



*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
EX PQA IV

Prot. n. 64928

Decreto 10 dicembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini IGP “Provincia di Mantova” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 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;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – 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 IGP “Provincia di Mantova”;

VISTO il DM 12 luglio 2013, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente la correzione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP e dei relativi fascicoli tecnici inviati alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP “Provincia di Mantova”;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato “*Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135*”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l'incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013, registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

VISTA la comunicazione n. 1846301 del 7/06/2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A1078 relativo alla citata IGP “Provincia di Mantova” (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico e-Caudalie entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. n. 22274 del 26/06/2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE al Consorzio Vini Mantovani, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. M1.2013.0043771 del 17/09/2013 con la quale il predetto soggetto richiedente, per il tramite della Regione Lombardia, ha presentato a questo Ministero le modifiche al fascicolo tecnico in questione;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia, presentato con nota prot. n. M1.2013.0043771 del 17/09/2013, in merito alle modifiche al fascicolo tecnico in questione, così come proposte dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare da parte di questo Ministero le predette modifiche al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente decreto e, conseguentemente, di dover procedere all'aggiornamento del disciplinare della denominazione in

questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato D.M. 30.11.2011;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini IGP “Provincia di Mantova”, così come consolidato con il D.M. 30.11.2011 e dal successivo D.M. 12 luglio 2013, richiamati in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell’allegato al presente decreto.

2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:

- a) nell’ambito del sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
- b) nell’ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del D.M. 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP.

Roma, lì 10/12/2013

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to prof. Gianluca M. Esposito

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini IGP “Provincia di Mantova”

L’articolo 6 del disciplinare di produzione è sostituito per intero dal seguente testo:

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica “Provincia di Mantova” all’atto dell’immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche :

“Provincia di Mantova” bianco e bianco frizzante:

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, armonico;

sapore: tipico, pieno talvolta abboccato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Provincia di Mantova” rosato e rosato frizzante:

colore: rosato;

odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Provincia di Mantova” rosso e rosso frizzante:

colore: rosso rubino più o meno intenso anche tendente al granato;

odore: vinoso, gradevole armonico;

sapore: da secco a dolce, tipico, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Provincia di Mantova” novello:

colore: rosso;

odore: fruttato, giovane, gradevole;

sapore: asciutto, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Provincia di Mantova” bianco passito:

colore: giallo tendente all’ambra secondo l’invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: caratteristico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Provincia di Mantova” rosso passito:

colore: rosso tendente al granato;

odore: caratteristico e intenso;

sapore: tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Provincia di Mantova" con la specificazione del nome del vitigno, anche nella tipologia frizzante, passito e novello, 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.

L'articolo 8 del disciplinare di produzione è sostituito per intero dal seguente testo:

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione dei vini ad IGT "Provincia di Mantova", anche nelle tipologie frizzante, passito, novello, anche con la specificazione di vitigno, comprende tutto il territorio amministrativo della provincia di Mantova, caratterizzato da quattro zone:

- la zona delle colline moreniche
- la zona dell'alta pianura
- la zona della media pianura
- la zona della bassa pianura

Con il Quaternario ha inizio l'abbassamento del bacino padano con la completa sommersione da parte del mare. La regressione del mare padano è conseguenza dell'apporto di sedimenti alluvionali. Nella zona delle colline, dell'alta e media pianura prevalgono i sedimenti pleistocenici, prima ghiaiosi depositati dai ghiacciai e poi sabbiosi depositati dallo scioglimento degli stessi. La piana posta tra le colline moreniche e il fiume Po è il risultato del modellamento fluvio-glaciale. In parte della media pianura e nella bassa pianura sono evidenti i depositi alluvionali Olocenici trasportati dal fiume Po e dai suoi affluenti.

Le colline moreniche fanno parte dell'Anfiteatro Morenico del Garda con quote che arrivano a 200 m s.l.m.. Il Mincio costituisce l'asse idrologico principale. I depositi morenici, sciolti e permeabili, consentono uno spiccato drenaggio superficiale e la formazione di un vero e proprio regime idrico sotterraneo. La prima falda è a 10-30 metri di profondità e al livello di campagna nelle zone depresse. Il clima è mite e ventilato per la presenza del lago di Garda. La zona dell'alta pianura con quote da 36 a 56 m. s.l.m. è la zona subcollinare influenzata dagli apporti fluvio-glaciali del Mincio, dell'Oglio e del Chiese. I sedimenti dell'alta pianura presentano una granulometria eterogenea, si passa dalle ghiaie ai ciottoli grossolani alle ghiaie più fini miste a sabbia. Questo territorio presenta una forte permeabilità tanto che le acque percolano in profondità incrementando le falde che possono arrivare fino all'altezza del fiume Po. In corrispondenza del passaggio tra depositi fluvio-glaciali di natura diversa si verifica il fenomeno dei fontanili (affioramento della falda freatica). La zona della media pianura con quote comprese tra i 13 e i 36 m s.l.m. prosegue fino al limite del fiume Po con i suoi depositi alluvionali. Questa zona è caratterizzata da depositi fluvio-glaciali argillosi-limosi e calcarei e per buona parte da sedimenti sabbiosi, fini e silicei. In prossimità del Mincio, dell'Oglio e degli scaricatori principali i depositi sono più grossolani. Le falde superficiali sono alimentate dalle acque meteoriche e quelle profonde dalle zone poste più a monte. La profondità della falda si trova tra gli 8 e i 25 m in prossimità della zona influenzata dal sistema Oglio-Chiese. Avvicinandosi alla sponda sinistra del fiume Po si riduce il grado di permeabilità perché maggiori sono i livelli di argilla e la falda localizzata in letti di sabbia fine si trova a 10 metri di profondità. La zona di bassa pianura a destra del fiume Po è compresa tra le quote 7 e 20 m s.l.m.. I terreni affioranti sono di origine alluvionale e riferibili al Quaternario

recente (Olocene), durante il quale il fiume Po e i suoi affluenti depositarono i sedimenti, depositi alluvionali Olocenici.

La morfologia presenta delle irregolarità in particolare ondulazioni in direzione Est-Ovest, corrispondenti agli antichi alvei del fiume Po.

Il drenaggio superficiale si riduce mano a mano che dalle aree più rilevate e permeabili si passa alle zone più depresse. In profondità si rileva la presenza di bancate argillose, alternate a livelli di sabbia più o meno grossolana. In superficie la litologia è stata influenzata dai corsi dei fiumi Po e Secchia e ora tende a rimanere costante per le opere di arginatura e regolazione delle acque.

I suoli posti in corrispondenza degli argini degli antichi percorsi fluviali sono a granulometria sabbiosa o sabbiosa-limoso, profondi, ben drenati moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei in profondità a tessitura franca o franco-sabbiosa. Nelle aree tra i dossi e le valli i suoli sono a granulometria tra medio-fine e fine, profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa. Nelle zone vallive la tessitura è argillosa, sono suoli profondi e poco evoluti.

Il fiume Po crea una unità idrogeologica e alimenta gli acquiferi per una vasta area.

La prima falda è più vicina alla superficie nell'area in sinistra Secchia, 3-4 metri dal piano di campagna rispetto al destra Secchia dove si trova a 5-20 metri.

Il clima è da considerarsi intermedio tra quello mediterraneo e quello oceanico, causa la continentalità, è un clima caratterizzato da temperature medie estive elevate con afosità estiva, inverni rigidi con ritorni di gelo primaverili. Nella zona delle colline moreniche anche per le maggiori precipitazioni il clima risulta da umido a subumido con una carenza idrica estiva, nella restante parte della provincia di Mantova è da considerarsi da subumido a subarido con eccessi idrici invernali.

Fattori umani rilevanti per il legame

Fondamentali i fattori umani legati al territorio che hanno contribuito in modo determinante all'ottenimento del vino ad IGT "Provincia di Mantova", nonché di tutte le altre tipologie (frizzante, novello, passito e con indicazione di vitigno).

La coltivazione della vite in provincia di Mantova ha origini antiche, gli scavi archeologici nelle colline moreniche hanno portato alla luce una ciotola di vinaccioli databile al Neolitico delle palafitte. Successivamente la civiltà etrusca portò la cultura del vino. Il poeta Virgilio, nativo di Mantova descrive l'esistenza della Vitis labrusca duemila anni fa, nella sua quinta Bucolica. La coltivazione della vite assume consistenza alla fine del secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po, definita per la sua importanza la Cassino del nord. I monaci stabilivano agli affittuali un imponente vignicolo. Questo grazie alla politica della contessa Matilde di Canossa che con donazioni favorì l'insediamento di comunità religiose nelle terre di sua pertinenza. Ad esse affidava il controllo del territorio favorendo con opere di bonifica e di disboscamento la produttività del terreno e la coltivazione della vite. Quindi una coltivazione che nasce da "terre nuove", strappate alle esondazioni del fiume e messe al sicuro con le arginature. Queste terre caratterizzano le qualità organolettiche della produzione vitivinicola.

L'arte millenaria del vino è testimoniata da un bassorilievo dei mesi attribuito alla scuola di Wiligelmo, Ottobre che travasa il mosto, (faceva parte della decorazione della basilica romanica). Questo bassorilievo del Mese-agricoltore, con le vesti sollevate e chino nell'atto di versare il mosto evidenzia come l'arte della vinificazione fosse importante, non solo come attività dominante in un periodo dell'anno, ma anche per i suoi significati religiosi e le sue implicazioni liturgiche tanto da essere inclusa nella celebrazione monumentale del processo di insediamento dell'area. Testimonianza importante per i vini e le uve dei colli ci viene fornita dalla corrispondenza di Isabella d'Este nel suo viaggio a Cavriana e sul lago di Garda nel settembre del 1535, e nella "Descrizione in compendio del castello di Solferino" un documento dell'Archivio di Stato di Mantova del 1588.

Anche il mantovano Teofilo Folengo descrive i gesti secolari di una mitologica vendemmia avendo probabilmente sotto gli occhi ciò che accadeva nelle sue terre.

In tempi più recenti la coltivazione del Lambrusco è testimoniata da convegni in particolare il Convegno viticolo della Val Padana, San Benedetto Po, 16 gennaio 1949, che descrive come la vite fosse coltivata maritata all'olmo nelle classiche piantate mantovane.

L'uomo ha modellato il territorio e reso possibile la coltivazione della vite che è diventata tradizione come i rituali che ruotavano intorno all'uva e al vino con radici antiche che risalgono al cuore del Medioevo.

Possiamo affermare che tutto il territorio amministrativo della provincia di Mantova ha vocazione viticola e l'uomo è stato determinante a caratterizzare la produzione vitivinicola in particolare a determinare:

- la base ampelografica dei vigneti è frutto di una lunga selezione operata dall'uomo in funzione di una produzione di qualità. I vitigni più idonei alla specificità dei terreni e alle caratteristiche climatiche sono quelli tradizionalmente coltivati nelle aree di produzione;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti e gestire in modo razionale le operazioni colturali e la qualità della produzione, mantenendo la tradizione. Queste cambiano in funzione dell'ambiente di coltivazione (collinare o di pianura);
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate sull'eredità della tradizione per l'ottenimento dei vini previsti dal disciplinare.

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

L'IGT "Provincia di Mantova" è sostanzialmente rappresentata dai vini riconducibili alle tipologie di base quali bianco (anche frizzante e passito), rosso (anche frizzante, passito e novello), rosato (anche frizzante), nonché dai vini con indicazione del vitigno a bacca bianca (anche frizzante e passito) oppure a bacca nera (anche frizzante, passito e novello).

I vini a IGT "Provincia di Mantova", in virtù delle citate diverse tipologie di prodotto e dei differenti vitigni che li compongono, presentano al consumo, le caratteristiche organolettiche specifiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La specificità dei vini ad IGT "Provincia di Mantova", nelle tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione (anche frizzante, novello, passito e con indicazione di vitigno, è strettamente legata al territorio. Le differenti vocazionalità territoriali all'interno dell'area dell'IGT "Provincia di Mantova", prevedono la distinzione tra aree collinari più adatte alla produzione di uve a bacca bianca e le zone di pianura più idonee alla produzione di uve a bacca rossa. Ciò non toglie che l'intero areale ben si presti a tutte le tipologie considerate dal presente disciplinare.

La zona collinare adiacente al lago di Garda si estende nei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino e Volta Mantovana, è più vocata alla produzione di vini bianchi, anche frizzanti e passito e con la specificazione del vitigno, ed è caratterizzata da terreni di origine morenica, da terreni dolcemente declivi e dalle brezze lacustri. Queste oltre a favorire la qualità delle uve creano circuiti interni di ventilazione determinando positivamente la fermentazione e la conservazione dei vini. Le caratteristiche dei vini prodotti sono attribuibili a questi precisi elementi geografici e climatici.

Infine solo l'esperienza tramandata da generazioni consente di conoscere i punti migliori per l'impianto del vigneto ed ottenere un vino con le caratteristiche desiderate.

La viticoltura di pianura che si pratica nella restante parte del territorio della provincia di Mantova, più vocata alla produzione di vini rossi, anche frizzanti, novello e passito e con la specificazione del vitigno, è caratterizzata da suoli di natura alluvionale in genere a granulometria tra medio-fine e

fine, moderatamente profondi, calcarei, con tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, moderatamente o poco evoluti abbinati ad un clima caratterizzato dalle alte temperature estive e dall'elevata umidità questi fattori creano una situazione pedo-climatica particolarmente favorevole per ottenere uve al giusto grado di maturazione e con le caratteristiche organolettiche tipiche, connesse agli elevati contenuti polifenolici e aromatici che condizionano fortemente la struttura, il corpo e tutta la valutazione sensoriale se a questo si aggiunge che il fiume Po crea un microclima unico è evidente la “simbiosi” tra il territorio e i vitigni.

L'uomo ha modificato il territorio strappando le terre alle esondazioni dei fiumi Po, Secchia e Oglio creando i presupposti per la coltivazione della vite. La coltura contadina si tramanda le tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, migliorate ed affinate ma pur sempre legate alla tradizione.