



*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

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Trentino”.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010, tuttora vigente ai sensi dell’articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016;

VISTO il D.P.R. 04.08.1971 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 221 del 02.09.1971 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Trentino” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP “Trentino”;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP “Trentino”;

ESAMINATA la documentata domanda trasmessa in data 20/04/2017, su istanza del Consorzio vini del Trentino con sede in Trento, dalla Provincia autonoma di Trento, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Trentino”, nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 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 D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Provincia autonoma di Trento;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 17 ottobre 2017, nell’ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Trentino”;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Trentino".

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 e forestali – Ufficio PQAI IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della predetta proposta.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “TRENTINO”

Al disciplinare di produzione della DOC “Trentino”, di cui al Titolo I, sono apportate le seguenti modifiche:

- a) all’articolo 1, sono inserite le tipologie: Trentino Kerner (anche riserva) e Trentino Manzoni bianco (anche riserva);
- b) all’articolo 2, sono inserite le varietà Kerner e Manzoni bianco;
- c) all’articolo 4, sono inserite le seguenti rese e titolo alcolometrico volumico minimo naturale:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettolitri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolom. volumico minimo naturale (% vol.)
Trentino Kerner	98	14	9,5
Trentino Manzoni bianco	105	15	10,5;

- d) all’articolo 5, nell’ambito della disciplina delle tipologie qualificabili con la menzione “riserva”, sono inserite le tipologie di vino Trentino qualificabili con i vitigni Kerner e Manzoni bianco;
- e) all’articolo 6, sono inserite le seguenti caratteristiche al consumo per le relative tipologie di vini:

Trentino Kerner:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
 odore: fruttato delicato, leggermente aromatico;
 sapore: secco sapido caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Manzoni bianco:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
 odore: caratteristico, fruttato, delicato, leggermente aromatico;
 sapore: secco, talvolta con nota acidula, di corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Kerner riserva:

colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati;
 odore: fruttato, fine, leggermente aromatico;
 sapore: secco, sapido, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Trentino Manzoni bianco riserva:

colore: giallo paglierino con riflessi leggermente dorati;

odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: secco, di corpo, talvolta con nota acidula;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Al disciplinare di produzione della DOC “Trentino Superiore”, di cui al Titolo II, sono apportate le seguenti modifiche:

- a) all’articolo 1, sono inserite le tipologie: Trentino Kerner (anche vendemmia tardiva) e Trentino Manzoni bianco (anche vendemmia tardiva);
- b) all’articolo 2, sono inserite le varietà Kerner e Manzoni bianco;
- c) all’articolo 3, nell’ambito della zona di produzione delle uve, sono inserite le caratteristiche dei terreni idonei alla produzione delle varietà Kerner e Manzoni bianco:

Kerner: terreni sulle pendici dei monti o collinari dotati di buona esposizione, posti ad un’altitudine non inferiore ai 350 m s.l.m.;

Manzoni bianco: terreni alluvionali ben drenati, terreni alle pendici della montagna o di media collina posti ad un’altitudine non inferiore ai 250 m. s.l.m. e non superiore ai 500 m s.l.m.; oltre i 500 metri di quota nei soli versanti esposti a sud.;

- d) all’articolo 4, sono inserite le seguenti rese e titolo alcolometrico volumico minimo naturale:

	Produzione massima vino DOC per ettaro (ettoltri)	Produzione massima uva per ettaro (tonnellate)	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale (% vol)
Trentino Superiore Kerner	70	10	10,5
Trentino Superiore Kerner vend. tardiva	50	10	15,0
Trentino Superiore Manzoni bianco	70	10	11,5
Trentino Superiore Manzoni bianco vend. tardiva	50	10	15,0;

- e) all’articolo 6, sono inserite le seguenti caratteristiche al consumo per le relative tipologie di vini:

Trentino Superiore Kerner:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato;

odore: fruttato, fine, con evidente nota aromatica;

sapore: secco, di corpo, caratteristico e di buona sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Trentino Superiore Manzoni bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato;

odore: fine, talvolta con caratteristica nota aromatica;

sapore: secco, sapido, caratteristico, acidulo, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Trentino Superiore Kerner vendemmia tardiva

colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Trentino Superiore Manzoni bianco vendemmia tardiva

colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato, più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, talora speziato;
sapore: dall'amabile al dolce, di corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolti;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

- f) all'articolo 6, per la tipologia *Trentino Superiore Traminer aromatico*, è stato diminuito il valore dell'acidità totale minima da 4,50 a 4,0 g/l.