

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

Venezia Giulia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione autonoma Friuli Venezia Giulia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione autonoma
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	31 Sabbadini 33100 Udine Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0432555210
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	s.produzioni.agrifor@regione.fvg.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Venezia Giulia - dsicplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 di approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 7 marzo 1996 di riconoscimento e approvazione disciplinare IGt Venezia Giulia
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Venezia Giulia (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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:

“Venezia Giulia” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati; odore: gradevole e fine, talvolta aromatico; sapore: gradevole, da secco a dolce;

“Venezia Giulia” rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;

“Venezia Giulia” rosso:*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;

Venezia Giulia con la specificazione del nome del o dei vitigno/i*Caratteristiche analitiche:*

I vini a indicazione geografica tipica «Venezia Giulia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore.

Caratteristiche organolettiche:

I vini a indicazione geografica tipica «Venezia Giulia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Venezia Giulia novello anche con la specificazione del nome del vitigno*Caratteristiche analitiche:*

Caratteristiche specifiche

Caratteristiche organolettiche:

Acidità totale minima e estratto non riduttore: Nei limiti stabiliti dalla normativa

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% Vol;

Venezia Giulia Frizzante anche con la specificazione del nome del vitigno*Caratteristiche analitiche:*

Limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche:

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

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:

IGT Venezia Giulia bianco, rosso e rosato anche con la specificazione del vitigno

Resa massima:

19 t./ha - 152 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia.

a. Zona NUTS

ITD44	Trieste
ITD43	Gorizia
ITD42	Udine
ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
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**

LAMBRUSCO MAESTRI N.
PROSECCO B.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PICOLIT
MULLER THURGAU B.
Moscato Rosa
MOSCATO GIALLO
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GAMAY N.
FRANCONIA N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
ANCELOTTA N.

VERDUZZO FRIULANO
TRAMINER AROMATICO
TERRANO N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Ucelut B
Refosco Nostrano N
Schioppettino N
Ribolla Gialla B
Sciaglin B
Forgiarin N
Raboso Veronese N
Verdiso B
Pignolo N
Raboso Piave N
Verduzzo Trevigiano B
Piculit-Neri N
Piccola Nera N
Vitouska B
Tazzelenghe N
Sylvaner Verde B
Malbech N

c. Altre varietà

Cjanorie N.
Cividin B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT "Venezia Giulia"***Informazioni sulla zona geografica:*

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo delle provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Il Friuli-Venezia Giulia è la regione d'Italia più nord-orientale. Si estende su una superficie di 7.856. Confina con l'Austria a nord e la Slovenia ad est. A sud si affaccia sul mare Adriatico e ad ovest confina con la regione Veneto. La regione si estende su una grande varietà di climi e paesaggi dal mite clima mediterraneo, nel sud al clima continentale nel nord alpino. La superficie totale è suddivisa in un 42,5% di montagna alpina a nord, 19,3% è collinare, prevalentemente a sud-est, mentre il restante 38,2% comprende le pianure centrali e costiere.

Morfologicamente la regione può essere suddivisa in quattro aree principali:

La zona montuosa nel nord della regione non interessata alla coltivazione della vite, l'area collinare, che si trova a sud delle montagne e lungo la parte centrale del confine con la Slovenia caratterizzata da suoli composti da suoli flyschoide con prevalenze di marne sulle arenarie, e pianure centrali sono caratterizzati da suoli poveri, aridi e permeabili e la zona costiera che può essere ulteriormente suddiviso in due parti, occidentale e orientale, separate dalla foce del fiume Isonzo. A ovest, la costa è bassa e sabbiosa. A est, la costa è caratterizzata da un profilo roccioso, dove il Carso incontra l'Adriatico, fino a Trieste e Muggia, al confine con la Slovenia.

La cerchia delle Prealpi Giulie, posta a nord della zona collinare costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione. Questa cerchia, unitamente alla prossimità della costa adriatica che dista mediamente una quarantina di chilometri, contribuisce a mitigare le escursioni termiche favorendo così l'instaurarsi di un microclima mite e temperato del quale la viticoltura si avvantaggia particolarmente. Il clima della regione si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive sono di 21,5 – 22,5°C e le medie invernali di circa 4°C.

Le quattro zone che presentano regimi pluviometrici distinti che vanno dai 1.000-1.200 mm della fascia costiera, ai 1200-1800 della fascia delle pianure centrali e collinare, ai 2500-3000 della fascia prealpina.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite nel territorio dell'attuale regione Friuli Venezia Giulia è stato fin dall'antichità protagonista indiscusso fin dall'antichità. In epoca romana il vino Pucino era molto apprezzato alla corte imperiale di Roma e come narra Tito Livio il Senato inviò ad Aquileia dei coloni per diffondere la coltivazione della vite. Sotto la dominazione Longobarda di Teodorico prima, e dei suoi successori, la coltivazione della vite godette di un periodo di espansione testimoniato anche da pregevoli reperti archeologici conservati presso il tempio Longobardo di Cividale del Friuli.

Durante il medioevo la ribolla era dono gradito presso le corti europee e successivamente ai luogotenenti della Serenissima Repubblica di Venezia sia presso quelli di area austriaca al soldo dei conti di Gorizia e il vino costituiva merce di scambio e mezzo di pagamento dei tributi o dei debiti.

All'inizio del 1500 la serenissima repubblica dominava il Friuli mentre il potere degli Asburgo si estendeva sul goriziano e la Venezia Giulia, i veneziani promuovevano il vino prodotto in questi territori in tutti i suoi domini e lo utilizzava negli scambi commerciali con gli altri paesi europei, questo provocò l'innalzamento dei dazi doganali imposti dallo stato austriaco per l'importazione dei vini nella contea di Gorizia e dei suoi porti, il provvedimento portò aspetti positivi in quanto venne incrementata la produzione locale e aumentarono le superfici investite a vigneto nelle zone sottoposte alla dominazione austriaca.

Con il XIX secolo arrivarono in Friuli le prime viti di pinot grigio, bianco, nero, merlot e sauvignon grazie al conte de la Tour che aveva sposato la nobile proprietaria di Villa Russiz a Capriva del Friuli che si diffusero in tutto il Friuli, e si arrivò a una base ampelografia che sfiorava le trecento varietà.

Nella seconda metà del XX secolo anche grazie all'opera di formazione dell'Istituto Sperimentale per la vitivinicoltura di Conegliano, fu attuata una profonda e importante trasformazione dei vigneti e degli impianti di vinificazione che dalla cantina padronale divennero moderni impianti tecnologici affidati a enologi che seppero esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti portando i vini prodotti nel Friuli Venezia Giulia all'eccellenza nazionali ed internazionale soprattutto per quanto riguarda quelli a bacca bianca.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative

- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;

pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali

Informazioni sul prodotto:

Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Legame causale:

Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dai Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Venezia Giulia"

Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell'appendice all'Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all'interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

IGT Venezia Giulia - Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Venezia Giulia" è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nella tipologia frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante; "Venezia Giulia" 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 le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine, iscritti nel</p>	

registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati *nell'allegato 1* del presente disciplinare.

“Venezia Giulia”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni idonei alla coltivazione per le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine così come identificati al comma 2, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (allegato 2) è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno riportati per ciascuna delle province (*allegato 2*).

Provincia di Gorizia:

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)

Malvasia istriana

Merlot

Pinot bianco

Pinot grigio

Pinot nero

Refosco dal peduncolo rosso

Ribolla gialla

Riesling renano

Riesling italico

Sauvignon

Terrano

Verduzzo friulano

Chardonnay

Incrocio Manzoni 6.0.13

Moscato giallo

Schioppettino

Per la provincia di Pordenone:

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)

Merlot

Pinot bianco

Pinot grigio

Pinot nero

Glera

Refosco nostrano

Refosco dal peduncolo rosso

Ribolla gialla

Riesling renano

Sauvignon

Traminer aromatico

Verduzzo friulano

Chardonnay

Forgiarin

Incrocio Manzoni 6.0.13

Sciaglin

Ucelut

Per la provincia di Trieste:

Malvasia istriana

Merlot

Refosco dal peduncolo rosso

Sauvignon

Terrano

Chardonnay

Pinot bianco

Vitouska

Per la provincia di Udine:

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)

Merlot

Pinot bianco

Pinot grigio

Pinot nero

Glera

Refosco nostrano

Refosco dal peduncolo rosso

Riesling renano

Sauvignon

Schioppettino

Verduzzo friulano

Chardonnay

Franconia

Incrocio Manzoni 6.0.13

Possono concorrere alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province sopra indicate, fino ad un massimo del 15%.

“Venezia Giulia” con la specificazione di uno dei vitigni di cui *all'allegato 2* possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e limitatamente ai vitigni a bacca rossa alla tipologia novello.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “**Venezia Giulia**” prodotti nel territorio della regione Friuli – Venezia Giulia, è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, negli abbinamenti di seguito riportati:

Chardonnay e Sauvignon

Chardonnay e Pinot bianco

Pinot bianco e Pinot grigio

Merlot e Cabernet Franc

Merlot e Cabernet Sauvignon

Merlot e Refosco dal peduncolo rosso

Cabernet Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso

è limitatamente alla tipologia frizzante:

Chardonnay e Pinot nero

Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Venezia Giulia” è consentito a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al **15%** del totale;

L’indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 - DM Controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni idonei coltivazione Friuli Venezia Giulia

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,a.squarcia@mpaaf.gov.it

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

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

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. 55778 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 "Venezia Giulia", 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 "Venezia Giulia";

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 "Venezia Giulia", 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 "Venezia Giulia", 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 "Venezia Giulia", 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 Autonoma Friuli Venezia Giulia 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. 38416 del 6 luglio 2017 con la quale la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia 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 "CEVIQ s.r.l.", alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli della IGT "Venezia Giulia", 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 "Venezia Giulia" 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 "Venezia Giulia" 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 Autonoma Friuli Venezia Giulia sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGT "Venezia Giulia" 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 "Venezia Giulia" 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 "Venezia Giulia" 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 “VENEZIA GIULIA”.

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

**Articolo 1
Denominazione**

1.L’indicazione geografica tipica “Venezia Giulia”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografia**

1.L’indicazione geografica tipica “Venezia Giulia” è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante;

2. I vini a indicazione geografica tipica “Venezia Giulia” 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 le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati *nell’allegato 1* del presente disciplinare.

3. L’indicazione geografica tipica “Venezia Giulia”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni idonei alla coltivazione per le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno:

Provincia di Gorizia:

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)

Malvasia istriana

Merlot

Pinot bianco

~~Pinot grigio~~

Pinot nero

Refosco dal peduncolo rosso

Ribolla gialla

Riesling renano

Riesling italico

Sauvignon

Terrano

Verduzzo friulano

Chardonnay

Incrocio Manzoni 6.0.13

Moscato giallo

Schioppettino

Per la provincia di Pordenone:

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)

Merlot

Pinot bianco

~~Pinot grigio~~

Pinot nero

Glera

Refosco nostrano

Refosco dal peduncolo rosso

Ribolla gialla

Riesling renano

Sauvignon

Traminer aromatico

Verduzzo friulano

Chardonnay

Forgiarin

Incrocio Manzoni 6.0.13

Sciaglin

Ucelut

Per la provincia di Trieste:

Malvasia istriana

Merlot

Refosco dal peduncolo rosso

Sauvignon

Terrano

Chardonnay

Pinot bianco

Vitouska

Per la provincia di Udine:

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Cabernet (Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon)

Merlot

Pinot bianco

~~Pinot grigio~~

Pinot nero

Glera

Refosco nostrano

Refosco dal peduncolo rosso

Riesling renano

Sauvignon

Schioppettino
Verduzzo friulano
Chardonnay
Franconia
Incrocio Manzoni 6.0.13

Possono concorrere alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le rispettive province sopra indicate, fino ad un massimo del 15%. Di cui all'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini a indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'allegato 2 possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e limitatamente ai vitigni a bacca rossa alla tipologia novello.

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 19.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
9,00% vol. per tutti i vini

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
2. La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle Province di Venezia e Treviso

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

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica "Venezia Giulia", per tutti i tipi di vino, all'atto dell'immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Venezia Giulia” bianco:

colore: da giallo paglierino a giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati;
odore: gradevole e fine, talvolta aromatico;
sapore: gradevole, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

“Venezia Giulia” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole e delicato;
sapore: fresco e armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Venezia Giulia” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: vinoso, gradevole, talvolta etereo o fruttato;
sapore: armonico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,0% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

2. I vini a indicazione geografica tipica «Venezia Giulia» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Venezia Giulia», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “novello” e “frizzante”, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere il seguente titolo alcolometrico volumico totale minimo:

«Venezia Giulia» Novello 11,00% vol;
«Venezia Giulia» Frizzante 10,50% vol.

Articolo 7 Designazione e presentazione

1 Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Venezia Giulia” prodotti nel territorio della regione Friuli – Venezia Giulia, è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, negli abbinamenti di seguito riportati:

Chardonnay e Sauvignon

Chardonnay e Pinot bianco

~~Pinot bianco e Pinot grigio~~

Merlot e Cabernet Franc

Merlot e Cabernet Sauvignon

Merlot e Refosco dal peduncolo rosso

Cabernet Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso

è limitatamente alla tipologia frizzante:

Chardonnay e Pinot nero

Il riferimento al nome dei due vitigni nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Venezia Giulia” è consentito a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;

L'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

2. Alla indicazione geografica tipica "Venezia Giulia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato 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 l'acquirente.

L'indicazione geografica tipica "Venezia Giulia", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

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

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo delle provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Il Friuli-Venezia Giulia è la regione d'Italia più nord-orientale. Si estende su una superficie di 7.856. Confina con l'Austria a nord e la Slovenia ad est. A sud si affaccia sul mare Adriatico e ad ovest confina con la regione Veneto. La regione si estende su una grande varietà di climi e paesaggi dal mite clima mediterraneo, nel sud al clima continentale nel nord alpino. La superficie totale è suddivisa in un 42,5% di montagna alpina a nord, 19,3% è collinare, prevalentemente a sud-est, mentre il restante 38,2% comprende le pianure centrali e costiere.

Morfologicamente la regione può essere suddivisa in quattro aree principali:

La zona montuosa nel nord della regione non interessata alla coltivazione della vite, l'area collinare, che si trova a sud delle montagne e lungo la parte centrale del confine con la Slovenia caratterizzata da suoli composti da suoli flyschoidi con prevalenze di marne sulle arenarie, e pianure centrali sono caratterizzati da suoli poveri, aridi e permeabili e la zona costiera che può essere ulteriormente suddivisa in due parti, occidentale e orientale, separate dalla foce del fiume Isonzo. A ovest, la costa è bassa e sabbiosa. A est, la costa è caratterizzata da un profilo roccioso, dove il Carso incontra l'Adriatico, fino a Trieste e Muggia, al confine con la Slovenia.

La cerchia delle Prealpi Giulie, posta a nord della zona collinare costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione. Questa cerchia, unitamente alla prossimità della costa adriatica che dista mediamente una quarantina di chilometri, contribuisce a mitigare le escursioni termiche favorendo così l'instaurarsi di un microclima mite e temperato del quale la viticoltura si avvantaggia particolarmente. Il clima della regione si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive sono di 21,5 – 22,5°C e le medie invernali di circa 4°C.

Le quattro zone che presentano regimi pluviometrici distinti che vanno dai 1.000-1.200 mm della fascia costiera, ai 1200-1800 della fascia delle pianure centrali e collinare, ai 2500-3000 della fascia prealpina.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite nel territorio dell'attuale regione Friuli Venezia Giulia è stato fin dall'antichità protagonista indiscusso fin dall'antichità. In epoca romana il vino Pucino era molto

apprezzato alla corte imperiale di Roma e come narra Tito Livio il Senato inviò ad Aquileia dei coloni per diffondere la coltivazione della vite.

Sotto la dominazione Longobarda di Teodorico prima, e dei suoi successori, la coltivazione della vite godette di un periodo di espansione testimoniato anche da pregevoli reperti archeologici conservati presso il tempietto Longobardo di Cividale del Friuli.

Durante il medioevo la ribolla era dono gradito presso le corti europee e successivamente ai luogotenenti della Serenissima Repubblica di Venezia sia presso quelli di area austriaca al soldo dei conti di Gorizia e il vino costituiva merce di scambio e mezzo di pagamento dei tributi o dei debiti.

All'inizio del 1500 la serenissima repubblica dominava il Friuli mentre il potere degli Asburgo si estendeva sul goriziano e la Venezia Giulia, i veneziani promuovevano il vino prodotto in questi territori in tutti i suoi domini e lo utilizzava negli scambi commerciali con gli altri paesi europei, questo provocò l'innalzamento dei dazi doganali imposti dallo stato austriaco per l'importazione dei vini nella contea di Gorizia e dei suoi porti, il provvedimento portò aspetti positivi in quanto venne incrementata la produzione locale e aumentarono le superfici investite a vigneto nelle zone sottoposte alla dominazione austriaca.

Con il XIX secolo arrivarono in Friuli le prime viti di pinot grigio, bianco, nero, merlot e sauvignon grazie al conte de la Tour che aveva sposato la nobile proprietaria di Villa Russiz a Capriva del Friuli che si diffusero in tutto il Friuli, e si arrivò a una base ampelografia che sfiorava le trecento varietà.

Nella seconda metà del XX secolo anche grazie all'opera di formazione dell'Istituto Sperimentale per la vitivinicoltura di Conegliano, fu attuata una profonda e importante trasformazione dei vigneti e degli impianti di vinificazione che dalla cantina padronale divennero moderni impianti tecnologici affidati a enologi che seppero esaltare le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti portando i vini prodotti nel Friuli Venezia Giulia all'eccellenza nazionali ed internazionale soprattutto per quanto riguarda quelli a bacca bianca.

Per quanto concerne l'aspetto strettamente tecnico/produttivo si evidenziano inoltre i seguenti fattori:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione e dei quali è consentita la coltivazione nelle diverse unità amministrative

- *forme di allevamento*: sono quelle tradizionali della zona: forme a spalliera verticale (Guyot, cordone speronato, ecc.); l'adozione della forma di allevamento è effettuata sia in base alla giacitura del terreno ed all'esigenza di agevolare l'esecuzioni delle operazioni colturali, sia all'obiettivo enologico che il produttore intende perseguire;

- *pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionalmente praticate in zona per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche delle tipologie frizzante e passito e della tipologia novello rosso. Tali pratiche rientrano nelle correnti pratiche enologiche previste e disciplinate dal Reg. Ce n. 606/2009.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Si ribadisce tuttavia che il legame casuale tra il luogo ed il prodotto è essenzialmente rappresentato dall'influenza delle condizioni ambientali e naturali della zona di produzione, sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini derivati.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dai Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “Venezia Giulia”
Tali condizioni rappresentano peraltro il presupposto su cui si basa la delimitazione della zona viticola comunitaria (CI-b), definita nell’appendice all’Allegato XI ter del Reg Ce 1234/07, all’interno della quale ricade la zona di produzione dei vini in questione.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO:

CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'

Via Morpurgo, 4 - 33100 UDINE

Tel. 0432- 510619

Fax 0432 288595

E-Mail: info@ceviq.it

CEVIQ s.r.l. 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 3) 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 4).

Varietà di vite idonee alla coltivazione:

Provincia di Gorizia

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sylvaner verde	Sauvignon
Traminer aromatico	Verduzzo friulano	Vitouska
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenere
Franconia	Gamay	Malbeck
Merlot	Pignolo	Pinot nero
Refosco dal peduncolo rosso	Schioppettino	Terrano
Moscato rosa	Petit verdot[BE1]	Rebo
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Viogner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtaï
Soreli		

Provincia di Pordenone

Chardonnay	Tocai Friulano	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italico
Riesling renano	Sauvignon	Traminer aromatico
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Ancellotta	Cabernet franc	Cabernet sauvignon
Carmenere	Franconia	Lambrusco maestri
Malbeck	Marzemino	Merlot
Pignolo	Pinot nero	Raboso Piave
Raboso veronese	Refosco dal peduncolo rosso	Refosco nostrano
Terrano	Moscato rosa	Petit verdot[BE2]
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Viogner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtaï
Soreli	Rebo	

Provincia di Pordenone comuni di Castelnuovo del Friuli, Pinzano al Tagliamento

Cividin	Sciaglin	Ucelut
Cjanorie	Forgiarin	Piculit neri
Cordenossa[BE3]		

Provincia di Trieste

Chardonnay	Garganega	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Malvasia lunga (o del Chianti)	Moscato giallo
Pinot bianco	Pinot grigio	Sauvignon
Sèmillon	Traminer aromatico	Vitouska
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Franconia
Merlot	Piccola nera	Pinot nero
Refosco dal peduncolo rosso	Terrano	Petit verdot[BE4]
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Vioigner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtaï
Soreli	Rebo	

Provincia di Udine

Chardonnay	Friulano	Glera
Malvasia (da Malvasia istriana)	Manzoni bianco	Moscato giallo
Müller thurgau	Picolit	Pinot bianco
Pinot grigio	Ribolla gialla	Riesling italiceo
Riesling renano	Sauvignon	Sylvaner verde
Traminer aromatico	Verduzzo friulano	Ancellotta
Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Carmenere
Franconia	Gamay	Lambrusco maestri
Malbeck	Marzemino	Merlot
Pignolo	Pinot nero	Refosco dal peduncolo rosso
Refosco nostrano	Schioppettino	Tazzelenghe
Terrano	Moscato rosa	Petit verdot[BE5]
Malvasia di Candia aromatica	Palava	Vioigner
Cabernet Eidos	Cabernet Volos	Merlot Kanthus
Merlot Khorus	Julius	Sauvignon Kretos
Sauvignon Nepis	Sauvignon Rytos	Fleurtaï
Soreli	Rebo	

Provincia di Udine comune di Forgaria del Friuli

Sciaglin	Ucelut	Cjanorie
Forgiarin	Piculit neri	Cordenossa[BE6]

Provincia di Udine comuni di Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Forgaria del Friuli, Premariacco, Prepotto, San Pietro al Natisone, Torreano

Cividin		
---------	--	--