



*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

Prot. n. 0041285 del 24/05/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Colli Trevigiani”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di

esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – 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 IGT “Colli Trevigiani”;

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTA la domanda presentata dall'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti”, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Colli Trevigiani”, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Colli Trevigiani”;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stata tenuta in data 30 agosto 2016 la riunione di pubblico accertamento, presso i locali della Fiera di Verona, Viale del Lavoro, 8 - Verona, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;
- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n.

61/2010, espresso nella riunione del 2 settembre 2016, sulla predetta richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Colli Trevigiani”;

- la citata proposta di modifica, ai sensi dell’articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 211 del 09.09.2016;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all’esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Colli Trevigiani” e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Colli Trevigiani” e del relativo documento unico, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l’articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica del 20 marzo 2017, in particolare l’articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DISPONE

ai sensi dell’articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell’allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Colli Trevigiani” e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;
- 2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della IGP in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 24 maggio 2017

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Colli Trevigiani”.

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Art. 1

La indicazione geografica «Colli Trevigiani», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso. di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

La indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta è consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Bianchetta trevigiana, Incrocio Manzoni 2.14, Incrocio Manzoni 2.15, Incrocio Manzoni 2-3, Malvasia (da Malvasia istriana), Muller Thurgau, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Traminer, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Manzoni bianco, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Wildbacher, Tai (da Tocai friulano), Boschera, Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Glera lunga, Manzoni rosa e Manzoni moscato è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso fino ad un massimo del 15% di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle seguenti condizioni: ~~previste dalla normativa comunitaria~~.

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva utilizzata del vitigno presente nella misura minore non deve essere inferiore al 15% del totale.”

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani», ricadente in provincia di Treviso, comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di:

Asolo, Caerano di San Marco, Cappella Maggiore, Castalcucco, Cavaso del Tomba, Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Cornuda, Crocetta del Montello, Farra di Soligo, Follina, Fonte, Fregona, Giavera del Montello, Maser, Miane, Monfumo, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Pieve di Soligo, Possagno, Refrontolo, Revine Lago, San Fior, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, San Zenone degli Ezzelini, Sarmede, Segusino, Sernaglia della Battaglia, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio Veneto e Volpago del Montello. Tale zona è delimitata come segue:

«dalla località Ciano in comune di Crocetta del Montello il limite prosegue verso est lungo la provinciale detta “panoramica del Montello” fino al punto di uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea retta verticale rispetto alla “panoramica” fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave.

Da questo punto il limite segue in direzione est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi verso sud-est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa, da dove piega ad ovest lungo la strada statale n. 248 “Schiavonesca Marosticana” che percorre fino al confine della provincia di Treviso con quella di Vicenza, in prossimità del km 42,500 circa, nel comune di S. Zenone degli Ezzelini. In corrispondenza di tale confine, segue verso nord la strada per Liedolo, supera tale centro abitato in località Capitello, piega ad est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto, da dove piega verso nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa. Superato il paese Paderno del Grappa, il limite segue la rotabile in direzione nord per Possagno del Grappa, toccando Tuna, Rover e giunto in località Fornace piega a nord-ovest per la località Roi di Possagno, da dove, costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet.

Prosegue, quindi verso est tenendosi a monte della “Pedemontana” del Grappa ad una quota di circa 300 metri e cioè al limite di vegetazione naturale della vite. Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova poco sopra l'abitato di Obledo e di Cavaso del Tomba, mantenendosi ad una distanza media di circa 400 metri a nord della pedemontana del Grappa. Riavvicinandosi a tale strada, il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Grenigo in comune di Cavaso da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui, a quota 303, segue dagli inizi la strada che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a sud est sulla pedemontana del Grappa.

Scende quindi per tale strada e ritornando sulla pedemontana del Grappa, il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 “Feltrina”, una volta superato il centro abitato di Pederobba. Segue quindi detta strada fino ad Onigo di Pederobba, in

corrispondenza del quale piega ad est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi, verso nord-est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa. Lungo tale strada prosegue verso sud e all'altezza della località Fornace piega a sud-est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso sud-est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

Il confine nord prende come punto di partenza località Fornace, prosegue lungo il greto della sinistra del fiume Piave ai confini fino con la provincia di Belluno. Segue detto confine provinciale fino a quota 582 sotto Crocra. Prosegue a est toccando Tomba, C. Spinazzè, C. Trenta e proseguendo in linea retta nella stessa direzione raggiunge i confini con il comune di Valdobbiadene. Scende lungo i medesimi fino a M. Perlo (quota 610) si stacca verso est fino a Casa Simonetto per arrivare al Monte Castello, passando sotto le casere S. Maria, Zoppè, Geronazzo. Dal Monte Castello entra nel borgo Val di Guietta costeggiando a 100 metri a monte la strada che porta a Combai e raggiunge la piazza di detto paese.

Da qui il confine nord è delimitato da una linea a nord della strada pedemontana corrispondente alla curva di livello di 500 metri. Passa a nord dei comuni di Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine, Vittorio Veneto, fino ad incontrare la strada statale n. 51 di Alemagna in località Savassa.

Quindi riprende a est di detta strada statale, la curva di livello 500 metri passando a nord del comune di Fregona e Sarmede fino ad incontrare il confine con la provincia di Pordenone in località Valbona a quota 608.

Segue a sud detto confine provinciale fino a Torricello in comune di Cordignano.

Da qui attraversa il centro di Cordignano, prosegue verso ovest lungo la strada che conduce a Vittorio Veneto fino all'incrocio con la linea di confine con il comune di Colle Umberto in località S. Stefano.

Da qui si dirige a sud, seguendo il confine tra i comuni di Cordignano e Colle Umberto fino a raggiungere la località 4 Strade sulla strada statale n. 13 Pontebbana. Segue quindi verso ovest detta strada statale e passando per il centro storico di Conegliano, arriva a Susegana, passa la strada provinciale della Barca a Colfosco e prosegue lungo la strada Colfosco-Pieve di Soligo fino in località Colombero.

Segue poi la linea di delimitazione attraversando il quartier del Piave, il confine amministrativo del comune di Farra di Soligo fino a raggiungere in località Palù a sud, di Campagnola i confini amministrativi del comune di Vidor.

Segue a sud i medesimi fino al greto della sinistra del fiume Piave. Prosegue ad ovest lungo il medesimo fino alla località Fornace».

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani», anche con la specificazione del vitigno, a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Pinot bianco, **Pinot grigio**, Pinot nero, Chardonnay, Cabernet franc, Riesling renano, Traminer, Manzoni bianco, Sauvignon, Boschera, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, I.M. 2.14, I.M. 2.15, I.M. 2-3 e Manzoni moscato, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, della varietà Pinot grigio destinata esclusivamente alla produzione di vini bianchi, anche nelle diverse tipologie, non può essere superiore a tonnellate 19.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani», dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Art. 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni elencati all'art. 3. Inoltre, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, tali operazioni possono essere effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti con la zona di vinificazione delle uve di cui al capoverso precedente.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

Art. 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

bianco, bianco frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 13.0 g/l.

rosso, rosso frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.50% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

rosato, rosato frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

novello (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Art. 7

Alla indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

E' vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica 'Colli Trevigiani' il riferimento alla varietà Pinot grigio.

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della IGT "Colli Trevigiani" si compone di una serie di rilievi collinari disposti con direzione nord-sud nella parte più meridionale e con direzione est-ovest nella parte settentrionale.

Tali rilievi sono separati da una serie di valli percorse da piccoli corsi d'acqua.

L'area a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della laguna di Venezia, da cui dista soli 40 Km.

La disposizione est-ovest dei terreni collinari, la forte pendenza, la conseguente giacitura rivolta a sud dei vigneti, permette la massima intercettazione dei raggi solari, creando un areale ideale per la coltivazione della vite.

I suoli della zona si sono originati dal sollevamento di fondali marini e sono stati successivamente modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi.

I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali.

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area "Colli Trevigiani" è di tipo temperato, con stagioni ben delineate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di temperatura fra la notte ed il giorno, grazie alla discesa lungo i pendii della colline, di aria fresca proveniente dalle Prealpi.

Le piogge frequenti del periodo estivo garantiscono l'apporto idrico sufficiente per l'ottimale maturazione dell'uva.

Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclività ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti.

Fattori umani e storici

L'area dei colli Trevigiani vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani.

In seguito la vocazione alla produzione di vini in questa zona è testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del vino dei colli Trevigiani.

La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima *Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia*, dalla quale si è sviluppata, nel 1923, la prima *Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia*, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana.

Il nome dei vini dei Colli Trevigiani era famoso e utilizzato fin dai primi anni del secolo, specialmente a Venezia ma non solo per indicare i vini provenienti da questi colli.

“Colli Trevigiani”, come indicazione geografica, è stata sistematicamente utilizzata dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora “vini da tavola con indicazione geografica”.

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l’attuale disciplinare di produzione successivamente modificato ed adeguato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

b) Specificità del prodotto

I vini rossi della indicazione geografica tipica “Colli Trevigiani” sono caratterizzati da un rosso tenue fino al rosso rubino talvolta al granato. In funzione delle zone e dei vitigni, possono talvolta essere più accentuati i sentori di frutta e frutti di sottobosco oppure note erbacee. Nel complesso sono vini da freschi ad un gusto pieno con una buona tannicità e un giusto equilibrio acido. Al gusto, in relazione alla specificità del vitigno, ritornano le note di frutta e in relazione al grado di maturità una buona struttura e una consistenza sapida.

Per i vini bianchi giovani il colore è normalmente giallo da chiaro a paglierino con riflessi verdognoli talvolta carico a seconda dei vitigni. All’olfatto e al sapore presentano note tipiche delle varietà, evidenziando talvolta note primarie floreali che richiamano nei vini strutturati con una marcata sapidità e persistenza gustativa.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il legame dei vini alla zona di produzione è data dalla rinomanza del nome contenuto nella “Indicazione geografica Colli Trevigiani” con la quale da oltre un secolo sono famosi e commercializzati i vini provenienti da queste aree collinari della provincia di Treviso.

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

06 45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

Varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana	Boschera ⁽¹⁾	Cabernet franc
Cabernet sauvignon	Carmenère	Chardonnay
Corbina	Franconia	Glera
Glera lunga	Grapariol	Incrocio Manzoni 2.15
Malbech	Malvasia istriana	Manzoni bianco
Marzemina grossa	Marzemino	Merlot
Muller thurgau	Perera ⁽²⁾	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Raboso piave
Raboso veronese	Recantina ⁽³⁾	Refosco peduncolo rosso
Riesling	Riesling italico	Sauvignon
Tocai friulano	Traminer aromatico	Turchetta
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Wildbacher	Barbera	Incrocio Manzoni 2-14
Incrocio Manzoni 2-3	Lambrusco di Sorbara	Marzemina bianca
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25)	Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50)	Moscato bianco
Tocai rosso	Ancellotta	Fertilia
Flavis	Italica	Nigra
Petit verdot	Prodest	Rebo
Syrah		

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Colli Trevigiani”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PGI -IT- A0518

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	“Colli Trevigiani” (it)
Tipo di Indicazione geografica	IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) Vino frizzante (8)
--

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	“Colli Trevigiani” Rosato, Rosato frizzante, anche anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio
Breve descrizione testuale	Il colore del rosato può essere più o meno intenso; il profumo è generalmente fruttato; il sapore sapido e con un buon equilibrio. Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Colli Trevigiani” Bianco, Bianco frizzante, anche con la specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio
Breve descrizione testuale	I vini bianchi sono caratterizzati da un colore che varia dal giallo chiaro quasi trasparente al giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli, a un giallo intenso. All’olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all’intenso.

	<p>Questi vini, a seconda dei vitigni, al sapore possono risultare amabili o asciutti, armonici, possono presentare una buona struttura accompagnata da una buona sapidità.</p> <p>Estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,00 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	13,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	“Colli Trevigiani” Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con il nome del vitigno
Breve descrizione testuale	<p>I vini rossi presentano un colore dal rosso tenue al rosso rubino, al rosso granato. All’olfatto risultano intensi, e a seconda del vitigno, possono presentare profumi di frutta rossa talvolta con sentori di frutta molto matura, sotto spirito e di confettura. Al sapore presentano caratteristiche dall’amabile all’asciutto, talvolta intensi e di buona sapidità.</p> <p>Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,50 % vol.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,50 %
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 g/L
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 g/L

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	
Descrizione della pratica	

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Resa massima per ettaro
“Colli Trevigiani” Syrah	120 ettolitri per ettaro
“Colli Trevigiani” Manzoni b, Pinot b, Pinot g, Chardonnay, Riesling renano, Sauvignon, Traminer, Cabernet f, Pinot n, Boschera, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Manzoni moscato, Manzoni rosa	152 ettolitri per ettaro
“Colli Trevigiani” Bianco, Rosso, Rosato, anche con vitigno; Bianchetta, Malvasia, Muller T., Glera, Riesling, Verdiso, Verduzzo, Cabernet S, Merlot, Raboso, Refosco, Wildbacher, Tai, Carmenere, Glera lunga, Malbech, Marzemino, Incrocio Manzoni 2.15.	200 ettolitri per ettaro
“Colli Trevigiani” Manzoni rosa	96 ettolitri per ettaro

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	L'area di produzione dei vini IGT “Colli Trevigiani” comprende in toto o parte l'area di 40 Comuni in provincia di Treviso, delimitata con precisione dal disciplinare di produzione.
---	---

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Corrispondono a quelli indicati all'allegato 1 della proposta di modifica del disciplinare di cui alla parte A) dell'ALLEGATO al presente provvedimento.
---	--

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	“Colli Trevigiani”
Breve descrizione	I vini IGT Colli Trevigiani sono ottenuti da uve coltivate in zona collinare, caratterizzata da buone

	<p>escursioni termiche e buon drenaggio dei terreni. I vini bianchi presentano note tipiche delle varietà, evidenziando talvolta note floreali o fruttate, con una marcata sapidità e persistenza; i rossi sono sapidi, con sapore da amabile ad asciutto e profumi intensi che variano dalla frutta rossa alla frutta molto matura. Il legame della IGT Colli Trevigiani si basa molto sulla rinomanza del nome "Colli Trevigiani" con il quale, da oltre un secolo, sono famosi e commercializzati i vini provenienti da queste aree collinari della provincia di Treviso.</p>
--	--

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	Disposizione supplementare di etichettatura
Quadro di riferimento giuridico	Nella legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	Disposizione supplementare in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	All'articolo 7 del disciplinare, conformemente all'articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome del vitigno Pinot grigio, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	No

Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <p>- Art. 105 "Not minor"</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Titolo: Art. 2 e seguenti – Cancellazione della tipologia varietale "Pinot grigio"</p> <p><i>Descrizione:</i> In tale articolo e nei successivi viene cancellata la tipologia varietale "Pinot grigio".</p> <p><i>Motivo:</i> La soppressione della tipologia qualificata con il vitigno "Pinot grigio" è in relazione alla parallela richiesta di protezione della DOP "Delle Venezie", nel cui ambito è stato riservato l'uso della predetta tipologia varietale. Trattasi di una scelta condivisa dalla relativa filiera produttiva volta alla massima qualificazione con la denominazione d'origine del vino ottenuto dal</p>

	“Pinot grigio”, che costituisce il vitigno più rappresentativo e peculiare del territorio
Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 “Not minor”
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 2, comma 5. Sostituzione termine “vitigni ammessi” con “vitigni idonei”
	<i>Descrizione e motivazione:</i> trattasi di modifica formale per tener conto del corretto termine “vitigni idonei alla coltivazione”, previsto dalla vigente normativa nazionale.
Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 “Not minor”
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 2, penultimo comma. Condizioni per l’uso delle tipologie bivarietal
	<i>Descrizione e motivazione:</i> sono state inserite le condizioni tecnico produttive per l’ottenimento delle tipologie designate con il nome di due vitigni, in conformità alle norme dell’Unione europea in materia di etichettatura e presentazione (Art. 62, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009).
Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 “Not minor”
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 4, penultimo comma. Inserimento resa uva/ettaro per uve varietà Pinot grigio destinati a vini senza qualificazione varietale.
	<i>Descrizione e motivazione:</i> E’ stata inserita la resa uva/ettaro per varietà Pinot grigio destinata alla esclusiva produzione dei vini bianchi, nelle varie categorie, ma non designati col nome di detto vitigno.
Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Art. 105 “Minor”
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 5 - Norme per la vinificazione – Descrizione delle deroghe per la vinificazione nelle aree limitrofe
	<i>Descrizione:</i> E’ stato inserito e definito l’ambito territoriale delle deroghe per effettuare le operazioni di elaborazione, conformemente all’articolo 6, par. 4, lett. b) del Reg. CE n.

	<p>607/2009.</p> <p>In tal senso è stato previsto che le operazioni di vinificazione possono avvenire, oltre che nella zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3, anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni confinanti con la zona di vinificazione delle uve.</p> <p><i>Motivazione:</i> Trattasi di modifica conseguente alla scadenza della deroga avvenuta il 31.12.2012 (che, ai sensi del comma 2 del par. 4 dell'art. 6 del Reg. n. 607/2009, consentiva l'elaborazione al di là delle immediate vicinanze), con la quale si è provveduto a disciplinare, in conformità all'art. 6, par. 4, comma 1, lett. b), del citato regolamento, per la IGP in questione l'elaborazione nelle aree limitrofe alla zona di produzione delimitata delle uve.</p> <p>Tale disposizione derogatoria è motivata dalla consolidata tradizione e consente ai produttori interessati di utilizzare anche impianti di elaborazione ubicati in un'area limitrofa a quella di produzione delle uve.</p>
Tipo di modifica	<p><i>Indicare se trattasi di:</i></p> <p>- Art. 105 "Not minor"</p>
Descrizioni e motivi della modifica	Art. 7, ultimo comma. Inserimento disposizione di etichettatura.
	<i>Descrizione e motivazione:</i> coerentemente all'intero disciplinare con la previsione in questione è stato espressamente ribadito il divieto all'utilizzo del nome del vitigno "Pinot grigio", anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGP "Colli Trevigiani" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.
--	---

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

Nome e titolo del richiedente	Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti"
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Associazione di produttori

Nazionalità	Italiana
Numero civico	110
Via	Torino
Codice postale	30172
Località	VENEZIA -- MESTRE
Paese	Italia
Telefono	39 0412795569
Fax	39 0412795575
e-mail	agroalimentare@pec.regione.veneto.it alessandra.muffato@regione.veneto.it alberto.zannol@regione.veneto.it andrea.comacchio@regione.veneto.it

Nome e titolo del richiedente	Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Associazione di produttori
Nazionalità	Italiana
Numero civico	31
Via	Sabbadini
Codice postale	33100
Località	UDINE
Paese	Italia
Telefono	39 0432555111
Fax	39 0432555227
e-mail	agricoltura.foreste@certregione.fvg.it emilio.beltrame@regione.fvg.it francesco.miniussi@regione.fvg.it maurizio.urizio@regione.fvg.it

Nome e titolo del richiedente	Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Associazione di produttori
Nazionalità	Italiana

Numero civico	15
Via	Piazza Dante
Codice postale	38122
Località	TRENTO
Paese	Italia
Telefono	39 495111
Fax	
e-mail	serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it mario.chemolli@provincia.tn.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	ROMA
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656048; +39-0646656127 +39-0646656030; +39-06456031
Fax	+39-064742314
e-mail	saq4@pec.politicheagricole.gov.it saq9@pec.politicheagricole.gov.it s.fedeli@politicheagricole.it s.valeri@politicheagricole.it a.squarcia@politicheagricole.it l.lauro@mpaaf.gov.it l.tarmati@politicheagricole.it pqai4@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Veneto
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche)	Ente istituzionale
Nazionalità	Italiana
Numero civico	110
Via	Torino
Codice postale	30172
Località	VENEZIA -- MESTRE
Paese	Italia
Telefono	39 0412795569

Fax	39 0412795575
e-mail	agroalimentare@pec.regione.veneto.it alessandra.muffato@regione.veneto.it alberto.zannol@regione.veneto.it andrea.comacchio@regione.veneto.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quntino Sella
Codice postale	00187
Località	ROMA
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria)

Nome dell'organismo di controllo	VALORITALIA S.r.l.
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	ROMA
Paese	Italia
Telefono	+39 0445313088
Fax	+39 0445313080
e-mail	info@valoritalia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Indicazione Geografica Tipica (I.G.T)

Punto b)

Novello / Vino Novello

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

ITD3	Veneto
ITD34	Treviso
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	Vitigni idonei alla coltivazione nei rispettivi territori, fino ad un massimo del 15%
--	---

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	---