



*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. 0041287 del 24/05/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Marca Trevigiana”, 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. 238 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 IGT “Marca Trevigiana”;

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 IGT;

VISTA la domanda presentata dall'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti”, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Marca Trevigiana”, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Marca Trevigiana”;

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 stata tenuta in data 30 agosto 2016 la riunione di pubblico accertamento, presso i locali della Fiera di Verona, Viale del Lavoro, 8 - Verona, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato D.M. 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 2 settembre 2016, sulla predetta richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Marca Trevigiana”;

- la citata proposta di modifica, ai sensi dell’articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 211 del 09.09.2016;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

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 Indicazione Geografica Tipica dei vini “Marca Trevigiana” 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 di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Marca Trevigiana” e del relativo documento unico, 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 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;

DISPONE

ai sensi dell’articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell’allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Marca Trevigiana” e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;
- 2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della IGP 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.

Roma, 24 maggio 2017

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

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Marca Trevigiana”.

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

Art. 1

L'indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi alla coltivazione per la provincia di Treviso, di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

La indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta è consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, I.M. 6.0.13, Malvasia (da Malvasia istriana), Muller Thurgau, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Traminer, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, I.M. 2.15, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Tai (da Tocai friulano), Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Glera lunga, Manzoni rosa e Manzoni moscato è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni ammessi alla coltivazione per la provincia di Treviso, fino ad un massimo del 15% di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle seguenti condizioni: ~~previste dalla normativa comunitaria~~.

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva utilizzata del vitigno presente nella misura minore non deve essere inferiore al 15% del totale.”.

I vini ad indicazione geografica, tipica «Marca Trevigiana» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l'intero territorio della provincia di Treviso, nella regione Veneto.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 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 indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione dei vitigni, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, ~~Pinot Grigio~~, Riesling renano, Traminer, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Cabernet franc, Pinot Nero, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Prosecco lungo, Manzoni moscato, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, della varietà Pinot grigio destinata esclusivamente alla produzione di vini bianchi, anche nelle diverse tipologie, non può essere superiore a tonnellate 19.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Art. 5

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

“La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti con la zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 e nell'intero territorio dei comuni di Pramaggiore, ricadente nella confinante Provincia di Venezia, e dei comuni di Fiume Veneto, Fontanafredda e Pasiano, ricadenti nella confinante Provincia di Pordenone.”. E' altresì consentito, ai sensi del citato articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le operazioni di elaborazione dei vini frizzanti siano effettuate nell'intero territorio della regione Veneto, nonché nel territorio della limitrofa regione Friuli Venezia Giulia, purché le aziende interessate dimostrino al competente

Organismo di controllo di aver effettuato dette operazioni nelle 5 campagne vendemmiali antecedenti alla data del 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

Art. 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», anche con la specificazione del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

bianco, bianco frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 13.0 g/l.

rosso, rosso frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.50% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

rosato, rosato frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

novello (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Art. 7

Alla indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore 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 il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

E' vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica 'Marca Trevigiana' il riferimento alla varietà Pinot grigio.

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

L'area di produzione dei vini IGT "Marca Trevigiana" si estende su tutta la provincia di Treviso. Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti.

La Marca Trevigiana collega la catena delle Prealpi con la laguna di Venezia; nella parte più a nord presenta una fascia collinare che si allunga fra i colli di Asolo, del Montello, di Valdobbiadene e Conegliano, gli speroni del Grappa e delle Prealpi Bellunesi che è molto rinomata anche per la produzione di famosi vini DOC e DOCG; la parte centrale meridionale della zona a indicazione geografica è una fiorente pianura dove la viticoltura una delle attività agricole principali.

Treviso, capoluogo di provincia, e conosciuta come città d'acque, sorge nella pianura veneta alla confluenza del Sile col Botteniga a trenta chilometri da Venezia. Il suo territorio è limitato dai fiumi Sile, Zero e Musone a ovest, dalla Livenza a est, è attraversato dal Piave, è distribuito e la sottostante e digradante pianura, ricca di risorgive e fertili campagne.

Fattori umani e storici

La denominazione di Marca Trevigiana pur non avendo un riconoscimento giuridico dal punto di vista amministrativo e politico, è conosciuta e molto utilizzata per indicare il territorio della provincia di Treviso. Il nome appare più volte nelle testimonianze a partire dal Medio Evo e soprattutto alla fine del XIV secolo - a indicare il dominio veneziano di terraferma. La città di Treviso dal 1339 fu quasi ininterrottamente sotto il dominio di Venezia fino alla caduta della Repubblica nel 1797. Passò poi all'Austria e fu liberata dalle truppe italiane nel 1866.

Terra fertile dedicata all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e specializzata nella viticoltura, ha partecipato alla storia agricola ed economica in generale di Venezia, tanto da essere definita già a quel tempo "Marca Gioiosa" per il carattere godereccio ma specialmente ottimista e operoso, dei suoi abitanti che ancora oggi la caratterizza. Ancor oggi la zona è chiamata Marca, Marca Trevigiana o Marca Gioiosa.

L'indicazione geografica "Marca Trevigiana", è stata utilizzata con continuità dai produttori vitivinicoli della zona a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l'attuale disciplinare di produzione successivamente modificato per adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

b) Specificità del prodotto

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Marca Trevigiana" sono caratterizzati un colore rosso che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. All'olfatto e al sapore presentano le peculiarità tipiche del vitigno con profumi che talvolta risultano anche intensi, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve presentano talvolta una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il legame dei vini Marca Trevigiana al suo territorio sono dovuti essenzialmente alla rinomanza del nome che, fin dal medioevo, indica il territorio trevigiano come area di confine della Repubblica di Venezia con i Paesi germanici a nord; era il territorio di produzione dei possedimenti viti-vinicoli della Repubblica e dei monasteri medioevali nonché luogo di partenza di tali prodotti attraverso l'antica "via Alemagna" - che inizia proprio ai piedi della zona collinare della Marca Trevigiana e arriva al confine con l'Austria- per portare il vino e altri prodotti della Repubblica veneziana verso l'Austria, l'Europa centrale e la Germania, detta a quel tempo "Alemagna".

La storia e fama della Marca Trevigiana come terra vitivinicola é attestata oggi da numerosissimi documenti, guide eno-gastronomiche e turistiche (es. guida Touring).

La nascita nella Marca Trevigiana di uno dei primi istituti di ricerca vitivinicola e scuole enologiche d'Europa, ha permesso lo sviluppo di un savoir-fair e di una cultura vitivinicola diffusa sul territorio sia fra gli operatori, sia fra i consumatori trevigiani. Inoltre, grazie agli scambi di docenti e ricercatori durante l'Impero Austro ungarico, la rinomanza di questo territorio, dei suoi vini e della professionalità dei suoi operatori, si è diffusa da secoli nei Paesi di lingua austriaca, ungherese germanica e conseguentemente, in tutta Europa.

La fama dei vini Marca Trevigiana sono anche legati alla bellezza del paesaggio viticolo e ai fattori geografici del territorio di produzione, culla della viticoltura: la fascia collinare con l'esposizione a sud dei vigneti, l'ambiente ventilato e luminoso, protetto dai venti del nord, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, è adatto particolarmente ai vini bianchi, specialmente nella versione frizzante, dove risultano prevalenti i profumi fruttati e freschi, di buona sapidità che si sono imposti nei consumatori non solo italiani ma anche di lingua tedesca.

Il bianco frizzante Marca Trevigiana è infatti molto conosciuto e apprezzato dai consumatori tedeschi, primo mercato di consumo di questa tipologia, che frequentano per turismo i territori trevigiani e lo considerano un prodotto che identifica questo specifico territorio.

I terreni sciolti di origine detritico -fluviale delle zone di pianura sono particolarmente adatti a vitigni che danno vini bianchi, rosati e rossi talvolta di corpo, dai profumi anche intensi, sapori da amabili ad asciutti. Tali terreni favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche e di intensità di colore in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti.

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

06 45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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 2) 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 3).

Varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Treviso

| | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------|
| Bianchetta trevigiana | Boschera ⁽¹⁾ | Cabernet franc |
| Cabernet sauvignon | Carmenère | Chardonnay |
| Corbina | Franconia | Glera |
| Glera lunga | Grapariol | Incrocio Manzoni 2.15 |
| Malbech | Malvasia istriana | Manzoni bianco |
| Marzemina grossa | Marzemino | Merlot |
| Muller thurgau | Perera ⁽²⁾ | Pinot bianco |
| Pinot grigio | Pinot nero | Raboso piave |
| Raboso veronese | Recantina ⁽³⁾ | Refosco peduncolo rosso |
| Riesling | Riesling italico | Sauvignon |
| Tocai friulano | Traminer aromatico | Turchetta |
| Verdiso | Verduzzo friulano | Verduzzo trevigiano |
| Wildbacher | Barbera | Incrocio Manzoni 2-14 |
| Incrocio Manzoni 2-3 | Lambrusco di Sorbara | Marzemina bianca |
| Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25) | Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50) | Moscato bianco |
| Tocai rosso | Ancellotta | Fertilia |
| Flavis | Italica | Nigra |
| Petit verdot | Prodest | Rebo |
| Syrah | | |

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Marca Trevigiana”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PGI -IT- A0520

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

| | |
|--------------------------------|--|
| Nome/i da registrare | “Marca Trevigiana” (it) |
| Tipo di Indicazione geografica | IGP (Indicazione Geografica Protetta) |
| Lingua | Italiano |

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

| |
|--|
| Vino (1) Vino frizzante (8) |
|--|

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | “Marca Trevigiana” Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con la specificazione del vitigno |
| Breve descrizione testuale | Le varie tipologie di vini rossi presentano un colore che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. In relazione alle peculiarità del vitigno presentano all’olfatto e al sapore profumi talvolta intensi, che ricordano la frutta più o meno matura, a volte con sentore di confettura. Sono da amabili ad asciutti intensi e presentano, in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità. Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale min. 9,50 % vol. |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) | 9,50 % |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 3,5 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |
| Estratto non riduttore minimo (g/l) | 17,0 g/l |

| | |
|----------------------------|---|
| Titolo - Nome del prodotto | “Marca Trevigiana” Bianco, Bianco frizzante, anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio. |
| Breve descrizione testuale | I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da |

| | |
|--|--|
| | giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso; il sapore va da amabile ad asciutto e, a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve, presentano generalmente una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco, vivace, generalmente fruttato. Estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale min. 9,00 % vol. |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) | 9,00 % |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 3,5 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |
| Estratto non riduttore minimo (g/l) | 13,0 g/l |

| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | “Marca Trevigiana” Rosato, Rosato frizzante, anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio. |
| Breve descrizione testuale | Il colore rosato può essere più o meno intenso; presentano profumi fruttati, un sapore tendenzialmente da amabile ad asciutto, sapido e con un buon equilibrio. Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale min. 9,00 % vol. |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) | 9,00 % |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 3,5 g/L |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |
| Estratto non riduttore minimo (g/l) | 14,0 g/L |

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

| | |
|---------------------------|--|
| Titolo | |
| Tipo di pratica enologica | |
| Descrizione della pratica | |

Rese massime (indicazione obbligatoria)

| Titolo - Nome del prodotto | Resa massima per ettaro |
|---|--------------------------------|
| “Marca Trevigiana” Manzoni rosa | 96 ettoltri per ettaro |
| “Marca Trevigiana” Syrah | 120 ettoltri per ettaro |
| “Marca Trevigiana” Riesling renano, Marzemina b, Cabernet franc, Cabernet sauv., Carménerè, Petit verdot, Glera lunga, Traminer, Rebo, Manzoni b, Manzoni moscato, Pinot b, Pinot g, Pinot nero, Chardonnay, Sauvignon. | 152 ettoltri per ettaro |
| “Marca Trevigiana” Verdiso, Verduzzo, Franconia, Incrocio Manzoni 2.15, Malbec, Marzemino, Merlot, Raboso, Refosco, Tai, Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Malvasia, Muller thurgau, Glera, Riesling italico. | 200 ettoltri per ettaro |

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|---|
| Breve descrizione della zona delimitata | La zona di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l’intero territorio della provincia di Treviso. |
|---|---|

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|--|
| Vitigni principali della base ampelografica | Corrispondono a quelli indicati all’allegato 1 della proposta di modifica del disciplinare di cui alla parte A) dell’ALLEGATO al presente provvedimento. |
|---|--|

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

| | |
|----------------------------|---|
| Titolo - Nome del prodotto | “Marca Trevigiana” |
| Breve descrizione | L’ambiente dell’area IGT Marca Trevigiana, protetto dalle Prealpi dai venti del nord, é particolarmente adatto alla coltivazione di vitigni |

| | |
|--|--|
| | <p>a bacca bianca, determinando vini dai profumi fruttati e freschi. Il bianco frizzante Marca Trevigiana è molto conosciuto e apprezzato anche dai consumatori tedeschi. I terreni di quest'area favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche, in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti</p> |
|--|--|

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

| | |
|----------------------------------|--|
| Titolo | Disposizione supplementare di etichettatura |
| Quadro di riferimento giuridico | Nella legislazione unionale |
| Tipo di condizione supplementare | Disposizione supplementare in materia di etichettatura |
| Descrizione della condizione | All'articolo 7 del disciplinare, conformemente all'articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome del vitigno Pinot grigio, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà. |

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Termine/i equivalente/i | |
| Denominazione tradizionalmente usata | No |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Tipo di modifica | <p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 "Not minor" |
| Descrizioni e motivi della modifica | <p>Titolo: Art. 2 e seguenti – Cancellazione della tipologia varietale "Pinot grigio"</p> <p><i>Descrizione:</i> In tale articolo e nei successivi viene cancellata la tipologia varietale "Pinot grigio".</p> <p><i>Motivo:</i> La soppressione della tipologia qualificata con il vitigno "Pinot grigio" è in relazione alla parallela richiesta di protezione della DOP "Delle Venezie", nel cui ambito è stato riservato l'uso della predetta tipologia varietale. Trattasi di una scelta condivisa dalla relativa filiera produttiva volta alla massima qualificazione con la</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | denominazione d'origine del vino ottenuto dal "Pinot grigio", che costituisce il vitigno più rappresentativo e peculiare del territorio |
| Tipo di modifica | <p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 "Not minor" |
| Descrizioni e motivi della modifica | Art. 2, comma 4. Sostituzione termine "vitigni ammessi" con "vitigni idonei" |
| | <i>Descrizione e motivazione:</i> trattasi di modifica formale per tener conto del corretto termine "vitigni idonei alla coltivazione", previsto dalla vigente normativa nazionale. |
| Tipo di modifica | <p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 "Not minor" |
| Descrizioni e motivi della modifica | Art. 2, penultimo comma. Condizioni per l'uso delle tipologie bivarietal |
| | <i>Descrizione e motivazione:</i> sono state inserite le condizioni tecnico produttive per l'ottenimento delle tipologie designate con il nome di due vitigni, in conformità alle norme dell'Unione europea in materia di etichettatura e presentazione (Art. 62, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009). |
| Tipo di modifica | <p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 "Not minor" |
| Descrizioni e motivi della modifica | Art. 4, penultimo comma. Inserimento resa uva/ettaro per uve varietà Pinot grigio destinati a vini senza qualificazione varietale. |
| | <i>Descrizione e motivazione:</i> E' stata inserita la resa uva/ettaro per varietà Pinot grigio destinata alla esclusiva produzione dei vini bianchi, nelle varie categorie, ma non designati col nome di detto vitigno. |
| Tipo di modifica | <p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 "Minor" |
| Descrizioni e motivi della modifica | Art. 5 - Norme per la vinificazione – Descrizione delle deroghe per la vinificazione nelle aree limitrofe |
| | <i>Descrizione:</i> E' stato inserito e definito l'ambito territoriale delle deroghe per effettuare le operazioni di elaborazione, conformemente |

| | |
|--|--|
| | <p>all'articolo 6, par. 4, lett. b) del Reg. CE n. 607/2009.</p> <p>In tal senso è stato previsto che le operazioni di vinificazione possono avvenire, oltre che nella zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3, anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti con la zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 e nell'intero territorio dei comuni di Pramaggiore, ricadente nella confinante Provincia di Venezia, e dei comuni di Fiume Veneto, Fontanafredda e Pasiano, ricadenti nella confinante Provincia di Pordenone.</p> <p><i>Motivazione:</i> Trattasi di modifica conseguente alla scadenza della deroga avvenuta il 31.12.2012 (che, ai sensi del comma 2 del par. 4 dell'art. 6 del Reg. n. 607/2009, consentiva l'elaborazione al di là delle immediate vicinanze), con la quale si è provveduto a disciplinare, in conformità all'art. 6, par. 4, comma 1, lett. b), del citato regolamento, per la IGP in questione l'elaborazione nelle aree limitrofe alla zona di produzione delimitata delle uve.</p> <p>Tale disposizione derogatoria è motivata dalla consolidata tradizione e consente ai produttori interessati di utilizzare anche impianti di elaborazione ubicati in un'area limitrofa a quella di produzione delle uve.</p> |
| Tipo di modifica | <p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <p>- Art. 105 "Not minor"</p> |
| Descrizioni e motivi della modifica | <p>Art. 7, ultimo comma. Inserimento disposizione di etichettatura.</p> <p><i>Descrizione e motivazione:</i> coerentemente all'intero disciplinare con la previsione in questione è stato espressamente ribadito il divieto all'utilizzo del nome del vitigno "Pinot grigio", anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.</p> |
| Dichiarazione di conformità dello Stato membro | <p>Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGP "Marca Trevigiana" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.</p> |

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|--|
| Nome e titolo del richiedente | Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | Associazione di produttori |
| Nazionalità | Italiana |
| Numero civico | 110 |
| Via | Torino |
| Codice postale | 30172 |
| Località | VENEZIA -- MESTRE |
| Paese | Italia |
| Telefono | 39 0412795569 |
| Fax | 39 0412795575 |
| e-mail | agroalimentare@pec.regione.veneto.it alessandra.muffato@regione.veneto.it alberto.zannol@regione.veneto.it andrea.comacchio@regione.veneto.it |

| | |
|---|--|
| Nome e titolo del richiedente | Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | Associazione di produttori |
| Nazionalità | Italiana |
| Numero civico | 31 |
| Via | Sabbadini |
| Codice postale | 33100 |
| Località | UDINE |
| Paese | Italia |
| Telefono | 39 0432555111 |
| Fax | 39 0432555227 |
| e-mail | agricoltura.foreste@certregione.fvg.it emilio.beltrame@regione.fvg.it francesco.miniussi@regione.fvg.it maurizio.urizio@regione.fvg.it |

| | |
|---|--|
| Nome e titolo del richiedente | Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | Associazione di produttori |
| Nazionalità | Italiana |
| Numero civico | 15 |
| Via | Piazza Dante |
| Codice postale | 38122 |
| Località | TRENTO |
| Paese | Italia |
| Telefono | 39 495111 |
| Fax | |
| e-mail | serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it mario.chemolli@provincia.tn.it |

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 | +39-0646656048; +39-0646656127 +39-0646656030; +39-06456031 |
| Fax | +39-064742314 |
| e-mail | saq4@pec.politicheagricole.gov.it saq9@pec.politicheagricole.gov.it s.fedeli@politicheagricole.it s.valeri@politicheagricole.it a.squarcia@politicheagricole.it l.lauro@mpaaf.gov.it l.tarmati@politicheagricole.it pqai4@politicheagricole.it |

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

| | |
|---|---------------------------|
| Nome e titolo della parte interessata | Regione Veneto |
| Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche) | Ente istituzionale |
| Nazionalità | Italiana |
| Numero civico | 110 |
| Via | Torino |

| | |
|----------------|--|
| Codice postale | 30172 |
| Località | VENEZIA -- MESTRE |
| Paese | Italia |
| Telefono | 39 0412795569 |
| Fax | 39 0412795575 |
| e-mail | agroalimentare@pec.regione.veneto.it alessandra.muffato@regione.veneto.it alberto.zannol@regione.veneto.it andrea.comacchio@regione.veneto.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 | Quntino Sella |
| Codice postale | 00187 |
| Località | ROMA |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39-064883043; +39-064886616; +39-064886623 |
| Fax | |
| e-mail | vico.segreteria@mpaaf.gov.it |

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria)

| | |
|----------------------------------|----------------------------|
| Nome dell'organismo di controllo | VALORITALIA S.r.l. |
| Tipo di organismo di controllo | Privato |
| Numero civico | 24 |
| Via | Piave |
| Codice postale | 00187 |
| Località | ROMA |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39 0445313088 |
| Fax | +39 0445313080 |
| e-mail | info@valoritalia.it |

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

| |
|--|
| Indicazione Geografica Tipica (I.G.T) |
|--|

Punto b)

| |
|-------------------------------|
| Novello / Vino Novello |
|-------------------------------|

Zona

| | |
|-------|----------|
| ITD3 | Veneto |
| ITD34 | Treviso |
| ITD | NORD-EST |
| IT | ITALIA |

NUTS (indicazione obbligatoria)

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

| | |
|--|---|
| Vitigni secondari della base ampelografica | Vitigni idonei alla coltivazione nei rispettivi territori, fino ad un massimo del 15% |
|--|---|

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

| |
|--|
| |
|--|

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

| | |
|----------------|--|
| Base giuridica | |
|----------------|--|

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 | https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807 |
|------|---|