



*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. 61273 del 21/11/2013*

**Decreto 21 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP Valsusa 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. 607/09 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;

VISTO il DM 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 DOP Valsusa;

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 in corso di registrazione;

VISTA la comunicazione n.1623775 del 03.06.2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A1243 relativo alla citata DOP Valsusa (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 n. 22295 del 26.06.2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Regione Piemonte 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*, par. 2, del Reg. CE n. 1234/2007, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione n.20391 del 06.11.2013 con la quale la predetta Regione, ha presentato a questo Ministero, le correzioni al fascicolo tecnico nonché del relativo disciplinare di produzione;

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 U.E., 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, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM del 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 a DOP Valsusa,

così come consolidato con il DM 30.11.2011 , richiamato 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, se del caso, nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
  - a) nell'ambito del sistema informativo "e-Caudalie", messo a disposizione dalla Commissione U.E., 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 U.E. 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 DM 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 21/11/2013

Il Capo Dipartimento  
*f.to prof. Gianluca M. Esposito*

### Modifica al disciplinare di produzione dei vini a DOP “Valsusa”.

Il testo dell'articolo 8 - Legame con l'ambiente geografico- è sostituito per intero con il seguente:

A) Informazioni sulla zona geografica.

1 - Fattori naturali rilevanti per il legame .

I vini con denominazione Valsusa DOC sono prodotti in 19 comuni della provincia di Torino da Almese a Exilles, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa.

La Valle di Susa situata nella parte occidentale del Piemonte ha decorso EST – Ovest, gode di un prezioso microclima al riparo dai venti freddi del Nord, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo,(Orrido di Foresto).

Interessa un comprensorio che ha inizio ad Almese e risale lungo la sinistra orografica della Dora Riparia, in parte la destra comuni di Meana di Susa e Gravere, fino a raggiungere i Comuni di Chiomonte ed Exilles.

L'ambiente è particolarmente favorevole alla coltura della vite avendo solo il 20% delle precipitazioni annue in estate. Questa caratteristica unita alla ventosità elevata e al buon soleggiamento creano le condizioni ottimali per permettere la coltivazione della vite oltre gli 850 metri di altezza, condizione unica nel Piemonte, questo ha permesso lo svilupparsi di vitigni autoctoni (Avanà,Becuet,Baratuciat) che hanno potuto adattarsi al meglio al clima locale sviluppando proprie caratteristiche, conferendo al prodotto carattere di tipicità.

In bassa valle i terreni appartengono a tipologie miste per apporti morenici e arricchimenti calcarei di rocce presenti nella sinistra idrografica della Dora Riparia.In Alta valle i terreni appartengono a tipologie miste evolutisi su materiali fluvio-glaciali di calcescisti, gneiss, micascisti, pietre verdi, quarziti e dolomie, che contribuiscono ad una produzione qualitativa di rilievo. I vigneti sono posti su terreni rocciosi con pendenze variabili dove prevalgono i terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura fu il monastero benedettino della Novalesa. In un documento del 739 il fondatore dell'abbazia – Abbone – nominando come erede universale il monastero citò nell'elenco dei beni diverse località con vigneti. Più recenti sono le testimonianze storiche della viticoltura in Valsusa ed, in particolare, nel comune di Chiomonte dove intorno all'anno mille vi erano terreni coltivati dalla prevostura di Oulx in regione “Segneur” col vitigno “Avanà”, dove ancora oggi sorgono i vigneti coltivati. Alla fine del XII secolo testimonianze storiche riportano che i vigneti venivano sottratti ai signorotti locali e nessun tipo di tassa ostacolava il commercio del vino. Dello stesso periodo storico sono le prime misure di carattere protezionistico nei confronti del vino come il divieto di introdurre vini da altre zone per poter consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la Francia. Fu proprio la via Franchigena che collegava la provenza alla lombardia che aiutò lo sviluppo della coltivazione della vite grazie alle locande e alle taverne poste lungo il percorso che proponevano esclusivamente vino locale. A partire dal XVI secolo la popolazione fu costretta a spostarsi e insediarsi nelle fasce montane in quanto numerose azioni belliche interessarono il fondo della vallata. Questo spostamento portò alla costruzione di muretti di pietra a secco che sostenevano i terrazzamenti su cui la vite era coltivata.

Nel XIX secolo, periodo di massima espansione della viticoltura dei due comuni si sono raggiunti anche i 100 ha vitati, poi con l'avvento della fillossera, qui giunta in ritardo rispetto al resto d'Italia,

si sono ridotti in parte, mentre gli attuali 20 ha vitati sono dovuti allo spopolamento e alle difficoltà di produzione.

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.

Il Valsusa DOC è prodotto nelle tipologie rosso e rosso novello.

Il "Valsusa" rosso è ottenuto con un minimo di 60% di varietà autoctone piemontesi, come Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese e l'autoctono della Val Susa Avanà. Si presenta 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. I tannini non particolarmente marcati sono sostenuti dall'acidità moderata. Nel caso di vini invecchiati può essere presente il sentore di legno.

Il "Valsusa" Novello vino di bassa gradazione e tannicità presenta spiccato profumo di ciliegia e frutti di bosco. I profumi sono più o meno accentuati a seconda della percentuale di macerazione carbonica utilizzata e della prevalenza dei vari vitigni, che varia da produttore a produttore. Le caratteristiche organolettiche sono quelle riportate nell'art.6 del disciplinare di produzione.

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

Per la comunità Chiomontina e Giaglionesa la coltivazione della vite è sempre stata importante fonte di reddito con intensi scambi commerciali con la Francia e con la vicina città di Torino. Soprattutto è da sottolineare la peculiarità della coltivazione dei vitigni Avanà e Becuet che si sono storicamente adattati al particolare microclima della Val Susa, viticoltura definita eroica per queste zone, dove è quasi impossibile applicare la meccanizzazione sia per la coltivazione sia per la raccolta. Una viticoltura legata alla tradizione per motivi geologici e antropici ma che si rinnova costantemente seguendo le innovazioni viticole ed enologiche.