

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Marca Trevigiana (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione del Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110, Via Torino, 30172 Mestre-Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041 279.5575/5525/5403
<i>Fax:</i>	+39 041.2795575
<i>e-mail:</i>	tutela.prodottiquality@regione.veneto.it,agro alimentare@regione.veneto.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Marca Trevigiana - Track change.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 21.07.2009 - Marca Trevigiana
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 19.11.2013 adeguamento osservazioni UE
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 08.10.2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Marca Trevigiana (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

**Bianco, Bianco frizzante, anche con il nome del vitigno**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi, fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano amabili o asciutti e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve risultano talvolta armonici con una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

**Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con il nome del vitigno**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale

minimo 9,50 % vol.

*Caratteristiche organolettiche:*

Le varie tipologie di vini rossi, presentano un colore che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. In relazione alle peculiarità del vitigno presentano all'olfatto e al sapore talvolta profumi anche intensi, che ricordano talvolta profumi di frutta più o meno matura, a volte con sentore di confettura, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

**Rosato, Rosato frizzante, anche con il nome del vitigno**

*Caratteristiche analitiche:*

I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.

*Caratteristiche organolettiche:*

Il colore rosato può essere più o meno intenso; presentano profumi fruttati, nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente dall'amabile all'asciutto, risultano sapidi e con un buon equilibrio.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI**

**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

**b. Punto b)**

Novello

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

**a. Pratiche enologiche**

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:**

Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Malvasia, Muller thurgau, Glera, Riesling italico, Verdiso, Verduzzo, Franconia, Incrocio Manzoni 2.15, Malbech, Marzemino, Merlot, Raboso, Refosco dal p.r., Tai.

*Resa massima:*

uva/ha: 25 t  
vino/ha: 200 hl

**Syrah,***Resa massima:*

uva/ha: 15 t  
vino/ha: 120 hl

Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling renano, Sauvignon, Marzemina bianca, Cabernet franc, Carmènerè, Petit verdot, Manzoni moscato, Prosecco lungo, Traminer aromatico, Pinot nero, Rebo.

*Resa massima:*

uva/ha: 19 t  
vino/ha: 152 hl

**Manzoni rosa***Resa massima:*

uva/ha: 12 t  
vino/ha: 96 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l'intero territorio della provincia di Treviso.

**a. Zona NUTS**

ITD34

Treviso

ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

**6. UVE DA VINO****a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
INCROCIO MANZONI 2.15 N.
FRANCONIA N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Tocai Friulano B
------------------

Verdiso B
Raboso Piave N
Verduzzo Trevigiano B
Verduzzo Friulano B
Marzemina Bianca B
Manzoni Moscato N
Manzoni Rosa Rs
Malbech N
Traminer Aromatico Rs

c. Altre varietà

Glera b, Glera lunga b.

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### *Informazioni sulla zona geografica:*

#### *Fattori naturali*

L'area di produzione dei vini IGT "Marca Trevigiana" si estende su tutta la provincia di Treviso. Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti.

La Marca Trevigiana collega la catena delle Prealpi con la laguna di Venezia; nella parte più a nord presenta una fascia collinare che si allunga fra i colli di Asolo, del Montello, di Valdobbiadene e Conegliano, gli speroni del Grappa e delle Prealpi Bellunesi che è molto rinomata anche per la produzione di famosi vini DOC e DOCG; la parte centrale meridionale della zona a indicazione geografica è una fiorente pianura dove la viticoltura una delle attività agricole principali.

Treviso, capoluogo di provincia, e conosciuta come città d'acque, sorge nella pianura veneta alla confluenza del Sile col Botteniga a trenta chilometri da Venezia. Il suo territorio è limitato dai fiumi Sile, Zero e Musone a ovest, dalla Livenza a est, è attraversato dal Piave, è distribuito e la sottostante e digradante pianura, ricca di risorgive e fertili campagne.

#### *Fattori umani e storici*

La denominazione di *Marca Trevigiana* pur non avendo un riconoscimento giuridico dal punto di vista amministrativo e politico, è conosciuta e molto utilizzata per indicare il territorio della provincia di Treviso. Il nome appare più volte nelle testimonianze a partire dal Medio Evo e soprattutto alla fine del XIV secolo - a indicare il dominio veneziano di terraferma. La città di Treviso dal 1339 fu quasi ininterrottamente sotto il dominio di Venezia fino alla caduta della Repubblica nel 1797. Passò poi all'Austria e fu liberata dalle truppe italiane nel 1866.

Terra fertile dedita all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e specializzata nella viticoltura, ha partecipato alla storia agricola ed economica in generale di Venezia, tanto da essere definita già a quel tempo "Marca Gioiosa" per il carattere godereccio ma specialmente ottimista e operoso, dei suoi abitanti che ancora oggi la caratterizza. Ancor oggi la zona è chiamata Marca, Marca Trevigiana o Marca Gioiosa.

L'indicazione geografica "Marca Trevigiana", è stata utilizzata con continuità dai produttori vitivinicoli della zona 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 per adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Marca Trevigiana" sono caratterizzati un colore rosso che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato.

All'olfatto e al sapore presentano le peculiarità tipiche del vitigno con profumi che talvolta risultano anche intensi, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve presentano talvolta una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

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

In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

#### *Legame causale:*

##### *Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

Il legame dei vini Marca Trevigiana al suo territorio sono dovuti essenzialmente alla rinomanza del nome che, fin dal medioevo, indica il territorio trevigiano come area di confine della Repubblica di Venezia con i Paesi germanici a nord; era il territorio di produzione dei possedimenti viti-vinicoli della Repubblica e dei monasteri medioevali nonché luogo di partenza di tali prodotti attraverso l'antica "via Alemagna" - che inizia proprio ai piedi della zona collinare della Marca Trevigiana e arriva al confine con l'Austria- per portare il vino e altri prodotti della Repubblica veneziana verso l'Austria, l'Europa centrale e la Germania, detta a quel tempo "Alemagna".

La storia e fama della Marca Trevigiana come terra vitivinicola é attestata oggi da numerosissimi documenti,

guide eno-gastronomiche e turistiche (es. guida Touring).

La nascita nella Marca Trevigiana di uno dei primi istituti di ricerca vitivinicola e scuole enologiche d'Europa,

ha permesso lo sviluppo di un savoir-fair e di una cultura vitivinicola diffusa sul territorio sia fra gli operatori, sia fra i consumatori trevigiani. Inoltre, grazie agli scambi di docenti e ricercatori durante l'Impero Austro ungarico, la rinomanza di questo territorio, dei suoi vini e della professionalità dei suoi operatori, si è diffusa da secoli nei Paesi di lingua austriaca, ungherese germanica e conseguentemente, in tutta Europa.

La fama dei vini Marca Trevigiana sono anche legati alla bellezza del paesaggio viticolo e ai fattori geografici

del territorio di produzione, culla della viticoltura: la fascia collinare con l'esposizione a sud dei vigneti, l'ambiente ventilato e luminoso, protetto dai venti del nord, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, è adatto particolarmente ai vini bianchi, specialmente nella versione frizzante, dove risultano prevalenti i profumi fruttati e freschi, di buona sapidità che si sono imposti nei consumatori non solo italiani ma anche di lingua tedesca.

Il bianco frizzante Marca Trevigiana è infatti molto conosciuto e apprezzato dai consumatori tedeschi, primo mercato di consumo di questa tipologia, che frequentano per turismo i territori trevigiani e lo considerano un prodotto che identifica questo specifico territorio.

I terreni sciolti di origine detritico -fluviale delle zone di pianura sono particolarmente adatti a vitigni che danno vini bianchi, rosati e rossi talvolta di corpo, dai profumi anche intensi, sapori da amabili ad asciutti. Tali terreni favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche e di intensità di colore in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

*Descrizione:*

Allegato 1 - elenco varietà TV\_ all A dgr 2257\_03 12\_12\_11



*Descrizione:*

Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010

*Descrizione:*

Allegato 3 - DM Controlli vini IGP

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20, XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**



*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. 55773 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 "Marca Trevigiana", 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 verificano 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 vicies, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP "Marca Trevigiana";

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 "Marca Trevigiana", 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 "Marca Trevigiana", 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 "Marca Trevigiana", 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. 242752 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 "Marca Trevigiana", 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 "Marca Trevigiana" 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 "Marca Trevigiana" 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 "Marca Trevigiana" 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 "Marca Trevigiana" 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 "Marca Trevigiana" 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)

## ALLEGATO

### PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “MARCA TREVIGIANA”.

*(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

L'indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», 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 «Marca Trevigiana» 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 «Marca Trevigiana» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi 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 «Marca Trevigiana» 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: Chardonnay, I.M. 6.0.13, 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, Franconia, I.M. 2.15, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Tai (da Tocai friulano), 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 ammessi 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 «Marca Trevigiana» 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 «Marca Trevigiana» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia 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 dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l'intero territorio della provincia di Treviso, nella regione Veneto.

### **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, per i vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione dei vitigni, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, ~~Pinot Grigio~~, Riesling renano, Traminer, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Cabernet franc, Pinot Nero, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Prosecco lungo, 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 «Marca Trevigiana», 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.

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 dei comuni confinanti con la zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 e nell'intero territorio dei comuni di Pramaggiore, ricadente nella confinante Provincia di Venezia, e dei comuni di Fiume Veneto, Fontanafredda e Pasiano, ricadenti nella confinante Provincia di Pordenone.”. E' altresì consentito, ai sensi del citato articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le operazioni di elaborazione dei vini frizzanti siano effettuate nell'intero territorio della regione Veneto, nonché nel territorio della limitrofa regione Friuli Venezia Giulia, purché le aziende interessate dimostrino al competente Organismo di controllo di aver effettuato dette operazioni nelle 5 campagne vendemmiali antecedenti alla data del 31 dicembre 2012.

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 «Marca Trevigiana», anche con la specificazione del vitigno, 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 «Marca Trevigiana» 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 «Marca Trevigiana» 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 'Marca Trevigiana' il riferimento alla varietà Pinot grigio.

## Art. 8

### Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

*Fattori naturali*

L'area di produzione dei vini IGT "Marca Trevigiana" si estende su tutta la provincia di Treviso. Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti.

La Marca Trevigiana collega la catena delle Prealpi con la laguna di Venezia; nella parte più a nord presenta una fascia collinare che si allunga fra i colli di Asolo, del Montello, di Valdobbiadene e Conegliano, gli speroni del Grappa e delle Prealpi Bellunesi che è molto rinomata anche per la produzione di famosi vini DOC e DOCG; la parte centrale meridionale della zona a indicazione geografica è una fiorente pianura dove la viticoltura una delle attività agricole principali.

Treviso, capoluogo di provincia, e conosciuta come città d'acque, sorge nella pianura veneta alla confluenza del Sile col Botteniga a trenta chilometri da Venezia. Il suo territorio è limitato dai fiumi Sile, Zero e Musone a ovest, dalla Livenza a est, è attraversato dal Piave, è distribuito e la sottostante e digradante pianura, ricca di risorgive e fertili campagne.

#### *Fattori umani e storici*

La denominazione di Marca Trevigiana pur non avendo un riconoscimento giuridico dal punto di vista amministrativo e politico, è conosciuta e molto utilizzata per indicare il territorio della provincia di Treviso. Il nome appare più volte nelle testimonianze a partire dal Medio Evo e soprattutto alla fine del XIV secolo - a indicare il dominio veneziano di terraferma. La città di Treviso dal 1339 fu quasi ininterrottamente sotto il dominio di Venezia fino alla caduta della Repubblica nel 1797. Passò poi all'Austria e fu liberata dalle truppe italiane nel 1866.

Terra fertile dedicata all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e specializzata nella viticoltura, ha partecipato alla storia agricola ed economica in generale di Venezia, tanto da essere definita già a quel tempo "Marca Gioiosa" per il carattere godereccio ma specialmente ottimista e operoso, dei suoi abitanti che ancora oggi la caratterizza. Ancor oggi la zona è chiamata Marca, Marca Trevigiana o Marca Gioiosa.

L'indicazione geografica "Marca Trevigiana", è stata utilizzata con continuità dai produttori vitivinicoli della zona 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 per adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

#### *b) Specificità del prodotto*

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Marca Trevigiana" sono caratterizzati un colore rosso che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. All'olfatto e al sapore presentano le peculiarità tipiche del vitigno con profumi che talvolta risultano anche intensi, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve presentano talvolta una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

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

In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

#### *c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

Il legame dei vini Marca Trevigiana al suo territorio sono dovuti essenzialmente alla rinomanza del nome che, fin dal medioevo, indica il territorio trevigiano come area di confine della Repubblica di Venezia con i Paesi germanici a nord; era il territorio di produzione dei possedimenti viti-vinicoli della Repubblica e dei monasteri medioevali nonché luogo di partenza di tali prodotti attraverso l'antica "via Alemagna" - che inizia proprio ai piedi della zona collinare della Marca Trevigiana e arriva al confine con l'Austria- per portare il vino e altri prodotti della Repubblica veneziana verso l'Austria, l'[Europa centrale](#) e la Germania, detta a quel tempo "Alemagna".

La storia e fama della Marca Trevigiana come terra vitivinicola è attestata oggi da numerosissimi documenti, guide eno-gastronomiche e turistiche (es. guida Touring).

La nascita nella Marca Trevigiana di uno dei primi istituti di ricerca vitivinicola e scuole enologiche d'Europa, ha permesso lo sviluppo di un savoir-fair e di una cultura vitivinicola diffusa sul territorio

sia fra gli operatori, sia fra i consumatori trevigiani. Inoltre, grazie agli scambi di docenti e ricercatori durante l'Impero Austro ungarico, la rinomanza di questo territorio, dei suoi vini e della professionalità dei suoi operatori, si è diffusa da secoli nei Paesi di lingua austriaca, ungherese germanica e conseguentemente, in tutta Europa.

La fama dei vini Marca Trevigiana sono anche legati alla bellezza del paesaggio viticolo e ai fattori geografici del territorio di produzione, culla della viticoltura: la fascia collinare con l'esposizione a sud dei vigneti, l'ambiente ventilato e luminoso, protetto dai venti del nord, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, è adatto particolarmente ai vini bianchi, specialmente nella versione frizzante, dove risultano prevalenti i profumi fruttati e freschi, di buona sapidità che si sono imposti nei consumatori non solo italiani ma anche di lingua tedesca.

Il bianco frizzante Marca Trevigiana è infatti molto conosciuto e apprezzato dai consumatori tedeschi, primo mercato di consumo di questa tipologia, che frequentano per turismo i territori trevigiani e lo considerano un prodotto che identifica questo specifico territorio.

I terreni sciolti di origine detritico -fluviale delle zone di pianura sono particolarmente adatti a vitigni che danno vini bianchi, rosati e rossi talvolta di corpo, dai profumi anche intensi, sapori da amabili ad asciutti. Tali terreni favoriscono un equilibrio tra le componenti aromatiche e di intensità di colore in particolare nelle bucce delle uve a bacca rossa, che rendono questo territorio vocato alla produzione dei vini novelli. Infatti ancora oggi il trevigiano è una delle principali realtà a livello nazionale sia per volume sia per qualità per la produzione di vino novello e rosati frizzanti.

## **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](mailto: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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Raboso piave
Raboso veronese	Recantina <sup>(3)</sup>	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		