



*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.0054008 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 “Valtellina Superiore”, 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 “Valtellina Superiore”;

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 “Valtellina Superiore” 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 “Valtellina Superiore”;

- 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 "Valtellina Superiore" 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 "Valtellina Superiore", 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 "Valtellina Superiore".

(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 "Valtellina Superiore", anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, così come definite nel successivo articolo 3 ed anche con l'indicazione del vitigno Nebbiolo (o Chiavennasca) e con la qualificazione "riserva", e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Nebbiolo, (localmente denominato Chiavennasca) minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia fino ad un massimo del 10% del totale.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Il territorio di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata ~~"Valtellina"~~ "Rosso di Valtellina" fa riferimento alle aree tradizionali delimitate rispettivamente come appresso:

dall'imbocco della valle di via Mulini a Villapinta in comune di Buglio il confine volge a est seguendo il sentiero detto "di Pala" fino ad incrociare la strada provinciale Valeriana in contrada Credel. Segue sempre verso est la strada Valeriana medesima fino alla contrada Ronco. Da qui risale verso nord attraversando la contrada Ronco fino ad incontrare la strada che da quest'ultima contrada porta a Buglio in Monte. Segue verso ovest la strada medesima fino alla cappelletta detta Crusetta, scende per il sentiero e al limite con il bosco raggiunge la contrada Bugo per poi ricollegarsi alla strada dei Mulini fino a giungere al punto di partenza.

Partendo poi dall'abitato di Pedemonte di Berbenno il confine scende lungo la strada detta Camp Fop fino alla strada provinciale Valeriana. Prosegue in direzione est lungo questa fino alla contrada Muc; di qui per la nuova strada comunale per Berbenno fino al suddetto abitato e passando superiormente al paese per la località Sina raggiunge Polaggia mantenendo poi la provinciale per Postalesio fino alla loc. La Guardia.

Volge poi all'indietro lungo la strada "della Guardia" per immettersi sulla mulattiera "Ca' Urga" fino ad incontrarsi con la mulattiera detta Puncia, da qui segue, volgendo ad ovest, il limite tra bosco e vigna fino ad incontrare la strada comunale Dusone S. Gregorio. Scende lungo quest'ultima fino alla frazione Dusone. Dalla stessa frazione procede verso sud lungo la strada fino alla contrada Sina.

Incrociando la mulattiera dei Monzardin, prosegue lungo la medesima dirigendosi verso il torrente Finale e quindi verso ovest lungo la strada "di Pancetta" sino al termine del bosco. Proseguendo al limite tra boschi e vigneti intercetta la strada comunale Regoledo-Monastero per il tratto fino alla curva altimetrica m 550 s.l.m., che segue fino a contrada Piasci. Da qui percorre la strada comunale

per Maroggia, ne attraversa l'abitato e scende lungo il crinale che ne delimita la costiera vitata. Al termine del pendio si ricongiunge al punto di partenza in frazione Pedemonte.

Dalla località La Valle in comune di Castione Andevenno passando per casa Gianoli raggiunge la chiesa di Balzarro. Risale lungo la strada per Catione fino ad incontrare il torrente Bocco per poi seguire la mulattiera detta "Risc delle Case Nuovo". Segue detta mulattiera fino alla provinciale per poi scendere in linea retta verso la strada Valeriana in località della Crott e successivamente sempre verso est al piede della falda vitata che segue fin sotto il santuario della Madonna della Sassella, dove il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui prende la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino alla chiesa di S. Anna; risalendo poi lungo la mulattiera del "doss dei Ciatt" giunge alla contrada Moroni, dalla quale prosegue verso ovest lungo il sentiero detto della "Sassa" che dalla contrada Moroni porta, mantenendosi in quota, alla contrada Piatta del comune di Castione Andevenno. Dalla contrada Piatta scendendo lungo la strada provinciale Triangia - Castione, giunge alla contrada Margella. Da qui risale lungo il costone seguendo il limite fra bosco e vigneto prosegue quindi verso ovest sempre lungo detto limite fino ad intersecare la comunale per Vendolo da cui per la linea retta si raggiunge il cimitero di Castione e spingendosi poi a ovest in linea retta alla località Balzarro; segue poi la comunale per Postalesio fino al confine amministrativo del comune di Castione Andevenno per poi ridiscendere in località La Valle al punto di partenza. Da via Scarpatetti, salita Schenardi, via Lusardi, via Brennero, via Visciastro e strada statale n. 38 dello Stelvio fino al capitello posto a lato della strada statale e indicante il confine tra il comune di Sondrio e il comune di Montagna. Da qui segue il piede della falda montana in direzione est passando per la casa Trippi fino alla contrada detta Ca' Farina. Riprende in quest'ultima contrada la strada Valeriana passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti Pignotti, Rogna, Palù.

Dalla contrada Palu' segue il piede della falda montana fra vigne e prati fino alla contrada "Calvario alpiano". Prende quindi la strada denominata "Del Bungin", fino alla strada provinciale, la percorre fino all'abitato di Tresivio e al crocevia prosegue fino al tornante ove in contrada Rusconi imbecca la strada comunale Tresivio - Poggiridenti seguendola sino alla contrada Ferrari. Da qui risale lungo la valle Rogna fino ad incontrare il sentiero detto "Ca' Ferrari" sulla destra della valle stessa.

Prosegue verso ovest lungo quest'ultimo sentiero fino al tornante formato dalla strada comunale per Surana. Da questo stesso tornante per la curva di livello di 650 metri passando per le località Ca' Farina e Ca' Paini in comune di Montagna si abbassa lungo la strada comunale fino alla località Madonnina per poi volgere a ovest lungo la strada consortile dei "Dossi Salati" e giungere a Ponchiera in contrada Scherini. Da questa località segue la strada provinciale sino al Castello Masegra al punto di raccordo con via Scarpatetti.

Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S. Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est, fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a S. Gottardo (Sommasassa). In corrispondenza del tornante a sinistra prima della località Quigna Superiore, prosegue in direzione nord secondo il limite del foglio catastale n. 80 sino ad intersecare la strada nuova detta del Bim seguendola verso ovest fino ad incontrare la strada vicinale della chiesa di San Gottardo, e per detta strada scendendo sino ad incontrare in località Bissa (Case Donchi - Ciapela) la strada comunale di Quigna. La segue per un breve tratto per poi volgere a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbecca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita - Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio - Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla località "La Sella" e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che

porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, seguendo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna. Da qui scende lungo il torrente sino a trovare in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende alla chiesa di S. Bartolomeo e si raccorda con la strada provinciale Chiuro - Teglio sul tornante del cimitero di Castionetto ; segue poi detta provinciale in direzione Chiuro fino al successivo tornante per scendere in linea retta fino al ponte sul torrente Fontana. Di qui volge ad est al limate con i frutteti fino a raggiungere il punto di partenza.

In comune di Bianzone lungo la strada comunale a partire dalla località "La Gatta" attraversando il nucleo abitativo e sempre per detta strada superando di volta in volta la chiesa di S. Martino, la contrada Campagna in comune di Villa di Tirano, contrada Pioda, S. Antonio, S. Lorenzo, Beltramelli, Sonvico, Val Pilasco e Ragno per riprendere la s.s. 38 dello Stelvio fino al torrente Poschiavino. Risale il torrente Poschiavino fin sotto la roccia della chiesa di S. Perpetua e di qui lungo la linea di livello di 550 metri volge verso ovest intersecando di volta in volta costoni e valgelli in comune di Villa di Tirano fino ad incontrare in comune di Bianzone uno sperone di roccia proprio in corrispondenza del tornante della strada comunale Bianzone - Bratta.

Innalzatosi fino a detto tornante e proseguendo lungo detta strada verso ovest, il confine raggiunge la contrada Prada e la mulattiera per Piazzeda. Di qui, intersecando la curva di livello di 600 metri, la segue fino alla contrada Curta bassa per ridiscendere al limite del bosco al punto di partenza.

Dal cimitero di Tirano passando attraverso il limite superiore dell'abitato prosegue verso est lungo l'argine destro dell'Adda fino all'altezza dell'edificio denominato "Casa del mutilato"; di qui sale in linea retta verso il cimitero di Baruffini volgendo ad ovest allorché interseca la quota di livello di 650 metri che mantiene fino a raggiungere lo sperone roccioso di Roncaiola da cui lungo il crinale si ricollega al punto di partenza.

Nel territorio di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", compreso nella zona di produzione sopra delimitata, sono costituite le sottozone geografiche storiche di Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, delimitate rispettivamente come appresso:

a) Maroggia - Partendo dal punto in cui la valle Serada taglia la strada Regoledo - Monastero, il confine volge verso ovest seguendo la strada comunale per Monastero fino alla quota 550, prosegue lungo la strada consorziale dei Casini fino alla località Piasci. Da qui scende lungo la strada comunale Maroggia - Ere fino al nucleo abitativo di Maroggia e lo attraversa passando per le vie F.lli Rodari e Gardenia fino a giungere alla sommità del conoide. Scende lungo il crinale che delimita la costiera vitata fino al termine del pendio in località Pedemonte e prosegue verso est lungo le contrade Ere, Valdorta, Pedemonte, Gatti, Camp Fop.

Si congiunge con la strada provinciale Valeriana fino a raggiungere l'inizio della valle Serada e sale in direzione nord, lungo tale valle, fino al punto di partenza;

b) Sassella - Partendo dalla s.s. 38 dello Stelvio, immediatamente sotto la chiesa della Madonna di Sassella, il confine volge verso est seguendo la strada nazionale fino alla località Castellina. Da qui per la strada Valeriana, sempre in direzione est, fino ad incontrare la via Bernina in comune di Sondrio. Dal predetto incrocio risale lungo la strada provinciale per la Valmalenco; raggiunto il dosso di S. Bartolomeo prende la strada Sondrio - Triangia e la percorre sino al di sotto della frazione S. Anna, dove imbocca la nuova strada detta del "Quadro", raggiunge e si immette sulla strada comunale del "Campetto" e poi su quella della "Sassa" fino al confine comunale tra Sondrio e Castione che segue fino alla località "Tass". Da quest'ultimo punto il confine volge a ovest seguendo il piede del costone roccioso detto "Crap Coron" fino alla località detta "Crap Bedoi", donde sale in direzione nord - ovest per un sentiero che incontra in località Martinelli la strada consorziale dei Moroni. La percorre in direzione ovest fino al ponte superiore sul torrente Soverna in frazione Moroni. Di qui imbocca il sentiero sulla sponda orientale del Soverna fino ad incontrare la strada comune Moroni - Triasso. Il confine raggiunge quindi la Valle del Solco. Da qui

volge a sud e, attraversata la strada dei Grigioni, lungo la stessa valle, arriva fino alla Valeriana. Volge quindi a est lungo il piede della falda montana tra prati e vigne e raggiunge la chiesa della Sassella.

Dalla chiesa suddetta scende al punto di partenza seguendo la linea di massima pendenza;

c) Grumello - Dall'incrocio formato dalla strada provinciale per Montagna con la via Lusardi, in comune di Sondrio, il confine volge a est seguendo le vie Lusardi, Brennero, Visciastro e s.s. 38 dello Stelvio fino al capitello che, su quest'ultima strada, segna il confine fra i comuni di Sondrio e Montagna. Da questo punto segue il piede della falda montana passando per Ca' Trippi e la contrada Ca' Farina, fino al torrente Davaglione. Sale lungo il torrente medesimo fino al ponte della strada provinciale Sondrio - Montagna. Da qui, volgendo a ovest scende seguendo la strada provinciale suddetta fino a quota 449; risale verso il nord-est la strada di "Riva" fino al capitello di "Riva" e per la valle della "Giambon" raggiunge le scuole elementari di Montagna. Risale per la strada comunale fino al "Dosso" in località Madonnina. La delimitazione segue la mulattiera dei Dossi Salati fino al dosso detto di "Croce" a nord-est di Ponchiera; discende per detto dosso fino alla chiesa parrocchiale di Ponchiera e per la strada che porta a contrada "Rasella" raggiunge la comunale Sondrio-Arquino; segue quindi verso sud detta comunale per raggiungere e immettersi sulla provinciale Sondrio - Montagna (in prossimità di quota 340) per ritornare all'incrocio con la via Lusardi;

d) Inferno - Partendo dal punto in cui il Davaglione taglia la strada Valeriana, il confine volge verso est seguendo la strada medesima e passando per le contrade Ca' Muzzat, Conforti, Pignotti, scavalca il torrente Rogna e arriva in contrada Palu'. Da qui, seguendo il piede della falda montana lungo la linea di demarcazione tra prati e vigne, giunge al limite inferiore della zona Calvario, prosegue fino a Ca' Menatti in località Sedume, prende l'omonima strada vicinale fino a raggiungere poco oltre la località S. Tommaso la strada che conduce dalla stazione ferroviaria a Tresivio e poi detta strada fino a congiungersi alla provinciale Tresivio-Sondrio. La segue volgendo a ovest passando per Poggiridenti, fino ad arrivare al ponte sul torrente Davaglione. Dal Ponte, volgendo a sud scende lungo il torrente medesimo fino ad arrivare sulla strada Valeriana, al punto di partenza;

e) Valgella - Dall'incrocio del torrente Rogna in comune di Chiuro con la strada Valeriana, in località Rogna, il confine segue verso est lungo la strada Valeriana medesima passando per la contrada Nigola e arrivando sulla s.s. 38 dello Stelvio poco prima della frazione di S. Giacomo. Da qui segue la strada statale suddetta, sempre in direzione est; fino alla frazione Tresenda. All'incrocio con la s.s. 39 per l'Aprica volge a nord prendendo la mulattiera di Quigna che porta a San Gottardo (Sommasassa). Alla località Bissa (Case Donchi - Ciappella) volge a ovest per il sentiero che arriva alle case Gianoli dove imbocca la strada comunale per S. Gervasio. Da S. Gervasio, seguendo la mulattiera La Baita-Pozzolo, giunge a Castelvetro dove si incrocia con la strada provinciale Teglio-Tresenda. Segue quest'ultima strada da Castelvetro a Posseggia, da qui la vicinale che conduce alla località La Sella e quindi alle case Brioni. Da quest'ultima località risale lungo il sentiero che porta al tornante della strada provinciale Chiuro - Teglio in località Selva del Pozzo. Prosegue quindi, volgendo a ovest, lungo la strada provinciale stessa fino a giungere sul torrente Rogna. Da qui scende lungo il torrente fino a trovare, in sponda destra nel territorio di Chiuro, il roccione detto "La Crotta"; prosegue verso ovest lungo il ciglio del pronunciato declivio sino al culmine del Doss Bel; scende lungo il sentiero che incrocia a sud della chiesa di S. Bartolomeo, la omonima strada provinciale. Segue, sempre verso ovest, l'altro sentiero che scende alla Valle dei "Luc", in margine alla coltura della vite. Lungo tale valletta scende, in direzione sud, sino al piede della pendice e poi segue verso est la linea di demarcazione fra piano e costiera, sino a raggiungere, a monte del mappale 182, torrente Rogna; quindi discende detto torrente per tornare sulla strada Valeriana al punto di partenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

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

I sestri di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Fermo restando i vigneti esistenti, i nuovi impianti e i reimpianti devono essere composti da un numero di ceppi non inferiori a ~~4000~~ 3500 per ettaro.

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

La produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a 8.000 chilogrammi.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" con l'indicazione di una delle seguenti sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% 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 vinificazione e di invecchiamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", 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.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni potranno essere autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lombardia, per l'intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio a condizione che le ditte richiedenti dimostrino di avere effettuato e di effettuare dette operazioni prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con DM 26/6/1998.

È inoltre facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere del Consorzio di tutela, autorizzare le operazioni di invecchiamento delle partite di vino atto a diventare DOCG "Valtellina Superiore" nei comuni di Brusio e Poschiavo, ubicati nel territorio della Confederazione elvetica, a condizione che l'invecchiamento venga effettuato, o completato, sotto il controllo del competente Organismo autorizzato.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve esser superiore a 56 hl/ha

Qualora superi detto limite, ma non 60 hl/ha, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre 60 hl/ha decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini oggetto del presente disciplinare di produzione, possono essere immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento e di affinamento di ventiquattro mesi, dei quali almeno dodici in botti di legno. Il predetto periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1 dicembre successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni possono portare la specificazione aggiuntiva "riserva".

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore", "Valtellina Superiore" Maroggia, "Valtellina Superiore" Sassella, "Valtellina Superiore" Grumello, "Valtellina Superiore" Inferno, "Valtellina Superiore" Valgella, "Valtellina Superiore" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: profumo caratteristico, persistente e sottile gradevole;

sapore: asciutto e leggermente tannico, vellutato, armonico e caratteristico;

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

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

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

L'uso delle sottozone geografiche Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore", e' riservato al prodotto ottenuto dai vigneti situati nelle sottozone delimitate rispettivamente nel precedente art. 3.

I vini ottenuti dal coacervo di uve, mosti e vini provenienti da due o più delle predette sottozone geografiche vengono designati in etichetta soltanto con la denominazione "Valtellina Superiore".

E' consentita l'utilizzazione della dizione "Stagafassli" in aggiunta alla denominazione "Valtellina Superiore" limitatamente al prodotto imbottigliato nel territorio della Confederazione elvetica.

L'utilizzo di tale dizione esclude automaticamente la possibilità di indicare sia le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella sia la qualificazione Riserva sia ulteriori riferimenti geografici aggiuntivi.

~~E' 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 "Valtellina Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. ~~6~~31 comma ~~8~~10 della Legge n.238/2016. ~~decreto legislativo n. 61/2010~~.

Articolo 8

Confezionamento

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

Le bottiglie nelle quali vengono confezionati i vini predetti devono essere di forma "bordolese" o "borgognotta" di vetro scuro ~~e chiuse con tappo di sughero~~, ma comunque di capacità consentita dalle leggi vigenti, non inferiori a 0,375 e non superiore a 5 litri. Sono consentite tutte le tipologie di chiusure previste dalle norme vigenti in materia ad esclusione del tappo a corona.

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

Articolo 9

~~Ai fini dell'utilizzazione della denominazione di origine controllata e garantita i vini "Valtellina Superiore", 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 e 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 Orobic, 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.

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 Valtellina Superiore, anche con l'indicazione delle sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella.

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 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.

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 rappsaglie 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 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 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.

Articolo ~~11~~ 10

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, 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.

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Valtellina Superiore”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PDO-IT-A1036.

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Valtellina Superiore
Tipo di Indicazione geografica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1)

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

Titolo - Nome del prodotto	Valtellina Superiore anche con l’indicazione di una delle seguenti sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e con la qualificazione “riserva”.
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino tendente al granato; odore: profumo caratteristico, persistente e sottile gradevole; sapore: asciutto e leggermente tannico, vellutato, armonico e caratteristico;
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)	12,00% 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)	23,00 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">- Pratica enologica specifica- Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche- Pratica culturale
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	Valtellina Superiore
Resa massima	Resa uva/ettaro: 8 tonnellate/ha; Resa vino/ettaro: 56 ettolitri/ha
	<i>Indicare se trattasi di:</i> <ul style="list-style-type: none">- Ettolitri per ettaro- Kilogrammi per ettaro

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

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione, situata in provincia di Sondrio, comprende del tutto o in parte i comuni della sponda retica partendo dal comune di Buglio sino al comune di Tirano, includendo anche le cinque sottozone previste: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella.
---	--

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	<i>Valtellina Superiore</i>
Breve descrizione	<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. Fattori umani rilevanti per il legame: 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 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

	<p>mantenimento di questo territorio provano la connessione esistente tra terra e vini, dove le caratteristiche peculiari di questi ultimi vengono esaltati.</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"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Un organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
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	Titolo: Articolo 1 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	Titolo: Articolo 4 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	Titolo: Articolo 6 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

	<p>generalizzato innalzamento termico che determina una riduzione del tenore di acidità totale nelle uve.</p> <p>-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.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Titolo: Articolo 8 Confezionamento</p> <p>Descrizione: Viene consentito l'utilizzo di tutte le tipologie di chiusure previste dalle norme vigenti in materia ad esclusione del tappo a corona. 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.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Titolo: Articolo 9</p> <p>Titolo: Articolo 9 e Articolo 10</p> <p>Descrizione:</p> <p>-Viene stralciato il contenuto dell'articolo 9 dove si specificava la necessità di sottoporre i vini ad analisi chimico-fisica ed organolettica.</p> <p>-Vengono rinumerati gli Articoli.</p> <p>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.</p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<p>Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Valtellina Superiore" 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: 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	Piazzi

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	saq4@pec.politicheagricole.gov.it pqai4@politicheagricole.it l.lauro@mpaaf.gov.it s.fedeli@politicheagricole.it l.tarmati@politicheagricole.it

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 giuridiche)	Ente regionale
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	info@valoritalia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

<i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)</i>
--

Punto b)

<i>Riserva</i>

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.	
	MERERA N.	
	MERLOT 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 Valtellina Superiore

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

Base giuridica	D.M. 25 01 2010, D.M. 30 11 2011, DM 12 luglio 2013
----------------	---

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
------	---

