | VESPOLINA N. | UGHETTA | REGIONE LOMBARDIA |
| 418 | ERBAMAT B | | PROVINCIA DI BRESCIA |
| 422 | MAIOLINA N. | | PROVINCIA DI BRESCIA |
| 433 | SERBINA N. | | PROVINCIA DI BRESCIA |

| | | |
|-----|------------|--------------------|
| 441 | MORNASCA N | PROVINCIA DI PAVIA |
|-----|------------|--------------------|

| VARIETA' IN OSSERVAZIONE | | | |
|---------------------------------|------------------------|-----------------|-----------------------------|
| codice nazionale | varietà | sinonimi | unità amministrativa |
| 465 | Cabernet carbon N. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |
| 466 | Cabernet Cortis N. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |
| 468 | Helios B. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |
| 469 | Johanniter B. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |
| 470 | Prior N. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |
| 471 | Solaris B. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |
| 416 | Bronner B. (*) | | REGIONE LOMBARDIA |

(*) ibridi interspecifici tra Vitis vinifera e altre specie americane od asiatiche possono essere utilizzate per la produzione di vini da tavola.