



*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. 57259**

**Decreto 6 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini IGP “Ronchi Varesini” 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 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 IGP “Ronchi Varesini”.

VISTA la comunicazione n. 1846213 del 7/06/2013 con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PGI-IT-A1037 relativo alla citata IGP “Ronchi Varesini” (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. 22271 del 26/06/2013 con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE alla Provincia di Pavia – Politiche per l’Agricoltura, 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, 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 n. M1.2013.0044440 del 24/09/2013 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 n. M1.2013.0044440 del 24/09/2013, 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 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, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 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 “Ronchi Varesini”, 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 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, li 6/11/2013

Il Capo Dipartimento  
F.to prof. Gianluca M. Esposito

## Modifiche al disciplinare di produzione dei vini IGP “Ronchi Varesini”

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

### Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

#### A) Informazioni sulla zona geografica.

##### 1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a IGT “Ronchi Varesini” si colloca nella Provincia di Varese all'interno del bacino padano, delimitato dalla catena alpina a Nord e dal Lago Maggiore ed il fiume Ticino ad Ovest.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono il realizzarsi di condizioni climatiche idonee alla viticoltura e alla coltivazione di vitigni storicamente presenti da sempre in quest'area.

All'interno della Provincia l'area di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a IGT “Ronchi varesini” è circoscritta essenzialmente tra le prime pendici pedemontane a nord, con esclusione della porzione più propriamente montana, comprendendo quindi la fascia di collina e pianura della Provincia .

La zona di produzione ha altitudine variabile tra 200 e 500 m. slm , esposizioni variabili specie nelle zone collinari

#### Analisi pedopaesaggistica

I suoli della provincia di Varese hanno livelli di evoluzione piuttosto difformi: si va da suoli molto semplici e poco evoluti, rinvenibili in situazioni morfologiche disturbate o instabili, a suoli molto evoluti, potenti e con forte differenziazione interna, spesso anche a scarsa fertilità, che si rinvengono sulle superfici stabili più antiche, come i terrazzi fluvio-glaciali della parte centro-orientale della provincia.

Per quanto riguarda i suoli, con riferimento alle tipologie di pedopaesaggi, le zone di produzione di uve a IGT “Ronchi varesini” sono così caratterizzate:

- Prealpi Varesine: versanti da ondulati a moderatamente ripidi (pendenza 0-45%), depositi alluvionali nelle valli più ampie e depositi glaciali diffusi. Geologicamente costituite da calcari selciferi con calcari dolomitici e marnosi. Sono interessate alla zona di produzione di uve a IGT “Ronchi Varesini” solo per la fascia meridionale a ridosso delle Colline moreniche orientali del Verbano e dei Terrazzi fluvio-glaciali antichi ed intermedi;
- Colline moreniche orientali del Verbano: si tratta di colline moreniche e depressioni intramoreniche( pendenza 0-20%) con presenza di laghi, torbiere e affioramenti rocciosi . Geologicamente caratterizzate da presenza di ghiaie, sabbie e limi non calcarei, affioramenti di conglomerati ed arenarie;
- Terrazzi fluvio-glaciali antichi ed intermedi: si tratta di terrazzi fluvio-glaciali del Pleistocene inferiore e medio (pendenza <1%) con presenza di loess, da molto a poco incisi. Geologicamente caratterizzati da limi sabbiosi, argillosi e ghiaia ma non calcarei;
- Alta pianura occidentale: si tratta del conoide fluvio-glaciale dell' Olona ( pendenza <1%), inciso dalla valle omonima con tracce di paleo-alvei. Geologicamente costituito da ghiaie sabbiose, limo e ciottoli, di norma non calcaree;
- Valle del Ticino: si tratta di alveo incassato, la valle ha tracce di meandri e dossi (pendenza <1%). Geologicamente caratterizzata da ghiaie con sabbie limose, non calcaree.

Le zone vitivinicole, come sopra descritte, presentano le seguenti caratteristiche dei suoli:

- Spessore consistente in quanto non limitato né da roccia in posto né da orizzonti sabbiosi ricchissimi in scheletro e neppure dalla falda;
- Suoli ricchi di scheletro in tutta l'area dovuta alla granulometria dei sub-strati, spesso di tipo glaciale o fluvioglaciale;
- Tessiture del suolo più grossolane nelle parti meridionali del territorio in buona relazione con la granulometria dei materiali parentali, mentre nella zona centrale tessitura media (medio impasto) in relazione alla forte presenza di substrati glaciali;
- pH riferito al primo metro moderatamente acido (5.5-6.0) con eccezioni: nella parte meridionale del territorio dove predominano valori di reazione debolmente acida che passa a neutra in alcune zone intorno al Lago di Varese. Viceversa, localmente si possono presentare suoli decisamente acidi (pH < 5.5);
- Drenaggio buono nelle porzioni settentrionali e meridionali.

#### La temperatura dell'aria

L'analisi della Temperatura dell'aria ha permesso di evidenziare che la durata della stagione vegetativa (periodo con temperatura media superiore a 10°C) si protrae dal 20-25 marzo al 10-15 ottobre, con la media annua che risulta di 11-12°C, con un guadagno termico delle esposizioni sud rispetto a quelle nord di circa 1,3°C per le massime e 1°C per le minime. Il mese più freddo è gennaio, con una media di 1-2°C, media delle minime inferiore a 0°C e minime assolute comprese fra -8 e -10°C. Il mese più caldo è luglio con temperatura media di 21-22°C. La media di ottobre, intorno a 12°C, ci indica che l'area definita nell'art.3 per la produzione dell'IGT "Ronchi Varesini" è ben al di sopra del limite climatico per la coltura della vite (indicato da una media di ottobre di 10°C).

#### Le precipitazioni

La distribuzione spaziale delle precipitazioni mostra un incremento con la quota ed un incremento latitudinale. Quest'ultimo si manifesta con una graduale accentuazione delle precipitazioni medie annue che dai 1100 mm del limite sud della provincia crescono gradualmente portandosi intorno ai 1350 mm sulla sponda meridionale del lago Maggiore. Proseguendo verso nord si assiste ad una crescita ulteriore che conduce al massimo pluviometrico del Verbano – Ossola.

Il regime pluviometrico dell'area si caratterizza per due massimi (primaverile e autunnale), per uno spiccato minimo invernale (centrato su gennaio) e per un assai poco marcato minimo estivo.

#### 2. Fattori umani rilevanti per il legame

Molto rilevanti sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a Indicazione Geografica Tipica "Ronchi Varesini".

Le origini della viticoltura nella provincia di Varese sono molto lontane nel tempo.

Il vino è comparso nell'area verbanese, di cui la Provincia di Varese geograficamente fa parte, nella lontana preistoria. Sulla estrema riva del lago e lungo le prime anse del Ticino, in territorio di Castelletto Ticino, si sono rilevati pollini e semi di vite 'coltivata' ascrivibili al VII secolo a.C.

Già nel '500, del resto, la sola Busto Arsizio contava quattromila pertiche di terreno coltivato a vite e nel '600 la vitivinicoltura rappresentava i tre quarti della ricchezza varesina.

Anche il Cardinale Carlo Borromeo, durante gli anni trascorsi a Roma alla corte del papa Pio IV, si faceva spedire botti di vino dalla Valceresio, dove la famiglia possedeva il castello di Frascarolo. Scriveva Carlo, il 28 settembre 1560, al suo agente Guido Borromeo ("Studia Borromaica IV", 1990, P.G. Pisoni, Documenti carliani nell'archivio Borromeo): *"Con questa lettera haverete la patente per li vini che si hanno da condurre da Milano a Roma. Et perchè si è dato ordine a messer*

*Battista Pasqua a Genova di quanto haverà da fare per mandarli ben conditionati per mare a Roma, non mancherete di usar e di far usare ogni possibile diligentia acciò che detti vini siano condotti da Milano a Genova illesi et intatti et presto, come son certo che farete. Questa patente si manda perchè li vini passino esenti sotto nome di sua Santità. Il Papa desidera haver anche una botta di vino de Fraschiolo....”*

I censimenti relativi all’ampelografia delle uve coltivate nel Circondario di Varese, condotti dal Comizio Agrario di Varese nel 1881, riportano un primo elenco di uve coltivate nei comuni che ancora oggi fanno parte della zona di produzione dell’IGT Ronchi Varesini.

Guido Montaldo riporta nel libro “La vite e il vino in Lombardia” che nel Varesotto negli anni 1840 - 41 venivano coltivati oltre 3.000 ettari di ronchi e vigne.

Le cose cominciarono a cambiare verso la metà del XIX secolo, con le malattie della vite che falciarono i vigneti. Molti distretti lombardi si videro addirittura privati dei mezzi di sussistenza. Dai 24.091 ettolitri di vino prodotti nel 1852, il distretto di Como (di cui allora faceva parte il Varesotto) scese a 7.519 nel 1856.

Anche lo sviluppo dell’industrializzazione accentuò la crisi della viticoltura in tutta l’area del varesotto.

Tuttavia sul finire del XIX secolo si tentò l’esperimento della prima Cantina Sociale del Varesotto, inaugurata nel 1870 a Travedona, nel comprensorio d’Angera, si chiamava Società Vinicola nel Circondario di Varese e restò in vita una decina d’anni, tentando di promuovere la produzione e il commercio di vini tipici. Nelle intenzioni dei soci, la Cantina Sociale doveva creare uno stimolo alla buona viticoltura, portare la produzione varesina al livello delle migliori zone vinicole italiane e aprire un facile sbocco alle bottiglie locali, da allora la viticoltura ha mantenuto un piccolo ma significativo spazio nell’economia agricola del varesotto.

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

L’IGT «Ronchi Varesini» è riferita a diverse tipologie di vino, compresa la tipologia bianco frizzante. Dal punto di vista analitico ed organolettico ciascuna tipologia presenta le caratteristiche descritte all’Articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione legata all’ambiente geografico.

In particolare presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie 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)*

Il disciplinare di produzione dei vini, anche nella tipologia bianco frizzante, a indicazione geografica tipica “Ronchi Varesini”, sulla base dell’analisi dei pedo-paesaggi, del clima, della temperatura dell’aria e delle precipitazioni circoscrive l’area di produzione, in larga misura, alla parte collinare e pianeggiante della Provincia, escludendo – per le limitazioni sopra esposte – la parte montana più settentrionale.

Tutte le tipologie di vino, compresa quella bianco frizzante, definite dal disciplinare consentono una versatile possibilità di adeguamento all’ambiente geografico.

I vini bianchi, anche nella tipologia frizzante, sono caratterizzati da note floreali accompagnate da sentori di frutta matura. Il vino è particolarmente fresco, caratterizzato al palato da una gradevole nota acidula e buona struttura, mentre i vini rossi risultano intensi con note di ciliegia e frutti rossi in genere e in bocca manifestano tannini non aggressivi ed acidità equilibrata. I vini rosati presentano odore caratteristico con leggero profumo delicato, mentre in bocca sono asciutti, sapidi e con una leggera nota amarognola

La realizzazione di impianti con fittezze adeguate e forme di allevamento poco espanse consente di rendere ancora più qualitativo il risultato enologico. Le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura incarnano l'evoluzione dell' agricoltura tradizionale verso le più moderne tecniche agronomiche al fine di ottenere la più razionale disposizione sul terreno delle viti e la migliore esposizione dell'area fogliare.

Da quanto detto sopra si evince che le caratteristiche pedologiche, morfologiche e climatiche del territorio, la tradizione alla produzione di vino, testimoniata da numerosi documenti, uniti al lavoro dei viticoltori della zona, e alla loro attenzione all'evoluzione delle tecniche agronomiche ed enologiche sono fondamentali per determinare le caratteristiche tipiche dei vini, anche nella tipologia frizzante, ad IGT Ronchi Varesini.

La IGT "Ronchi Varesini" è stata riconosciuta con D.M. del 11/10/2005, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 246 del 21/10/2005 e successivamente modificata con D.M. del 24/07/2009, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n.184 del 10/08/2009 e ulteriormente modificata con D.M. del 30/11/2011, pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP.