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.0026208 del 30/03/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", del documento unico riepilogativo del disciplinare e la trasmissione alla Commissione UE della relativa domanda di protezione.

IL DIRIGENTE

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;

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;

VISTA la domanda presentata dall' Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", intesa ad ottenere la protezione della DOC dei vini "delle Venezie", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 4 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole parere favorevole della Regione Veneto, della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e della Provincia Autonoma di Trento sulla citata domanda di protezione della denominazione di origine controllata dei vini "delle Venezie" e del relativo disciplinare di produzione;

ATTESO che la richiesta di protezione in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6 e 7, 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 protezione della denominazione di origine controllata e della relativa proposta di disciplinare di produzione;

- la citata proposta di disciplinare , ai sensi dell'art. 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 208 del 06.09.2016;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, è stata presentata in data 2 novembre 2016 una istanza congiunta da parte dall'Associazioni Agricoltori Kmečka zveza e dall'Associazione viticoltori del Carso, con sede in Trieste, rispettivamente in Via Carlo Ghega, n. 2, e in Piazza della Borsa, n. 14, con la quale sono state formulate delle osservazioni avverso la richiesta di protezione in questione;

- la predetta istanza è stata valutata e definita in apposita conferenza dei servizi in data 30 novembre 2016, conformemente ai criteri stabiliti all'articolo 8, comma 2, del citato DM 7/11/2012, al termine della quale il Ministero, d'intesa con il Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e con le competenti Regioni e Provincia autonoma, hanno deciso di non accogliere le osservazioni presentate dalle Associazioni ricorrenti, pur tuttavia convenendo di procedere alla registrazione del nome della DOC in questione anche in lingua slovena, in maniera alternativa, al fine di salvaguardare i diritti della minoranza linguistica slovena del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di protezione della DOC "delle Venezie" e del relativo disciplinare di produzione 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 disciplinare di produzione della DOP dei vini "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", e del relativo documento unico riepilogativo, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di protezione in questione;

D I S P O N E

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 disciplinare di produzione della DOP dei vini "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", e del relativo documento unico;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di protezione della DOP 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, 30 marzo 2017

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

ALLEGATO

A) Proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “delle Venezie”, o in lingua slovena “Beneških okolišev”.

Art. 1
Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata "delle Venezie", o in lingua slovena “Beneških okolišev”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Pinot grigio, anche nella versione frizzante,
- Pinot grigio spumante (categorie V.S. e V.S.Q.),
- bianco.

Articolo 2
Base ampelografica.

1. I vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" Pinot grigio, anche spumante e frizzante, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

– Pinot grigio minimo 85%;
– possono concorrere le uve dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%; tuttavia, in deroga per un periodo di dieci anni a partire dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione possono concorrere anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, ivi compreso il Sauvignon b., idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "delle Venezie" bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
– Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
– possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine controllata “delle Venezie” comprende la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed

ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Nel caso della Pergola o Pergoletta Veronese è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.
Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole a tetto piano (tendoni) o quelli a raggi (Bellussi). Tuttavia i vigneti, se piantati prima della data di entrata in vigore del presente disciplinare, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 15 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 50.000 gemme ad ettaro.
3. La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici vitate allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve con la presente denominazione. Le predette Amministrazioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6. La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, in attuazione di quanto stabilito dall'articolo 14, commi 10 e 11 del d.lgs, n.61/2010:
- stabilire un limite massimo uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare;
- adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini e dei mosti, comprese le uve di cui sono ottenuti, o per superare squilibri congiunturali.
La provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

7. In caso di annata sfavorevole, anche in riferimento a singole zone geografiche, la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto fissano rese inferiori a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, secondo le disposizioni adottate dalle predette Amministrazioni.

8. In annate particolarmente favorevoli la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni

di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singola tipologia, fino ad un massimo del 20%, la resa massima ad ettaro, da destinare a riserva vendemmiale, fermo restando il limite massimo di cui al punto 5 secondo capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero.
L'utilizzo dei mosti e dei vini di cui al precedente comma è regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5, comma 5.
La provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

9. Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Articolo 5
Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione, elaborazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Provincia autonoma di Bolzano.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio l'aggiunta di mosti o vini della tipologia "Bianco", anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie", nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale.

4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine e non può essere designato con il riferimento al vitigno Pinot grigio. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uve eccedenti la resa di 18 tonn., di cui all'art. 4 comma 8, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al comma successivo.
La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono entro la successiva seconda campagna vendemmiale a destinare tutto o parte

dei quantitativi dei mosti e vini di cui al comma precedente alla certificazione con la DOC "delle Venezie". In assenza di tali provvedimenti tutti in vini e mosti eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essa non interessata dai provvedimenti precedenti, sono classificati come vino IGT bianco o vino generico.
6. Lo spumante "delle Venezie" Pinot grigio deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo.

1.I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Pinot grigio:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio frizzante:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- spuma: fine ed evanescente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico, dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio - spumante:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- spuma fine e persistente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5.0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

bianco:
- colore: da giallo verdolino al giallo dorato;
- odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “delle Venezie” è vietato l’uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

4. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3. E’ tuttavia consentita la facoltà dell'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo.

5. Il nome del vitigno Pinot grigio può precedere il riferimento della denominazione di origine controllata "delle Venezie".

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini DOC delle Venezie devono essere immessi al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 6 litri chiuse con tappo raso bocca ed a vite a vestizione lunga. E’ consentito altresì l’uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 6 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «delle Venezie» Pinot grigio spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri.
Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia, con esclusione del tappo in plastica. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali
L’areale della denominazione di origine controllata “delle Venezie” situato nella parte dell’Italia nord orientale e interessa i territori amministrativi delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e della provincia autonoma di Trento.
Il territorio presenta una grande diversità di “terroir” che ha permesso la produzione di vini però con peculiarità che nel tempo, dal riconoscimento della IGT delle Venezie, hanno caratterizzato questo territorio per la produzione del Pinot grigio.
Il territorio, e in particolare gli areali dove si coltiva la vite, comprende suoli che presentano diverse giaciture: dalle zone collinare in forte pendenza a quelle pianeggianti, è protetto a nord dalla catena delle Alpi e dalle Dolomiti, mentre a sud confina con il mare Adriatico e con il fiume Po.
I singoli “terroir” che compongono il territorio del triveneto, possono essere considerati come le unità elementari interessate alla vitivinicoltura. La descrizione di un territorio viticolo ampio come

quello del Triveneto è possibili in relazione alle macro aree affini per il livello dei prodotti ottenuti e conseguentemente per i modelli produttivi che si sono sviluppati in ciascuna delle macro aree.
Considerata le specificità degli ambienti che compongono gli areali dedicati alla coltivazione della vite e delle specializzazioni viticole Per tale motivo si è deciso di adottare una scala di analisi più ampia, raggruppando i territori vitivinicoli, protetti dalla Denominazione d'Origine delle Venezie, secondo un criterio di prossimità e affinità pedo-climatica. In questo modo, la macroarea da sempre identificata con i termini "Trevenezie", "Triveneto" o "delle Venezie", viene rappresenta in una univoca unità di lettura. La macroarea delle Venezie non è dunque basata su un singolo elemento del terroir, ma su quelli più significativi, primi fra tutti la sua storia e la geologia con il materiale parentale da cui hanno preso origine i caratteri chimici e fisici del suolo. Nella macroarea si trovano così raggruppati sistemi di terre viticole caratterizzate da elementi comuni e da un comune timbro espressivo della produzione vinicola.
L'ampia pianura che termina sul mare Adriatico e sul fiume PO è stata formata dalle alluvioni dei corsi d'acqua alpini e prealpini, comprende vasti conoidi e superfici terrazzate, nonché la porzione tuttora attiva (alvei) degli stessi corsi. Include le superfici dei fondovalle dei principali fiumi alpini (Adige, Brenta, Piave, Tagliamento e Isonzo), nonché di alcuni importanti affluenti. Territori che si sono formati per la deposizione sia di materiale calcareo e grossolano, sia di ghiaie e sabbie. Sono terreni che hanno un'origine piuttosto recente, presentano profondità da media a molto elevata e il drenaggio è generalmente buono e il contenuto in scheletro è in generale sempre presente.
Il sistema collinare si estende dal Garda fino al Collio, presenta anche dei rilievi isolati tra i quali i più importanti ai fini della produzione viticola che sono i colli Berici e i Colli Euganei. Significativa è la presenza di suoli marnosi oppure calcarei o conglomerati, come pure la presenza di fenomeni carsici.
Le pianure da quella padano-veneta a quella friulano e alto friulana si è formata grazie agli apporti solidi dei principali fiumi alpini quali il Po, l'Adige, il Brenta, il Piave, il Tagliamento e l'Isonzo. La caratteristica distintiva è la forte classazione dei sedimenti nelle prime parti mentre successivamente i suoli sono costituiti prevalentemente da ghiaie con matrice sabbiosa. Le superfici sono per la maggior parte di antica deposizione.
Il clima è caratterizzato da temperature medie annue da 10-12 a 13-14° C. I mesi più freddi sono dicembre e gennaio (temperature medie da 1 a 4° C) durante i quali le temperature possono scendono sotto lo zero (medie da -1 a -5°C) mentre quelli più caldi sono luglio e agosto con una temperatura media compresa tra 20 e 25° C. Nelle aree montane e nei fondovalle gli intervalli di temperatura si abbassano di uno o due gradi mentre le piovosità tendono ad aumentare. La piovosità media annua si aggira intorno ai 700-1300 millimetri, crescente da ovest verso est e approssimandosi ai rilievi prealpini – nell'area collinare trevigiana-alto friulana raggiunge anche i 1500-2000 millimetri. I mesi più piovosi sono generalmente maggio, ottobre e novembre durante i quali nelle aree prealpine e dell'alta friulana raggiungono anche 150 millimetri di pioggia. Nonostante l'elevata piovosità in vaste aree del comprensorio i suoli presentano una sufficiente capacità drenate. Generalmente grazie all'apporto pluviometrico e alla complessiva buona capacità d'acqua disponibile, i suoli in genere non presentano problemi di deficit idrico.

Fattori storici e umani
I primi insediamenti viticoli nel nord-est risalgono almeno ai tempi del dominio etrusco, fra il VII e il V sec. A C. Si riscontrano importanti attività viticole nel periodo romano, come dimostra la fama di alcuni vini come i "retici" e l'"Acinatico", ricordati da Virgilio, Strabone Ulpiano Domizio, o importanti ritrovamenti in Trentino le cui testimonianze attraversano diverse epoche (preistorica, romana, medioevale, etc.). Allo stesso modo tracce viticole molto antiche sono riscontrabili in Friuli, il cui nome deriva da Forum Julii, la città di Cividale dove Giulio Cesare organizzò foro e mercato, dando così il nome a tutta la zona. Prendendo a testimonianza di Plinio, ai confini est, verso Trieste, veniva prodotto il Pucinum al quale veniva attribuita la longevità di Livia Augusta e che i Greci lodavano moltissimo.

L'elemento unificante nella storia vitivinicola delle Venezie è stata la presenza della Repubblica di Venezia le cui attività si estendevano dalle terre d'Istria alla Vallagarina trentina. L'immagine del Leone infatti campeggia ancora sulle vecchie porte d'ingresso delle città "dominate dai commerci" dalla Serenissima o negli affreschi sui palazzi più importanti. Una cultura che ha pervaso la vita delle popolazioni delle Venezie attraverso una lingua che con grande senso di appartenenza li faceva sentire i protagonisti dell'arte, della cultura e della civiltà europea di allora.
I commercianti veneziani dalla metà del 1300 fino al 1700 circa, controllavano quasi tutto il mercato del vino di qualità dal Mediterraneo orientale fino alle ricche regioni del nord Atlantico. Questa fase storica segna per il vino l'inizio di un periodo di grandi cambiamenti sia nella localizzazione di vigneti che nella tipologia dei vini che vengono prodotti. La rivoluzione dei noli a partire dal 1300 cancella la viticoltura dalle zone più periferiche, dalle valli interne e dalle quote più elevate dove l'uva fatica a maturare. Quei vini non erano adatti ai lunghi viaggi. La viticoltura si trasferisce allora dove è possibile produrre vini alcolici e vicina ai luoghi di imbarco e di commercializzazione. L'offerta merceologica cambia profondamente: i vini non vengono più riconosciuti solamente per il loro colore (bianchi o vermigli) o dal nome del vitigno da cui sono prodotti (vernacce, ribolle, schiave…) ma per i luoghi da dove provengono. Ad una maggiore richiesta di qualità dei vini, molti dei quali destinati ai mercati d'Oltralpe, corrisponde da parte dei viticoltori una maggiore attenzione nelle epoche di vendemmia che vengono differenziate a seconda dei vitigni e delle località, anche attraverso l'affissione di bandi vendemmiali, nella preparazione dei contenitori di legno, nello sviluppo tecnologico dei torchi e nella conservazione e trasporto del vino che divengono due aspetti cruciali per la qualità del vino stesso.
L'attuale viticoltura trova il suo impulso grazie alle attività di importati centri di ricerca e formazione che tuttora sono il motore dell'innovazione del territorio: San Miche all'Adige (istituzione nata come scuola per la formazione dei viticoltori e frutticoltori delle area meridionale del Tirolo – allora parte dell'Impero Austro Ungarico) e Conegliano che è tutt'oggi il centro di riferimento nazionale per la viticoltura. Non va dimenticata l'importanza della scuola di Parenzo oggi parte della Croazia, che ha formato fino alla fine della secondo conflitto mondiale gli operatori agricoli dell'area del litorale (attività iniziata quando l'Istria era ancora parte dell'allora Impero Austro Ungarico). Oggi nell'area opera una delle principali strutture universitarie per la formazioni degli enologi: il consorzio universitario formato dagli atenei di Udine, Padova, Verona e Trento.
La ricerca e la formazione sono stati il volano che nel tempo in quest'area hanno favorito lo sviluppo di importanti imprese vinicole, tutt'oggi ancora tra le principali realtà a livello nazionale, e del secondo distretto spumantistico nazionale. A contribuire inoltre allo sviluppo del settore consentendo a tanti piccoli agricoltori di continuare nella coltivazione della vite adeguando progressivamente l'offerta varietale sono state le cantine sociali.
L'area si è identifica come il principale bacino nazionale per la coltivazione dei Pinot e dello Chardonnay, destinati soprattutto alla produzione di vini spumanti, ottenuti mediante il metodo della rifermentazione in bottiglia oppure in autoclave. Tra queste varietà nell'ultimo ventennio si è affermato il Pinot grigio, vitigno che ha trovato nelle aree viticole del nord-est le condizioni per affermarsi anche come vino tranquillo e alimentare un flusso di esportazione particolarmente importante che si identifica con il nome geografico delle Venezie.
L'indicazione geografica "delle Venezie", 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 il disciplinare di produzione successivamente modificato ed adeguato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

Informazioni sul prodotto:

Il “delle Venezie” si presenta nelle tipologie Pinot grigio e bianco, sia nella versione tranquilla sia nelle versioni spumante e frizzante nel caso del Pinot grigio.
Contribuisco alla produzione dei predetti vini alcune varietà espressione della storia del territorio come la Garganega, i Verduzzo e il Tocai friulano, oltre ad alcuni vitigni internazionali lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Muller Thurgau, che hanno trovato nel nord-est degli ambienti ideali per la loro coltivazione.
L’unione di queste varietà, alcune di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere vini risultato del legame inscindibile fra vite ed ambiente; si ottengono così vini con spiccate note tipiche delle varietà che li compongono.
Il Pinot grigio, vitigno di qualità, che trova nei climi temperati l’ambiente dove meglio esprime le peculiarità della varietà, predilige terreni leggeri che sgrondano, ambienti ventilati e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.
Il “delle Venezie” Pinot grigio è elaborato anche in versione spumante. Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità che in base alle modalità di fermentazione presentano talvolta riflessi dal ramato al rosato.
Al gusto è fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico, importante è l’equilibrio acidulo; viene prodotto nelle versioni da dosaggio zero a dry.

Legame causale:
Il clima fresco e ventilato effetto della catena alpina, permette di concentrare e mantenere nelle uve un elevato contenuto di acidità che si riscontra e caratterizza i vini bianchi sia nella versione tranquilla sia negli spumanti e frizzanti.
La sufficiente disponibilità idrica risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi unitamente a terreni normalmente ben drenanti, garantisce un apporto limitato ma costante di acqua e permette una maturazione regolare dei grappoli; importante è la professionalità dei viticoltori nel assicurare una adeguata gestione del vigneto, della parete fogliare e soprattutto della difesa sanitaria considerata la sensibilità del grappolo del Pinot grigio.
Infine le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli, permettono di esaltare e mantenere il corredo aromatico dell’uva; tali profumi, uniti al quadro acidico, permettono di ottenere vini spumanti freschi e armonici.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 ROMA
Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080
info@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 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 1

A. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia autonoma di Trento

Chardonnay B	Goldtraminer B	Manzoni bianco B
Kerner B	Moscato giallo B	Lagarino B
Müller Thurgau B	Nosiola B	Maor B
Pinot bianco B	Pinot grigio G	Paolina B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Sylvaner verde B	Trebbiano toscano B	Veltliner B
Verdealbara B		

B. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regioni Friuli Venezia Giulia

Provincia di Gorizia

Malvasia Istriana B	Tocai Friulano B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Ribolla gialla B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Verduzzo friulano B	Chardonnay B	Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B	Muller Thurgau B	Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B	Viogner B	Sylvaner Verde B
Picolit B	Vitouska B	

Provincia di Pordenone

Malvasia Istriana B	Tocai Friulano B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Ribolla gialla B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Verduzzo friulano B	Chardonnay B	Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B	Muller Thurgau B	Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B	Viogner B	Picolit B
Verdiso B	Verduzzo trevigiano B	
Sciaglin	Ucelut	Cividin

Provincia di Trieste

Malvasia Istriana B	Pinot bianco B	Pinot grigio G
Glera B	Sauvignon B	Chardonnay B
Moscato giallo B	Malvasia di Candia Aromatica B	Palava B
Viogner B	Garganega B	Malvasia lunga B
Semillon B	Vitouska B	

Provincia di Udine

Malvasia Istriana B	Tocai Friulano B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Ribolla gialla B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Verduzzo friulano B	Chardonnay B	Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B	Muller Thurgau B	Malvasia di Candia Aromatica

		B
Palava B	Viogner B	Sylvaner verde B
Picolit B	Sciaglin	Uceut
Cividin		

C. varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Veneto

Provincia di Belluno

Bianchetta trevigiana B	Chardonnay B	Malvasia istriana B
Manzoni bianco B	Pinot bianco B	Pinot grigio G
Glera B	Glera lunga B	Riesling renano B
Sylvaner verde B	Tocai friulano B	Moscato bianco B
Muller Thurgau B	Kerner B	

Provincia di Padova

Chardonnay B	Garganega B	Grapariol B
Malvasia istriana B	Manzoni bianco B	Moscato bianco B
Moscato giallo B	Pinella B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Glera lunga B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Tocai friulano B	Incrocio Bianco Fedit 51 CSG B	Marzemina bianca B
Trebbiano toscano B		

Provincia di Rovigo

Chardonnay B	Grapariol B	Riesling italic B
Tocai friulano B	Trebbiano toscano B	Malvasia bianca di Candia B
Manzoni bianco B	Moscato bianco B	Pinot bianco B
Pinot grigio G		

Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana B	Boschera B	Chardonnay B
Glera B	Glera lunga B	Grapariol B
Malvasia istriana B	Manzoni bianco B	Muller thurgau B
Perera B	Pinot bianco B	Pinot grigio G
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Tocai friulano B	Verdiso B	Verduzzo friulano B
Verduzzo trevigiano B	Incrocio Manzoni 2-3 B	Marzemina bianca B
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25) B	Moscato bianco B	

Provincia di Venezia

Chardonnay B	Glera B	Glera lunga B
Grapariol B	Malvasia istriana B	Manzoni bianco B
Pinot bianco B	Pinot grigio G	Riesling renano B
Riesling italico B	Sauvignon B	Tocai friulano B
Verduzzo friulano B	Dorona B	Marzemina bianca B
Moscato bianco B	Muller thurgau B	Verduzzo trevigiano B

Provincia di Verona

Chardonnay B	Cortese B	Durella B
Garganega B	Grapariol B	Manzoni bianco B
Moscato giallo B	Muller thurgau B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Riesling renano B	Riesling italico B
Sylvaner verde B	Tocai friulano B	Trebbiano di soave B
Bianchetta trevigiana B	Malvasia bianca lunga B	Malvasia istriana B
Moscato bianco B	Nosiola B	Trebbiano toscano B

Provincia di Vicenza

Chardonnay B	Durella B	Garganega B
Grapariol B	Malvasia istriana B	Manzoni bianco B
Pinot bianco B	Pinot grigio G	Glera B
Glera lunga B	Pedevenda B	Riesling renano B
Riesling italico B	Sauvignon B	Tocai friulano B
Trebbiano di Soave B	Vespaiola B	Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG B
Marzemina bianca B	Moscato giallo B	Trebbiano toscano B

B) Proposta documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini "delle Venezie" o "Beneških okolišev".

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	**"delle Venezie" (it)** **"Beneških okolišev" (sl)**
Tipo di Indicazione geografica	**DOP (Denominazione di Origine Protetta)**
Lingua	**Italiano**

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) **Vino spumante (4)** **Vino spumante di qualità (5)** **Vino frizzante (8)**

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	**"delle Venezie" Pinot grigio**
Breve descizione testuale	colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato; odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico; sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	**11,00 %**
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	**4,5 g/l**
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	**15,0 g/l**

Titolo - Nome del prodotto	**"delle Venezie" Pinot grigio frizzante**
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato; spuma: fine ed evanescente; odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta

	leggermente aromatico; sapore: fresco e armonico, dal secco all'abboccato.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	**11,00 %**
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	**4,5 g/l**
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	**15,0 g/l**

Titolo - Nome del prodotto	**"delle Venezie" Pinot grigio spumante**
Breve descizione testuale	colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato; spuma fine e persistente; odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico; sapore: fresco e armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	**11,00 %**
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	**5,0 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	**"delle Venezie" bianco**
Breve descizione testuale	bianco: - colore: da giallo verdolino al giallo dorato; - odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico; - sapore: secco, armonico, caratteristico.
Caratteristiche analitiche generali	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	**11,00 %**
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	**4,5 g/l**
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	**14,0 g/l**

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**
“delle Venezie” Pinot grigio	18.000 Kg/ha
“delle Venezie” Pinot grigio frizzante	18.000 Kg/ha
“delle Venezie” Pinot grigio spumante	18.000 Kg/ha
“delle Venezie” bianco	18.000 Kg/ha

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine controllata “delle Venezie” comprende la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Pinot grigio Chardonnay Pinot bianco Muller Thurgau

	Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) Tocai friulano **Provincia autonoma di Trento:** Chardonnay B Goldtraminer B Manzoni bianco B Kerner B Moscato giallo B Lagarino B Müller Thurgau B Nosiola B Maor B Pinot bianco B Pinot grigio G Paolina B Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Sylvaner verde B Trebbiano toscano B Veltliner B Verdealbara B **Regione Friuli Venezia Giulia:** **Per la provincia di Gorizia** Malvasia Istriana B Tocai Friulano B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Ribolla gialla B Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Verduzzo friulano B Chardonnay B Incrocio Manzoni 6.0.13 B Moscato giallo B Muller Thurgau B Malvasia di Candia Aromatica B Palava B Viogner B Sylvaner Verde B Picolit B Vitouska B **Per la provincia di Pordenone** Malvasia Istriana B

	Tocai Friulano B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Ribolla gialla B Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Verduzzo friulano B Chardonnay B Incrocio Manzoni 6.0.13 B Moscato giallo B Muller Thurgau B Malvasia di Candia Aromatica B Palava B Viogner B Picolit B Verdiso B Verduzzo trevigiano B Sciaglit Ucelut Cividin **Per la provincia di Trieste** Malvasia Istriana B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Sauvignon B Chardonnay B Moscato giallo B Malvasia di Candia Aromatica B Palava B Viogner B Garganega B Malvasia lunga B Semillon B Vitouska B **Per la provincia di Udine** Malvasia Istriana B Tocai Friulano B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Ribolla gialla B Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Verduzzo friulano B Chardonnay B

	Incrocio Manzoni 6.0.13 B Moscato giallo B Muller Thurgau B Malvasia di Candia Aromatica B Palava B Viogner B Sylvaner verde B Picolit B Sciaglit Ucelut Cividin **Regione Veneto:** **Per la provincia di Belluno** Bianchetta trevigiana B Chardonnay B Malvasia istriana B Manzoni bianco B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Glera lunga B Riesling renano B Sylvaner verde B Tocai friulano B Moscato bianco B Muller Thurgau B Kerner B **Per la provincia di Padova** Chardonnay B Garganega B Grapariol B Malvasia istriana B Manzoni bianco B Moscato bianco B Moscato giallo B Pinella B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Glera lunga B Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Tocai friulano B Incrocio Bianco Fedit 51 CSG B Marzemina bianca B Trebbiano toscano B **Per la provincia di Rovigo**

	Chardonnay B Grapariol B Riesling italico B Tocai friulano B Trebbiano toscano B Malvasia bianca di Candia B Manzoni bianco B Moscato bianco B Pinot bianco B Pinot grigio G **Per la provincia di Treviso** Bianchetta trevigiana B Boschera B Chardonnay B Glera B Glera lunga B Grapariol B Malvasia istriana B Manzoni bianco B Muller thurgau B Perera B Pinot bianco B Pinot grigio G Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Tocai friulano B Verdiso B Verduzzo friulano B Verduzzo trevigiano B Incrocio Manzoni 2-3 B Marzemina bianca B Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25) B Moscato bianco B **Per la provincia di Venezia** Chardonnay B Glera B Glera lunga B Grapariol B Malvasia istriana B Manzoni bianco B Pinot bianco B Pinot grigio G Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Tocai friulano B Verduzzo friulano B Dorona B Marzemina bianca B

	Moscato bianco B Muller thurgau B Verduzzo trevigiano B **Per la provincia di Verona** Chardonnay B Cortese B Durella B Garganega B Grapariol B Manzoni bianco B Moscato giallo B Muller thurgau B Pinot bianco B Pinot grigio G Riesling renano B Riesling italico B Sylvaner verde B Tocai friulano B Trebbiano di soave B Bianchetta trevigiana B Malvasia bianca lunga B Malvasia istriana B Moscato bianco B Nosiola B Trebbiano toscano B **Per la provincia di Vicenza** Chardonnay B Durella B Garganega B Grapariol B Malvasia istriana B Manzoni bianco B Pinot bianco B Pinot grigio G Glera B Glera lunga B Pedevenda B Riesling renano B Riesling italico B Sauvignon B Tocai friulano B Trebbiano di Soave B Vespaiola B Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG B Marzemina bianca B Moscato giallo B Trebbiano toscano B

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	**“delle Venezie”**
Breve descrizione	*Fattori naturali:* L’areale della DOC “delle Venezie” è situato nell’Italia nord est ed interessa i territori del Friuli Venezia Giulia, Veneto e provincia di Trento. Il territorio comprende suoli con diverse giaciture: dalle zone collinare a quelle pianeggianti. E’ protetto dalle Alpi e dalle Dolomiti econfina con l’Adriatico e il Po. Nella pianura che termina nell’Adriatico e nel Po, formata dalle alluvioni dei corsi d’acqua alpini e prealpini, i territori si sono formati da deposizione sia di materiale calcareo e grossolano, sia di ghiaie e sabbie. Sono terreni che presentano profondità da media a molto elevata. Il drenaggio è buono e il contenuto in scheletro è in generale presente. La collina si estende dal Garda al Collio e presenta dei rilievi isolati importanti ai fini viticoli. Significativa è la presenza di suoli marnosi o calcarei o conglomerati e la presenza di fenomeni carsici. Le pianure veneta e friulana si sono formate da apporti solidi dei principali fiumi. La caratteristica distintiva è la forte classazione dei sedimenti nelle prime parti mentre successivamente i suoli sono costituiti prevalentemente da ghiaie con matrice sabbiosa. Le superfici sono per la maggior parte di antica deposizione. Il clima è caratterizzato da temperature medie annue da 10-12 a 13-14° C. I mesi più freddi sono dicembre e gennaio. Quelli più caldi sono luglio e agosto con una temperatura media tra 20 e 25° C. Nelle aree montane e nei fondovalle la temperatura si abbassa di 1-2 gradi mentre le piovosità aumentano. La piovosità media annua e di 700-1300 mm, crescente da ovest verso est. Nonostante l’elevata piovosità i suoli presentano una capacità drenate. *Fattori storici e umani:* I primi insediamenti viticoli nel nord-est risalgono almeno ai tempi del dominio etrusco. Si riscontrano importanti attività viticole nel periodo romano, ma l’elemento unificante è stata la dominazione della Repubblica di Venezia le cui attività si estendevano dall’Istria alla Vallagarina. I commercianti veneziani dalla metà del 1300 controllavano il mercato del vino dal Mediterraneo. Questa fase storica segna per il vino l’inizio di un periodo di grandi cambiamenti. La viticoltura si trasferisce dove è possibile produrre vini alcolici. L’offerta cambia profondamente e i vini vengono riconosciuti sia per colore o nome del vitigno, ma anche per i luoghi da dove provengono.

	L'attuale viticoltura trova il suo impulso grazie alle attività di importati centri di ricerca che sono motore dell'innovazione del territorio. La ricerca e la formazione sono stati il volano che ha favorito lo sviluppo di importanti imprese vinicole. L'area si è identifica come il principale bacino nazionale per la coltivazione dei Pinot e dello Chardonnay. Tra queste varietà nell'ultimo ventennio si è affermato il Pinot grigio, vitigno che ha trovato nelle aree viticole del nord-est le condizioni per emergere anche come vino tranquillo e alimentare un flusso di esportazione importante identificato con il nome "delle Venezie". *Specificità del prodotto:* Il "delle Venezie" si presenta nelle tipologie Pinot grigio e bianco, sia nella versione tranquilla sia nelle versioni spumante e frizzante nel caso del Pinot grigio. Contribuisco alla produzione dei predetti vini, in particolare per la tipologia bianco, alcune varietà tipiche del territorio come Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo e Tocai friulano. L'unione di queste varietà consente di ottenere vini che sono il risultato del legame inscindibile fra vite ed ambiente. Il Pinot Grigio trova nei climi temperati l'ambiente in cui meglio esprime le proprie peculiarità. Per entrambe le tipologie presentano aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza. Il "delle Venezie" Pinot in versione spumante si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo. Al gusto è fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico. *Legame causale:* Il clima fresco e ventilato permette di concentrare e mantenere nelle uve un elevato contenuto di acidità che caratterizza i vini sia nella versione tranquilla sia negli spumanti e frizzanti. La sufficiente disponibilità idrica permette una maturazione regolare dei grappoli e le escursioni termiche giornaliere permettono di esaltare e il corredo aromatico dell'uva. Tutto questo unito alla capacità e professionalità del viticoltori affiancati dai più importati centri di ricerca e formazione quali San Miche all'Adige e Conegliano rende tali vini profumati e fruttati all'odore e dai sapori freschi e armonici.

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	
Tipo di condizione supplementare	
Descrizione della condizione	

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

Termine/i equivalente/i	
Denominazione tradizionalmente usata	**No**
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Si dichiara che la domanda di protezione della DOP "delle Venezie" o "Beneških okolišev" e l'annesso disciplinare di produzione sono conformi alle disposizioni previste dal Reg. UE n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2 (ai sensi dell'art. 96 dello stesso regolamento).

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**

Nome e titolo della parte interessata	**Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia**
Status giuridico, dimensione e composizione (per le persone giuridiche)	**Ente istituzionale**
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 della parte interessata	**Provincia Autonoma di Trento**
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	**Ente istituzionale**
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**

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)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

Punto b)

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

ITD41	Pordenone
ITD42	Udine
ITD43	Gorizia
ITD44	Trieste
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD20	Trento
ITD2	Provincia Autonoma di Trento
ITD3	Veneto
ITD33	Belluno
ITD36	Padova
ITD37	Rovigo
ITD34	Treviso
ITD35	Venezia
ITD31	Verona
ITD32	Vicenza
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	Vitigni a bacca bianca 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**

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. 29396 del 10/04/2017

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio tutela DOC delle Venezie, con sede in Venezia, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla relativa proposta di disciplinare di produzione di cui al provvedimento ministeriale 30 marzo 2017.

IL DIRIGENTE

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;

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, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, del Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o

indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

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 D.M. 7 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 Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

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, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

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 conseguentemente dei predetti decreti ministeriali;

VISTA la domanda presentata dall'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", intesa ad ottenere la protezione della DOC dei vini "delle Venezie", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 4 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 30 marzo 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", del documento unico riepilogativo del disciplinare e la trasmissione alla Commissione UE della relativa domanda di protezione;

ATTESO che in data 22 marzo 2017 è stato iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, I.A.A. di Venezia, Rovigo – Delta Lagunare il Consorzio tutela DOC delle Venezie, il quale, ai sensi dell'articolo 2 dello statuto della richiamata Associazione "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", è subentrato alla stessa Associazione nel ruolo e nelle funzioni di soggetto richiedente la protezione della DOP in questione, in particolare per quanto concerne l'impegno a non sciogliersi prima della registrazione della denominazione interessata a livello U.E., ai sensi dell'articolo 2, comma 2, lettera d), del DM 7 novembre 2012;

VISTA la richiesta presentata dal Consorzio tutela DOC delle Venezie, con sede in Venezia, in data 31 marzo 2017, prot. n 26349, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okoliš̌ev", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alla predetta proposta di disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta del 31 marzo 2017, con la quale il Consorzio tutela DOC delle Venezie esonera espressamente il Ministero e le competenti Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia e la Provincia autonoma di Trento da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTE la nota n. 136302 del 4.4.2017 della Regione Veneto, la nota n. 20209/P del 5.4.2017 della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia e le note nn. 201891 - 202400 del 7.7.2017 della Provincia autonoma di Trento, con le quali i predetti enti hanno espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il Decreto direttoriale, prot. n. 6351 del 7 aprile 2017, della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, con il quale è stato approvato il piano dei controlli relativamente alla proposta di disciplinare in questione;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okoliš̌ev", prodotti in conformità al disciplinare di produzione di cui al richiamato provvedimento ministeriale 30 marzo 2017, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del DM 23 dicembre 2015 richiamati in premessa, è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okoliš̌ev", ottenute in conformità all'allegata proposta di disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 30 marzo 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio tutela DOC delle Venezie, con sede in Venezia, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012 e questo Ministero, la Regione Veneto, la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia e la Provincia autonoma di Trento sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di protezione della DOP "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio tutela DOC delle Venezie e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018 e se del caso successive, in relazione alla definizione della procedura presso la Commissione U.E..

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e della stessa pubblicazione ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 10 aprile 2017

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

ALLEGATO

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev".

Art. 1
Denominazione e vini.

La denominazione di origine controllata "delle Venezie", o in lingua slovena "Beneških okolišev", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- Pinot grigio, anche nella versione frizzante,
- Pinot grigio spumante (categorie V.S. e V.S.Q.),
- bianco.

Articolo 2
Base ampelografica.

1. I vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" Pinot grigio, anche spumante e frizzante, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

– Pinot grigio minimo 85%;
– possono concorrere le uve dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%; tuttavia, in deroga per un periodo di dieci anni a partire dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione possono concorrere anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, ivi compreso il Sauvignon b., idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. Il vino a denominazione di origine controllata "delle Venezie" bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
– Chardonnay, Pinot bianco, Muller Thurgau, Garganega, Verduzzo (da Verduzzo Friulano e/o Verduzzo Trevigiano) e Tocai friulano, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
– possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve.

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine controllata "delle Venezie" comprende la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura.

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed

ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Nel caso della Pergola o Pergoletta Veronese è fatto obbligo della tradizionale potatura a secco e in verde che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila.
Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole a tetto piano (tendoni) o quelli a raggi (Bellussi). Tuttavia i vigneti, se piantati prima della data di entrata in vigore del presente disciplinare, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 15 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 50.000 gemme ad ettaro.
3. La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici vitate allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve con la presente denominazione. Le predette Amministrazioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6. La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, in attuazione di quanto stabilito dall'articolo 14, commi 10 e 11 del d.lgs, n.61/2010:
- stabilire un limite massimo uva rivendicabile per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare;
- adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini e dei mosti, comprese le uve di cui sono ottenuti, o per superare squilibri congiunturali.
La provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

7. In caso di annata sfavorevole, anche in riferimento a singole zone geografiche, la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto fissano rese inferiori a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3, secondo le disposizioni adottate dalle predette Amministrazioni.

8. In annate particolarmente favorevoli la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto

con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono aumentare, anche per singola tipologia, fino ad un massimo del 20%, la resa massima ad ettaro, da destinare a riserva vendemmiale, fermo restando il limite massimo di cui al punto 5 secondo capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero.
L'utilizzo dei mosti e dei vini di cui al precedente comma è regolamentato secondo quanto previsto al successivo articolo 5, comma 5.
La provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

9. Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «delle Venezie» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Articolo 5
Norme per la vinificazione.

1. Le operazioni di vinificazione, elaborazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, dei vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Provincia autonoma di Bolzano.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3. È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio l'aggiunta di mosti o vini della tipologia "Bianco", anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie", nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale.

4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine e non può essere designato con il riferimento al vitigno Pinot grigio. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uve eccedenti la resa di 18 tonn., di cui all'art. 4 comma 8, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al comma successivo.
La Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono entro la successiva seconda campagna vendemmiale a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al comma precedente alla certificazione con la DOC "delle

Venezie". In assenza di tali provvedimenti tutti in vini e mosti eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essa non interessata dai provvedimenti precedenti, sono classificati come vino IGT bianco o vino generico.
6. Lo spumante "delle Venezie" Pinot grigio deve essere ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo.

1.I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Pinot grigio:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio frizzante:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- spuma: fine ed evanescente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico, dal secco all'abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio - spumante:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato;
- spuma fine e persistente
- odore: fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: fresco e armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5.0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

bianco:
- colore: da giallo verdolino al giallo dorato;
- odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Articolo 7
Etichettatura designazione e presentazione.

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "delle Venezie" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

4. E' altresì vietato l'impiego di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone delimitate nel precedente art. 3. E' tuttavia consentita la facoltà dell'uso della menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo.

5. Il nome del vitigno Pinot grigio può precedere il riferimento della denominazione di origine controllata "delle Venezie".

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini DOC delle Venezie devono essere immessi al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 6 litri chiuse con tappo raso bocca ed a vite a vestizione lunga. E' consentito altresì l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 6 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «delle Venezie» Pinot grigio spumante deve essere immesso al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 18 litri.
Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia, con esclusione del tappo in plastica. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali
L'areale della denominazione di origine controllata "delle Venezie" situato nella parte dell'Italia nord orientale e interessa i territori amministrativi delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e della provincia autonoma di Trento.
Il territorio presenta una grande diversità di "terroir" che ha permesso la produzione di vini però con peculiarità che nel tempo, dal riconoscimento della IGT delle Venezie, hanno caratterizzato questo territorio per la produzione del Pinot grigio.
Il territorio, e in particolare gli areali dove si coltiva la vite, comprende suoli che presentano diverse giaciture: dalle zone collinare in forte pendenza a quelle pianeggianti, è protetto a nord dalla catena delle Alpi e dalle Dolomiti, mentre a sud confina con il mare Adriatico e con il fiume Po.
I singoli "terroir" che compongono il territorio del triveneto, possono essere considerati come le unità elementari interessate alla vitivinicoltura. La descrizione di un territorio viticolo ampio come quello del Triveneto è possibili in relazione alle macro aree affini per il livello dei prodotti ottenuti e conseguentemente per i modelli produttivi che si sono sviluppati in ciascuna delle macro aree.
Considerata le specificità degli ambienti che compongono gli areali dedicati alla coltivazione della vite e delle specializzazioni viticole Per tale motivo si è deciso di adottare una scala di analisi più ampia, raggruppando i territori vitivinicoli, protetti dalla Denominazione d'Origine delle Venezie, secondo un criterio di prossimità e affinità pedo-climatica. In questo modo, la macroarea da sempre identificata con i termini "Trevenezie", "Triveneto" o "delle Venezie", viene rappresenta in una

univoca unità di lettura. La macroarea delle Venezie non è dunque basata su un singolo elemento del terroir, ma su quelli più significativi, primi fra tutti la sua storia e la geologia con il materiale parentale da cui hanno preso origine i caratteri chimici e fisici del suolo. Nella macroarea si trovano così raggruppati sistemi di terre viticole caratterizzate da elementi comuni e da un comune timbro espressivo della produzione vinicola.
L'ampia pianura che termina sul mare Adriatico e sul fiume PO è stata formata dalle alluvioni dei corsi d'acqua alpini e prealpini, comprende vasti conoidi e superfici terrazzate, nonché la porzione tuttora attiva (alvei) degli stessi corsi. Include le superfici dei fondovalle dei principali fiumi alpini (Adige, Brenta, Piave, Tagliamento e Isonzo), nonché di alcuni importanti affluenti. Territori che si sono formati per la deposizione sia di materiale calcareo e grossolano, sia di ghiaie e sabbie. Sono terreni che hanno un'origine piuttosto recente, presentano profondità da media a molto elevata e il drenaggio è generalmente buono e il contenuto in scheletro è in generale sempre presente.
Il sistema collinare si estende dal Garda fino al Collio, presenta anche dei rilievi isolati tra i quali i più importanti ai fini della produzione viticola che sono i colli Berici e i Colli Euganei. Significativa è la presenza di suoli marnosi oppure calcarei o conglomerati, come pure la presenza di fenomeni carsici.
Le pianure da quella padano-veneta a quella friulano e alto friulana si è formata grazie agli apporti solidi dei principali fiumi alpini quali il Po, l'Adige, il Brenta, il Piave, il Tagliamento e l'Isonzo. La caratteristica distintiva è la forte classazione dei sedimenti nelle prime parti mentre successivamente i suoli sono costituiti prevalentemente da ghiaie con matrice sabbiosa. Le superfici sono per la maggior parte di antica deposizione.
Il clima è caratterizzato da temperature medie annue da 10-12 a 13-14° C. I mesi più freddi sono dicembre e gennaio (temperature medie da 1 a 4° C) durante i quali le temperature possono scendono sotto lo zero (medie da -1 a -5°C) mentre quelli più caldi sono luglio e agosto con una temperatura media compresa tra 20 e 25° C. Nelle aree montane e nei fondovalle gli intervalli di temperatura si abbassano di uno o due gradi mentre le piovosità tendono ad aumentare. La piovosità media annua si aggira intorno ai 700-1300 millimetri, crescente da ovest verso est e approssimandosi ai rilievi prealpini – nell'area collinare trevigiana-alto friulana raggiunge anche i 1500-2000 millimetri. I mesi più piovosi sono generalmente maggio, ottobre e novembre durante i quali nelle aree prealpine e dell'alta friulana raggiungono anche 150 millimetri di pioggia. Nonostante l'elevata piovosità in vaste aree del comprensorio i suoli presentano una sufficiente capacità drenate. Generalmente grazie all'apporto pluviometrico e alla complessiva buona capacità d'acqua disponibile, i suoli in genere non presentano problemi di deficit idrico.

Fattori storici e umani
I primi insediamenti viticoli nel nord-est risalgono almeno ai tempi del dominio etrusco, fra il VII e il V sec. A C. Si riscontrano importanti attività viticole nel periodo romano, come dimostra la fama di alcuni vini come i "retici" e l'"Acinatico", ricordati da Virgilio, Strabone Ulpiano Domizio, o importanti ritrovamenti in Trentino le cui testimonianze attraversano diverse epoche (preistorica, romana, medioevale, etc.). Allo stesso modo tracce viticole molto antiche sono riscontrabili in Friuli, il cui nome deriva da Forum Julii, la città di Cividale dove Giulio Cesare organizzò foro e mercato, dando così il nome a tutta la zona. Prendendo a testimonianza di Plinio, ai confini est, verso Trieste, veniva prodotto il Pucinum al quale veniva attribuita la longevità di Livia Augusta e che i Greci lodavano moltissimo.
L'elemento unificante nella storia vitivinicola delle Venezie è stata la presenza della Repubblica di Venezia le cui attività si estendevano dalle terre d'Istria alla Vallagarina trentina. L'immagine del Leone infatti campeggia ancora sulle vecchie porte d'ingresso delle città "dominate dai commerci" dalla Serenissima o negli affreschi sui palazzi più importanti. Una cultura che ha pervaso la vita delle popolazioni delle Venezie attraverso una lingua che con grande senso di appartenenza li faceva sentire i protagonisti dell'arte, della cultura e della civiltà europea di allora.

I commercianti veneziani dalla metà del 1300 fino al 1700 circa, controllavano quasi tutto il mercato del vino di qualità dal Mediterraneo orientale fino alle ricche regioni del nord Atlantico. Questa fase storica segna per il vino l'inizio di un periodo di grandi cambiamenti sia nella localizzazione di vigneti che nella tipologia dei vini che vengono prodotti. La rivoluzione dei noli a partire dal 1300 cancella la viticoltura dalle zone più periferiche, dalle valli interne e dalle quote più elevate dove l'uva fatica a maturare. Quei vini non erano adatti ai lunghi viaggi. La viticoltura si trasferisce allora dove è possibile produrre vini alcolici e vicina ai luoghi di imbarco e di commercializzazione. L'offerta merceologica cambia profondamente: i vini non vengono più riconosciuti solamente per il loro colore (bianchi o vermigli) o dal nome del vitigno da cui sono prodotti (vernacce, ribolle, schiave…) ma per i luoghi da dove provengono. Ad una maggiore richiesta di qualità dei vini, molti dei quali destinati ai mercati d'Oltralpe, corrisponde da parte dei viticoltori una maggiore attenzione nelle epoche di vendemmia che vengono differenziate a seconda dei vitigni e delle località, anche attraverso l'affissione di bandi vendemmiali, nella preparazione dei contenitori di legno, nello sviluppo tecnologico dei torchi e nella conservazione e trasporto del vino che divengono due aspetti cruciali per la qualità del vino stesso.
L'attuale viticoltura trova il suo impulso grazie alle attività di importati centri di ricerca e formazione che tuttora sono il motore dell'innovazione del territorio: San Miche all'Adige (istituzione nata come scuola per la formazione dei viticoltori e frutticoltori delle area meridionale del Tirolo – allora parte dell'Impero Austro Ungarico) e Conegliano che è tutt'oggi il centro di riferimento nazionale per la viticoltura. Non va dimenticata l'importanza della scuola di Parenzo oggi parte della Croazia, che ha formato fino alla fine della secondo conflitto mondiale gli operatori agricoli dell'area del litorale (attività iniziata quando l'Istria era ancora parte dell'allora Impero Austro Ungarico). Oggi nell'area opera una delle principali strutture universitarie per la formazioni degli enologi: il consorzio universitario formato dagli atenei di Udine, Padova, Verona e Trento.
La ricerca e la formazione sono stati il volano che nel tempo in quest'area hanno favorito lo sviluppo di importanti imprese vinicole, tutt'oggi ancora tra le principali realtà a livello nazionale, e del secondo distretto spumantistico nazionale. A contribuire inoltre allo sviluppo del settore consentendo a tanti piccoli agricoltori di continuare nella coltivazione della vite adeguando progressivamente l'offerta varietale sono state le cantine sociali.
L'area si è identifica come il principale bacino nazionale per la coltivazione dei Pinot e dello Chardonnay, destinati soprattutto alla produzione di vini spumanti, ottenuti mediante il metodo della rifermentazione in bottiglia oppure in autoclave. Tra queste varietà nell'ultimo ventennio si è affermato il Pinot grigio, vitigno che ha trovato nelle aree viticole del nord-est le condizioni per affermarsi anche come vino tranquillo e alimentare un flusso di esportazione particolarmente importante che si identifica con il nome geografico delle Venezie.
L'indicazione geografica "delle Venezie", 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 il disciplinare di produzione successivamente modificato ed adeguato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

Informazioni sul prodotto:
Il "delle Venezie" si presenta nelle tipologie Pinot grigio e bianco, sia nella versione tranquilla sia nelle versioni spumante e frizzante nel caso del Pinot grigio.
Contribuisco alla produzione dei predetti vini alcune varietà espressione della storia del territorio come la Garganega, i Verduzzo e il Tocai friulano, oltre ad alcuni vitigni internazionali lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Muller Thurgau, che hanno trovato nel nord-est degli ambienti ideali per la loro coltivazione.

L'unione di queste varietà, alcune di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere vini risultato del legame inscindibile fra vite ed ambiente; si ottengono così vini con spiccate note tipiche delle varietà che li compongono.
Il Pinot grigio, vitigno di qualità, che trova nei climi temperati l'ambiente dove meglio esprime le peculiarità della varietà, predilige terreni leggeri che sgrondano, ambienti ventilati e sbalzi termici tra giorno e notte che ne esaltano i profumi. Al naso emergono aromi di fiori bianchi e sentori di pera, mela verde e frutta tropicale, ha buona struttura e piacevole freschezza.
Il "delle Venezie" Pinot grigio è elaborato anche in versione spumante. Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità che in base alle modalità di fermentazione presentano talvolta riflessi dal ramato al rosato.
Al gusto è fruttato, intenso, caratteristico, talvolta leggermente aromatico, importante è l'equilibrio acidulo; viene prodotto nelle versioni da dosaggio zero a dry.

Legame causale:
Il clima fresco e ventilato effetto della catena alpina, permette di concentrare e mantenere nelle uve un elevato contenuto di acidità che si riscontra e caratterizza i vini bianchi sia nella versione tranquilla sia negli spumanti e frizzanti.
La sufficiente disponibilità idrica risultato di una piovosità distribuita anche nei periodi estivi unitamente a terreni normalmente ben drenanti, garantisce un apporto limitato ma costante di acqua e permette una maturazione regolare dei grappoli; importante è la professionalità dei viticoltori nel assicurare una adeguata gestione del vigneto, della parete fogliare e soprattutto della difesa sanitaria considerata la sensibilità del grappolo del Pinot grigio.
Infine le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli, permettono di esaltare e mantenere il corredo aromatico dell'uva; tali profumi, uniti al quadro acidico, permettono di ottenere vini spumanti freschi e armonici.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 ROMA
Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080
info@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 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 1

A. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia autonoma di Trento

Chardonnay B	Goldtraminer B	Manzoni bianco B
Kerner B	Moscato giallo B	Lagarino B
Müller Thurgau B	Nosiola B	Maor B
Pinot bianco B	Pinot grigio G	Paolina B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Sylvaner verde B	Trebbiano toscano B	Veltliner B
Verdealbara B		

B. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regioni Friuli Venezia Giulia

Provincia di Gorizia

Malvasia Istriana B	Tocai Friulano B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Ribolla gialla B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Verduzzo friulano B	Chardonnay B	Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B	Muller Thurgau B	Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B	Viogner B	Sylvaner Verde B
Picolit B	Vitouska B	

Provincia di Pordenone

Malvasia Istriana B	Tocai Friulano B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Ribolla gialla B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Verduzzo friulano B	Chardonnay B	Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B	Muller Thurgau B	Malvasia di Candia Aromatica B
Palava B	Viogner B	Picolit B
Verdiso B	Verduzzo trevigiano B	
Sciaglin	Ucelut	Cividin

Provincia di Trieste

Malvasia Istriana B	Pinot bianco B	Pinot grigio G
Glera B	Sauvignon B	Chardonnay B
Moscato giallo B	Malvasia di Candia Aromatica B	Palava B
Viogner B	Garganega B	Malvasia lunga B
Semillon B	Vitouska B	

Provincia di Udine

Malvasia Istriana B	Tocai Friulano B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Ribolla gialla B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Verduzzo friulano B	Chardonnay B	Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Moscato giallo B	Muller Thurgau B	Malvasia di Candia Aromatica B

Palava B	Viogner B	Sylvaner verde B
Picolit B	Sciaglin	Uceut
Cividin		

C. varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Veneto

Provincia di Belluno

Bianchetta trevigiana B	Chardonnay B	Malvasia istriana B
Manzoni bianco B	Pinot bianco B	Pinot grigio G
Glera B	Glera lunga B	Riesling renano B
Sylvaner verde B	Tocai friulano B	Moscato bianco B
Muller Thurgau B	Kerner B	

Provincia di Padova

Chardonnay B	Garganega B	Grapariol B
Malvasia istriana B	Manzoni bianco B	Moscato bianco B
Moscato giallo B	Pinella B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Glera B	Glera lunga B
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Tocai friulano B	Incrocio Bianco Fedit 51 CSG B	Marzemina bianca B
Trebbiano toscano B		

Provincia di Rovigo

Chardonnay B	Grapariol B	Riesling italic B
Tocai friulano B	Trebbiano toscano B	Malvasia bianca di Candia B
Manzoni bianco B	Moscato bianco B	Pinot bianco B
Pinot grigio G		

Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana B	Boschera B	Chardonnay B
Glera B	Glera lunga B	Grapariol B
Malvasia istriana B	Manzoni bianco B	Muller thurgau B
Perera B	Pinot bianco B	Pinot grigio G
Riesling renano B	Riesling italico B	Sauvignon B
Tocai friulano B	Verdiso B	Verduzzo friulano B
Verduzzo trevigiano B	Incrocio Manzoni 2-3 B	Marzemina bianca B
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25) B	Moscato bianco B	

Provincia di Venezia

Chardonnay B	Glera B	Glera lunga B
Grapariol B	Malvasia istriana B	Manzoni bianco B
Pinot bianco B	Pinot grigio G	Riesling renano B
Riesling italico B	Sauvignon B	Tocai friulano B
Verduzzo friulano B	Dorona B	Marzemina bianca B
Moscato bianco B	Muller thurgau B	Verduzzo trevigiano B

Provincia di Verona

Chardonnay B	Cortese B	Durella B
Garganega B	Grapariol B	Manzoni bianco B
Moscato giallo B	Muller thurgau B	Pinot bianco B
Pinot grigio G	Riesling renano B	Riesling italico B
Sylvaner verde B	Tocai friulano B	Trebbiano di soave B
Bianchetta trevigiana B	Malvasia bianca lunga B	Malvasia istriana B
Moscato bianco B	Nosiola B	Trebbiano toscano B

Provincia di Vicenza

Chardonnay B	Durella B	Garganega B
Grapariol B	Malvasia istriana B	Manzoni bianco B
Pinot bianco B	Pinot grigio G	Glera B
Glera lunga B	Pedevenda B	Riesling renano B
Riesling italico B	Sauvignon B	Tocai friulano B
Trebbiano di Soave B	Vespaiola B	Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG B
Marzemina bianca B	Moscato giallo B	Trebbiano toscano B