PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "VENEZIA GIULIA"

Approvato con	DM 07.03.1996	G.U. 70 - 23.03.1996
Modificato con	DM 05.10.1998	G.U. 242 - 16.10.1998
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP Modificato con D.M. 12.07.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf (concernente correzione dei disciplinari) Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM. 08.10.2013	G.U. 253 - 28.10.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM. 12.11.2013	(rettifica al DM. 08.10.2013) G.U. 277 – 26.11.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale del 24.05.2017		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Consolidata con la proposta di modifica di cui al Provvedimento Ministeriale 21 febbraio 2018 e modifica correttiva di cui al DM.10.09.2018

Articolo 1
Denominazione

1.L'indicazione geografica tipica "Venezia Giulia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografia

1.L'indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante;
2. I vini a indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati *nell'allegato 1* del presente disciplinare.
3. L' indicazione geografica tipica "Venezia Giulia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni idonei alla coltivazione per le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine così come identificati al comma 2, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 13 agosto 2012 è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti

composti nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno riportati per ciascuna delle province (*allegato 1).*

Provincia di Gorizia:
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)
Malvasia istriana
Merlot
Pinot bianco

Pinot nero
Refosco dal peduncolo rosso
Ribolla gialla
Riesling renano
Riesling italico
Sauvignon
Terrano
Verduzzo friulano
Chardonnay
Incrocio Manzoni 6.0.13
Moscato giallo
Schioppettino

Per la provincia di Pordenone:
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)
Merlot
Pinot bianco

Pinot nero
Glera
Refosco nostrano
Refosco dal peduncolo rosso
Ribolla gialla
Riesling renano
Sauvignon
Traminer aromatico
Verduzzo friulano
Chardonnay
Forgiarin
Incrocio Manzoni 6.0.13
Sciaglin
Ucelut

Per la provincia di Trieste:
Malvasia istriana
Merlot
Refosco dal peduncolo rosso
Sauvignon

Terrano
Chardonnay
Pinot bianco
Vitouska

Per la provincia di Udine:
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)
Merlot
Pinot bianco

Pinot nero
Glera
Refosco nostrano
Refosco dal peduncolo rosso
Riesling renano

Ribolla gialla
Sauvignon
Schioppettino
Verduzzo friulano
Chardonnay
Franconia
Incrocio Manzoni 6.0.13
Possono concorrere alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le rispettive province sopra indicate, fino ad un massimo del 15%. Di cui all'allegato 1 del presente disciplinare.
I vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e, limitatamente ai vitigni a bacca rossa, anche nella tipologia novello.

Articolo 3
Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 19.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
9,00% vol. per tutti i vini

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
2. La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle Province di Venezia e Treviso

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

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1.I vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia", per tutti i tipi di vino, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Venezia Giulia" bianco:
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

"Venezia Giulia" rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Venezia Giulia" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

2. I vini a indicazione geografica tipica «Venezia Giulia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Venezia Giulia», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie "novello" e "frizzante", all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:
«Venezia Giulia» Novello 11,00% vol;
«Venezia Giulia» Frizzante 10,50% vol.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1 Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" prodotti nel territorio della regione Friuli – Venezia Giulia, è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, negli abbinamenti di seguito riportati:
Chardonnay e Sauvignon
Chardonnay e Pinot bianco

Merlot e Cabernet Franc
Merlot e Cabernet Sauvignon
Merlot e Refosco dal peduncolo rosso
Cabernet Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso
è limitatamente alla tipologia frizzante:
Chardonnay e Pinot nero
Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" è consentito a condizione che:
il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
L'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.
2. Alla indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
L'indicazione geografica tipica "Venezia Giulia", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.
3. E' vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica 'Venezia Giulia' il riferimento alla varietà Pinot grigio.

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo delle provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia.
Il Friuli-Venezia Giulia è la regione d'Italia più nord-orientale. Si estende su una superficie di 7.856. Confina con l'Austria a nord e la Slovenia ad est. A sud si affaccia sul mare Adriatico e ad

ovest confina con la regione Veneto. La regione si estende su una grande varietà di climi e paesaggi dal mite clima mediterraneo, nel sud al clima continentale nel nord alpino. La superficie totale è suddivisa in un 42,5% di montagna alpina a nord, 19,3% è collinare, prevalentemente a sud-est, mentre il restante 38,2% comprende le pianure centrali e costiere.
Morfologicamente la regione può essere suddivisa in quattro aree principali:
La zona montuosa nel nord della regione non interessata alla coltivazione della vite, l'area collinare, che si trova a sud delle montagne e lungo la parte centrale del confine con la Slovenia caratterizzata da suoli composti da suoli flyschoide con prevalenze di marne sulle arenarie, e pianure centrali sono caratterizzati da suoli poveri, aridi e permeabili e la zona costiera che può essere ulteriormente suddiviso in due parti, occidentale e orientale, separate dalla foce del fiume Isonzo. A ovest, la costa è bassa e sabbiosa. A est, la costa e caratterizzata da un profilo roccioso, dove il Carso incontra l'Adriatico, fino a Trieste e Muggia, al confine con la Slovenia.
La cerchia delle Prealpi Giulie, posta a nord della zona collinare costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione. Questa cerchia, unitamente alla prossimità della costa adriatica che dista mediamente una quaratina di chilometri, contribuisce a mitigare le escursioni termiche favorendo così l'instaurarsi di un microclima mite e temperato del quale la viticoltura si avvantaggia particolarmente. Il clima della regione si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive sono di 21,5 – 22,5°C e le medie invernali di circa 4°C.
Le quattro zone che presentano regimi pluviometrici distinti che vanno dai 1.000-1.200 mm della fascia costiera , ai 1200-1800 della fascia delle pianure centrali e collinare, ai 2500-3000 della fascia prealpina.
2) Fattori umani rilevanti per il legame
La coltivazione della vite nel territorio dell'attuale regione Friuli Venezia Giulia è stato fin dall'antichità protagonista indiscusso fin dall'antichità. In epoca romana il vino Pucino era molto apprezzato alla corte imperiale di Roma e come narra Tito Livio il Senato inviò ad Aquileia dei coloni per diffondere la coltivazione della vite.
Sotto la dominazione Longobarda di Teodorico prima, e dei suoi successori, la coltivazione della vite godette di un periodo di espansione testimoniato anche da pregevoli reperti archeologici conservati presso il tempietto Longobardo di Cividale del Friuli.
Durante il medievo la ribolla era dono gradito presso le corti europee e successivamente ai luogotenenti della Serenissima Repubblica di Venezia sia presso quelli di area austriaca al soldo dei conti di Gorizia e il vino costituiva merce di scambio e mezzo di pagamento dei tributi o dei debiti.
All'inizio del 1500 la serenissima repubblica dominava il Friuli mentre il potere degli Asburgo si estendeva sul goriziano e la Venezia Giulia , i veneziani promuovevano il vino prodotto in questi territori in tutti i suoi domini e lo utilizzava negli scambi commerciali con gli altri paesi europei, questo provocò l'innalzamento dei dazi doganali imposti dallo stato austriaco per l'importazione dei vini nella contea di Gorizia e dei suoi porti, il provvedimento portò aspetti positivi in quanto venne incrementata la produzione locale e aumentarono le superfici investite a vigneto nelle zone sottoposte alla dominazione austriaca.
Con il XIX secolo arrivarono in Friuli le prime viti di pinot grigio, bianco, nero, merlot e sauvignon grazie al conte de la Tour che aveva sposato la nobile proprietaria di Villa Russiz a Capriva del Friuli che si diffusero in tutto il Friuli, e si arrivò a una base ampelografia che sfiorava le trecento varietà.
Nella seconda metà del XX secolo anche grazie all' opera di formazione dell'Istituto Sperimentale per la vitivinicoltura di Conegliano, fu attuata una profonda e importante trasformazione dei vigneti e degli impianti di vinificazione che dalla cantina padronale divennero moderni impianti tecnologici affidati a enologi che seppero esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti portando i vini prodotti nel Friuli Venezia Giulia all'eccellenza nazionali ed internazionale soprattutto per quanto riguarda quelli a bacca bianca.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:
- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative
- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;
- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare tutti i vini bianchi e rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.
C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.
La millenaria storia vitivinicola della regione, dai Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Venezia Giulia"
Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO:
CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'
Via Morpurgo, 4 - 33100 UDINE
Tel. 0432- 510619
Fax 0432 288595
E-Mail: info@ceviq.it
CEVIQ s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 3) 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 4).

ALLEGATO 1

Varietà di vite idonee alla coltivazione:

Provincia di Gorizia

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sylvaner verde	Sauvignon
Traminer aromatico	Verduzzo friulano	Vitouska
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenere
Franconia	Gamay	Malbeck
Merlot	Pignolo	Pinot nero
Refosco dal peduncolo rosso	Schioppettino	Terrano
Moscato rosa	Petit verdot	Rebo
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Viogner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtai
Soreli		

Provincia di Pordenone

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sauvignon	Traminer aromatico
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Ancellotta	Cabernet franc	Cabernet sauvignon
Carmenere	Franconia	Lambrusco maestri
Malbeck	Marzemino	Merlot
Pignolo	Pinot nero	Raboso Piave
Raboso veronese	Refosco dal peduncolo rosso	Refosco nostrano
Terrano	Moscato rosa	Petit verdot
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Viogner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos

Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtai
Soreli	Rebo	

Provincia di Pordenone comuni di Castelnuovo del Friuli, Pinzano al Tagliamento

Cividin	Sciaglin	Ucelut
Cjanorie	Forgiarin	Piculit neri
Cordenossa		

Provincia di Trieste

Chardonnay	Garganega	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Malvasia lunga (o del Chianti)	Moscato giallo
Pinot bianco	Pinot grigio	Sauvignon
Sèmillon	Traminer aromatico	Vitouska
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Franconia
Merlot	Piccola nera	Pinot nero
Refosco dal peduncolo rosso	Terrano	Petit verdot
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Viogner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtai
Soreli	Rebo	

Provincia di Udine

Chardonnay	Friulano	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sauvignon	Sylvaner verde
Traminer aromatico	Verduzzo friulano	Ancellotta
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenere
Franconia	Gamay	Lambrusco maestri
Malbeck	Marzemino	Merlot
Pignolo	Pinot nero	Refosco dal peduncolo rosso
Refosco nostrano	Schioppettino	Tazzelenghe
Terrano	Moscato rosa	Petit verdot
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Viogner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtai
Soreli	Rebo	

Provincia di Udine comune di Forgaria del Friuli

Sciaglin	Ucelut	Cjanorie
Forgiarin	Piculit neri	Cordenossa

Provincia di Udine comuni di Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Forgaria del Friuli, Premariacco, Prepotto, San Pietro al Natisone, Torreano

Cividin		