

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA «COLLI TREVIGIANI»**

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 160 - 10.07.2008
Modificato con	DM 17.09.2008	G.U. 229 - 30.09.2008
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 08.10.2013	G.U. 253 - 28.10.2013 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Art. 1

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

Art. 2

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

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

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

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

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

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

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

Art. 3

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

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

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

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

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

dagli inizi la strada che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a sud est sulla pedemontana del Grappa.

Scende quindi per tale strada e ritornando sulla pedemontana del Grappa, il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 "Feltrina", una volta superato il centro abitato di Pederobba. Segue quindi detta strada fino ad Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi, verso nord-est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa. Lungo tale strada prosegue verso sud e all'altezza della località Fornace piega a sud-est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso sud-est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 4

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

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

Manzoni moscato, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate.

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

Art. 5

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

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

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

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

Art. 6

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

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

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

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

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

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

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

novello (anche con riferimento al nome di vitigno)

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

Art. 7

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

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

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

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

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

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

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

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

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

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

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

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

Fattori umani e storici

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

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

La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima *Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia*, dalla

quale si è sviluppata, nel 1923, la prima *Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia*, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana.

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

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

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

b) Specificità del prodotto

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

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

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

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

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

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

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

06 45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Venezia)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

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

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



*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. 55771 del 19 luglio 2017

Decreto concernente l'autorizzazione all'Associazione "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", con sede in Venezia - Mestre, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGT "Colli Trevigiani", 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 proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 24 maggio 2017.

IL DIRIGENTE

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

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 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'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 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 par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari

DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE, conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

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. 302 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;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, 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'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, recante “Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche 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, 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 del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 quater, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla

Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 vices, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP "Colli Trevigiani";

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

VISTA la domanda presentata tramite la Regione Veneto, dall'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", con sede in Venezia - Mestre, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Colli Trevigiani", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 24 maggio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Colli Trevigiani", del relativo documento unico riepilogativo, nonché la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 1 giugno 2017 presentata a questo Ministero dalla citata Associazione "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGT "Colli Trevigiani", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare, nonché, conformemente alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, intesa a stabilire le condizioni per lo smaltimento delle giacenze delle partite di vino riferite alle tipologie "Pinot grigio" provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti confezionate entro il 31 luglio 2018;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta del 1 giugno 2017 ed integrata con nota del 15 giugno 2017, con la quale l'Associazione "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti" esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Veneto da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

VISTA la nota n. 242741 del 21 giugno 2017 con la quale la Regione Veneto ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta, come dichiarato dal competente organismo di controllo "Valoritalia srl – Roma", alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli della IGT "Colli Trevigiani", a suo tempo approvato con apposito decreto direttoriale della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, n. 21418 del 31 luglio 2012, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

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 IGT "Colli Trevigiani" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 24 maggio 2017;

RITENUTO altresì di dover, in conformità alle indicazioni fornite con la richiamata nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, accogliere la richiesta della citata Associazione "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti" concernente lo smaltimento delle giacenze delle partite di vino riferite alle tipologie "Pinot grigio" provenienti dalle campagne 2016/17 e precedenti confezionate entro il 31 luglio 2018;

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;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e del DM 23 dicembre 2015 richiamati in premessa, è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a IGT "Colli Trevigiani" ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 24 maggio 2017 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti", con sede in Venezia - Mestre, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Veneto sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGT "Colli Trevigiani" da parte della Commissione U.E.

Tale responsabilità resta in capo alla citata Associazione 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 riferita all'unico disciplinare di produzione della IGT "Colli Trevigiani" così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed 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., a decorrere dal 1° agosto 2017.

4. Conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale Prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, le partite di vini IGT "Colli Trevigiani" con la specificazione del vitigno Pinot grigio, anche in abbinamento ad altro vitigno per le tipologie bivarietal, provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e precedenti, ottenute in conformità alle norme del preesistente disciplinare richiamato in premessa, possono essere

commercializzate fino ad esaurimento delle scorte, purché siano confezionate entro il 31 luglio 2018 e i produttori interessati presentino apposita dichiarazione dei quantitativi detenuti alla data del 1° agosto 2017 all'Ufficio competente per territorio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari ed al competente organismo di controllo entro il 30 settembre 2017.

5. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all'allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 luglio 2017

IL DIRIGENTE
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “COLLI TREVIGIANI”.

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

Art. 1

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

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 3

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

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

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

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

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

Scende quindi per tale strada e ritornando sulla pedemontana del Grappa, il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 “Feltrina”, una volta superato il centro abitato di Pederobba. Segue quindi detta strada fino ad Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi, verso nord-est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 4

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

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

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

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

Art. 5

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

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

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

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

Art. 6

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

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

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

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

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

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

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

novello (anche con riferimento al nome di vitigno)

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

Art. 7

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

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

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

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

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

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

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

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

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

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

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

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

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

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

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

Fattori umani e storici

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

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

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

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

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

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

b) Specificità del prodotto

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

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

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

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

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

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

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA
06 45437975
info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

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

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

Varietà di vite idonee alla coltivazione nella provincia di Treviso

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