

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
«VENETO».

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 03.10.1997	G.U. 242 - 16.10.1997
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 158 - 08.07.2008
Modificato con	DM 17.09.2008	G.U. 227 - 27.09.2008
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 10.06.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Art. 1

La indicazione geografica tipica «Veneto», accompagnata o meno da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Veneto», è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
- rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
- rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni per le province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, nella regione Veneto. 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.

L'indicazione geografica tipica «Veneto» con la specificazione di uno dei vitigni idonei e/o in osservazione per ciascuna delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, nella regione Veneto, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei e/o in osservazione alla coltivazione per le rispettive province sopra indicate, fino ad un massimo del 15%

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

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» 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 vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Veneto» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, nella regione del 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, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» bianco, rosso e rosato a tonnellate 25, anche con la specificazione del vitigno, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Cabernet franc, Traminer, Manzoni bianco, Sauvignon, Oseleta, Pedevenda, Marzemina bianca, Carmenère, Rebo, Tai rosso, Petit Verdot e Manzoni moscato per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Veneto», 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 è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le operazioni di elaborazione dei vini frizzanti siano effettuate nel territorio delle limitrofe regioni Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Provincia di Trento, 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, con esclusione per la tipologia passito che non deve essere superiore al 50%.

Art. 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto», 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 «Veneto» 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. Ai vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».

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

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il Veneto è una regione dell'estremo Nord-est dell'Italia. La regione confina a est con il Friuli-Venezia Giulia e con il Mar Adriatico, a nord con l'Austria, a nord-ovest con il Trentino-Alto Adige, a ovest con la Lombardia, a sud con l'Emilia-Romagna.

Il suo territorio presenta una grande ricchezza di ambienti geografico-climatici vocati alla viticoltura: ricca di fiumi e laghi, la superficie regionale di oltre 18.300 Km², partendo dal confine a nord verso sud, si estende dalla catena Alpina e Dolomitica al confine con l'Austria, passando per la fascia collinare e pedemontana, alla pianura fino alle zone lagunari e al mare Adriatico.

Le colline venete si allungano sia a nord come dorsale ai piedi delle Prealpi, sia si ergono dalla pianura come i Colli Berici, i Colli Euganei e il Montello.

La varietà di condizioni climatiche del Veneto vanno dai climi freddi invernali delle zone montane, a quelli più miti della fascia pedemontana, specialmente nei versanti esposti a sud e protetti dalla catena delle Prealpi a quelli più caldi della pianura. La presenza del Lago di Garda nella parte est del Veneto, determina condizioni climatiche mediterranee, molto favorevoli alla coltivazione della

vite, oltre che degli olivi tipici della zona. Anche la presenza del mar Adriatico nella fascia a sud-sud est della regione, influisce in alcune zone in modo determinante sul clima; questo effetto, pur diminuendo con l'allontanarsi dalla costa, determina condizioni ambientali mediamente più miti rispetto alle altre aree della pianura padana, con inverni meno nebbiosi e estati meno afose.

Fattori umani e storici

La storia del vino in Veneto inizia in epoche remotissime, molto prima dei tempi dei Greci a cui si riconosce generalmente l'introduzione della vite in Italia come ampiamente dimostrato da importanti scoperte archeologiche. Si ritiene che la vite fosse presente allo stato selvatico in Veneto già a partire da molti secoli prima di Cristo e l'uva era utilizzata dalle popolazioni di quei tempi come alimento. Si dovrà attendere fino al VII secolo AC per trovare le prime testimonianze della produzione enologica in Veneto per opera delle popolazioni Etrusco-Retiche.

Durante il medioevo, lo sviluppo della vitivinicoltura Veneta fu determinato dalla potenza commerciale di Venezia, che consentì l'esportazione dei vini Veneti in altri paesi, oltre che l'introduzione in Italia di vini stranieri, in particolare quelli prodotti in Grecia e a Cipro. I commercianti Veneziani - oltre all'importazione del vino - introdussero anche nuove specie di viti, favorendone la diffusione nei territori vicini, come nel caso della Malvasia che da Venezia si diffuse nel Friuli Venezia Giulia e in Dalmazia. Anche i famosi vetrai di Murano, contribuirono alla diffusione del vino e del suo migliore apprezzamento: le raffinate bottiglie e i bicchieri di vetro soffiato di Murano, si diffusero rapidamente nelle tavole dei nobili sostituendo progressivamente i contenitori di ceramica, argento e peltro. I nuovi contenitori di vetro furono subito associati ai vini di qualità e ben presto arrivarono anche in forme più semplici e meno pregiate, nelle tavole della gente comune di tutta Europa.

Con il decadimento della potenza commerciale di Venezia nell'area del Mediterraneo e in particolare nelle terre d'oriente, verso la metà del 1500 l'importazione dei vini Greci diminuì drasticamente offrendo una possibilità di sviluppo alle produzioni dei vini veneti locali. Dal XVI secolo al 1800 guerre, epidemie ed eventi atmosferici, sconvolsero radicalmente la viticoltura del Veneto. Fu solo nel 1800 ed in particolare con la fondazione nel 1876 della Scuola di Enologia di Conegliano, che si tentò di fare rinascere la nuova enologia del Veneto attraverso lo studio delle caratteristiche del territorio e delle varietà che meglio si adattavano: un primo passo concreto verso la rinascita di qualità come scelta strategica che vide un rapido sviluppo dopo il 1950 che continua ancor oggi a coinvolgere i produttori e gli operatori vitivinicoli del Veneto.

L'indicazione geografica "Veneto", è il risultato della storia del suo territorio ed è stata sistematicamente utilizzata dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

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

L'indicazione Veneto è oggi molto conosciuta come i grandi vini DOC del Veneto, e proprio per la sua rinomanza, è molto utilizzata dai produttori della regione.

b) Specificità del prodotto

L'offerta dei vini della IGT Veneto, nei vari colori e tipologie, rispecchia la diversificazione di condizioni ambientali e climatiche che offre la regione del Veneto, ricca di specificità e vocazionalità degli ambienti nei quali si producono le uve. L'ampia offerta dei vitigni autoctoni ed internazionali, mettono a disposizione dei consumatori una gamma completa di vini di elevata qualità e diffusa rinomanza, in grado di soddisfare i molteplici gusti ed esigenze di consumo e tale fatto rende questa IGT molto conosciuta e utilizzata.

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.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta "Veneto" è legata da sempre con il territorio del Veneto e con i produttori che operano nella regione. L'ampia offerta di vini che discendono dalle diverse vocazionalità delle zone viticole della regione, hanno reso l'indicazione geografica "Veneto" famosa e richiesta dai consumatori di tutto il mondo.

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

06 45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

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

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