



*Ministero delle politiche agricole
alimentari forestali e del turismo*

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.0044043 del 19/06/2019

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Valsusa”.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata Legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

VISTO il D.M. 31.10.1997, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 265 del 13.01.1997, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Valsusa” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP “Valsusa”;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOC dei vini “Valsusa”;

ESAMINATA la documentata domanda, presentata per il tramite della regione Piemonte su istanza del Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa, con sede in Bussoleno(TO), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC “Valsusa”, nel rispetto della procedura di cui al citato DM 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del DM 7 novembre 2012, relativa alle modifiche “non minori” dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della regione Piemonte;

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 30 maggio 2019, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOC "Valsusa";

CONSIDERATO altresì che ai sensi del citato Reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche "non minori" del disciplinare in questione sono considerate "ordinarie" e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'articolo 10, comma 8, del citato DM 7 novembre 2012, per le modifiche "minori", che non comportano variazioni al documento unico;

RITENUTO tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica "ordinaria" del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

PROVVEDE alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica "ordinaria" del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata "Valsusa".

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo Ufficio PQAI IV, Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana della predetta proposta.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VALSUSA"

Il disciplinare di produzione della DOC dei vini "Valsusa", così come consolidato con il DM 30.11.2011 e da ultimo modificato con DM 07.03.2014, pubblicato sul sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOC dei vini "Valsusa" è modificato come segue:

- l'articolo 1 è sostituito con il seguente testo:

"La denominazione di origine controllata "Valsusa" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Valsusa" rosso;

"Valsusa" Avanà;

"Valsusa" Becuet;

"Valsusa" Baratuciat."

- l'articolo 2 è sostituito con il seguente testo:

"1. La denominazione di origine controllata "Valsusa" è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Avanà, Barbera, Becuet, Dolcetto e Neretta cuneese da soli o congiuntamente: minimo 60%; altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli o congiuntamente, per il restante 40% iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

2. La denominazione "Valsusa" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

-Avanà

-Becuet

-Baratuciat

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la corrispondente composizione ampelografica per almeno 85%, possono concorrere le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte per un massimo del 15%."

- all'articolo 4, la tabella relativa alle rese massime di uva per ettaro e al titolo alcolometrico volumico minimo naturale è sostituita con la seguente:

	<i>Rese t/ha</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico minimo</i>
--	----------------------	---

		<i>naturale (% vol)</i>
<i>“Valsusa” rosso</i>	9	9.5
<i>“Valsusa” Avanà</i>	7	9.5
<i>“Valsusa” Becuet</i>	7	9.5
<i>“Valsusa” Baratuciat</i>	7	9.5

- all'articolo 5, il comma 1, è sostituito con il seguente:

“1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata dall'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Bardonecchia, Cesana torinese, Claviere, Moncenisio, Oulx, Salbertrand, Sauze d'Oulx, Sauze di Cesana, Sestriere, Avigliana, Caselette, Noalesa, Chiusa San Michele, Sant'Ambrogio, Sant'Antonino, Vaie, Venaus, Villar Dora.”.

- l'articolo 6 è sostituito con il seguente testo:

“1.I vini a denominazione di origine controllata “Valsusa” all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- “Valsusa” rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 20,0g/l .

- “Valsusa Avanà”

colore :rosso rubino poco intenso talvolta con riflessi aranciati;

odore: fruttato ,talvolta con note vegetali;

sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 21,0 g/l.

- “Valsusa Becuet”

colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei;

odore: intenso, fruttato, fine;

sapore: asciutto, armonico, sapido, talvolta moderatamente tannico

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

- “Valsusa” Baratuciat

colore : giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;

odore: intenso con note floreali e fruttate;

sapore: armonico sapido ,talvolta acidulo, asciutto;

*titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.*

2. I vini sottoposti ad eventuale passaggio o conservazione in recipienti di legno possono rilevare sentori di legno.”.

- all'art. 8, concernente il legame con l'ambiente geografico, la descrizione di cui alla lettera B) è sostituita con il seguente testo:

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

Tutte le tipologie del Valsusa sono caratterizzate dalle peculiarità dei vini di montagna, vini sottili di grande profumazione ma bassa gradazione se pur di buona conservabilità.

I vini della DOP Valsusa sono prodotti nelle tipologie rosso e con specificazione dei vitigni .

Il “Valsusa” rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e autoctoni della Val Susa quali Avanà e Becuet e con i quali si producono anche le relative le tipologie monvarietali. Si presentano alla degustazione con un bel colore rosso rubino , profumo vinoso, caratteristico di frutti di bosco e ciliegie selvatiche, esaltati dalla forte escursione termica propria del territorio di produzione dovuta all' orientamento est ovest che offre un microclima ideale alla coltivazione della vite rappresentato dal versante sinistro orografico (esposizione sud), con picchi precipitativi concentrati nei mesi di maggio e giugno e ottobre novembre, frequenti sono gli episodi di Favonio, vento caldo di caduta dal versante nord delle Alpi dovuto alla compressione delle masse d'aria provenienti. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall'acidità moderata. Il bianco, ottenuto dalle uve Baratuciat, si caratterizza per l'equilibrata acidità che lo rende adatto sia alla vinificazione come fermo che come spumante. Il prodotto finale ha una buona sapidità con tipica profumazione floreale tipica del vitigno e freschezza derivanti dalle notevoli escursioni termiche.”