

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica dell'Unione al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2020/C 351/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«VENEZIA»

PDO-IT-A0517-AM03

Data della domanda: 2.8.2019

1. Richiedente e interesse legittimo

Consorzio Vini Venezia

Consorzio volontario

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Categorie di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica**3.1. Introduzione categorie (4) Vino spumante e (6) Vino spumante di qualità del tipo aromatico***Voce del disciplinare interessata dalla modifica*

Articolo 1 «Denominazione e Vini»

Descrizione e motivi

Descrizione: vengono previste le categorie (4) vino spumante e (6) vino spumante di qualità del tipo aromatico.

Motivi: i vini spumanti della DOP «Venezia» sono attualmente prodotti come categoria (5) vino spumante di qualità che per parametri produttivi e chimico-fisici, quali ad esempio il titolo alcolometrico totale minimo di 10,5 % vol previsto nel disciplinare per i vini spumanti, permette di poter far riferimento anche alle nuove categorie di prodotti vitivinicoli (4) vino spumante e (6) vino spumante di qualità del tipo aromatico, quest'ultimo qualora vengano prodotti con vitigni aromatici. Inoltre è consuetudine in detta zona attuare rifermentazioni in autoclave con tempistiche differenti, con sovrappressioni differenziate e posticipando o meno l'immissione al consumo dei vini ottenuti nei termini stabiliti dalla normativa vigente per le relative categorie di prodotti.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Oltre alla produzione della categoria «Vini spumanti di qualità» già prevista dal vigente disciplinare, si rende pertanto necessario permettere di esplicitare la produzione nelle categorie «Vino spumante» e «Vino spumante di qualità del tipo aromatico» che di fatto, grazie anche alle continue innovazioni tecnologiche, sono già prodotti in questo territorio. La cultura spumantistica della zona è oramai consolidata, grazie anche alla storica presenza di vitigni dai quali derivano uve adatte alla spumantizzazione, quali Pinot nero, Pinot grigio, Pinot bianco, Traminer aromatico, Tocai friulano, Verduzzo, Glera e Raboso. La produzione dei vini spumanti, nel territorio della DOC Venezia, ha permesso, grazie alle capacità umane e imprenditoriali dei produttori, di acquisire grande professionalità e notevoli successi commerciali anche a livello internazionale.

Tale modifica permette di ampliare l'offerta commerciale dei vini della DOC Venezia e dare maggior flessibilità alla filiera produttiva. La modifica interessa le sezioni 1.3, 1.4, 1.5 e 1.8 del documento unico.

3.2. *Legame con l'ambiente*

Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Articolo 8 — Legame con l'ambiente

Descrizione e motivi

Viene integrato il legame relativamente alle nuove categorie di prodotti vitivinicoli, in quanto è tradizione consolidata la produzione di vini che di fatto possono far riferimento alle categorie vini spumanti, vini spumanti di qualità e vini spumanti di qualità del tipo aromatico e che sono prodotti tradizionalmente secondo il metodo della rifermentazione in autoclave, o metodo Martinotti, nel territorio della DOP Venezia, ovvero nelle colline del trevigiano sino a scendere nella valle del fiume Piave. È consuetudine in detta zona attuare rifermentazioni in autoclave con tempistiche differenti, posticipando l'immissione al consumo del vino ottenuto, al fine di ottenere alcune caratteristiche specifiche, quali sentori di crosta di pane, a seconda della durata del contatto tra le cellule di lievito lise e la massa spumantizzata, perlage fine e persistente in base alla durata della rifermentazione.

Viene inoltre integrato il legame con gli elementi relativi ai fattori umani riprendendo quanto già esposto all'articolo 8 del disciplinare di produzione.

L'integrazione del legame interessa la sezione 4 del documento unico e l'articolo 8 del disciplinare.

3.3. *Rese massime*

Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Articolo 4 — Norme per la viticoltura

Descrizione e motivi

Sono state indicate le rese per le nuove categorie di prodotti vitivinicoli «vino spumante» e «vino spumante di qualità del tipo aromatico» che fanno riferimento alle rese già previste per la categoria dei vini spumanti di qualità. Per maggior chiarezza, si è provveduto ad elencare nel documento unico le rese massime facendo riferimento anche alle categorie dei prodotti vitivinicoli oltre che alle relative tipologie di vino e ad inserire il riferimento alle categorie interessate nella tabella delle rese di cui all'articolo 4 del disciplinare di produzione.

La modifica interessa la sezione 1.5.2 del documento unico e l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Venezia (it)

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

4. Descrizione dei vini

Categoria (1) vino - rosso: Venezia Rosso e Venezia con specificazione di vitigno

I vini rossi della DOP Venezia, anche con indicazione dei vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmènere, Malbec, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, hanno colore da rosso rubino a rosso intenso, con eventuali riflessi granato o violacei se sottoposti a invecchiamento come per le versioni riserva; odore intenso, fine e persistente; sapore secco armonico e vellutato, a volte erbaceo o fruttato a seconda dei vitigni prevalenti utilizzati. Il titolo alcolometrico totale minimo è 11 % vol, per i vini con menzione riserva 12,5 % vol. Estratti non riduttori minimi 23 g/l, per i vini con menzione riserva minimo 25 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria (1) vino - bianco e rosato: Venezia bianco, Venezia con specificazione di vitigno, Venezia rosato

I vini bianchi della DOP Venezia, anche con indicazione dei vitigni Chardonnay, Pinot e Pinot grigio (anche in versione rosato), Manzoni bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot bianco, Tai, Traminer, hanno colore da giallo paglierino a dorato, talvolta con riflessi verdognoli; per i rosati, rosato più o meno tenue talvolta ramato; odore intenso caratteristico; sapore secco, armonico e vellutato, a volte fruttato a seconda dei vitigni prevalenti utilizzati, come per il Pinot e il Pinot grigio. Il titolo alcolometrico totale minimo va da 10,5 % vol per il Venezia rosato a minimo 11 % vol per le altre tipologie, estratti non riduttori minimo 14 g/l, per il Venezia rosato minimo 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria (1) vino: Venezia con menzione passito anche con indicazione di vitigno

I vini della DOP Venezia sono prodotti anche nella versione passito bianco e con indicazione del vitigno Verduzzo, hanno colore giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato; odore intenso caratteristico; sapore dolce, armonico e vellutato. Il titolo alcolometrico totale minimo è 15 %, con estratti minimo 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria (4) vino spumante, categoria (5) vino spumante di qualità, categoria (6) vino spumante di qualità del tipo aromatico

I vini spumanti nelle varie categorie della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer, hanno spuma fine ed evanescente, colore dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; odore delicato e fruttato; sapore fresco, armonico, da brut nature a demisec, anche dolce e aromatico per il varietale Traminer.

Il titolo alcolometrico totale minimo è 10,5 % vol, con estratti minimo 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria (8) vino frizzante: Venezia frizzante bianco, rosato e con indicazione di vitigno

I vini frizzanti della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Chardonnay, hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso talvolta ramato o rosato più o meno intenso; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato.

Il titolo alcolometrico totale minimo è 10,5 % vol, con estratti minimo 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Vinificazione spumanti e frizzanti

Pratica enologica specifica

Tutti i vini spumanti della DOP Venezia nelle varie categorie vino spumante (4), vino spumante di qualità (5), vino spumante di qualità del tipo aromatico (6), nonché i vini frizzanti (8) devono essere prodotti esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave, o metodo Martinotti.

Utilizzo uve sottoposte ad appassimento per la produzione di tipologie riserva.

Pratica enologica specifica

Nella preparazione dei vini con menzione riserva possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30 %.

b. Rese massime

Categoria (1) vino Venezia rosso anche con indicazione di vitigno a bacca nera

112 ettolitri per ettaro

Categoria (1) vino Venezia bianco anche con indicazione di vitigno a bacca bianca

105 ettolitri per ettaro

Venezia spumante bianco e rosato nelle categorie (4) vino spumante e (5) vino spumante di qualità

119 ettolitri per ettaro

Venezia spumante con indicazione vitigno a bacca bianca nelle categorie (4) vino spumante e (5) vino spumante di qualità

105 ettolitri per ettaro

Venezia Pinot spumante anche rosato categorie (4) vino spumante e (5) vino spumante di qualità

112 ettolitri per ettaro

Venezia Traminer Spumante nelle categorie (4) vino spumante, (5) vino spumante di qualità e (6) vino spumante di qualità del tipo aromatico

105 ettolitri per ettaro

Categoria (8) vini frizzanti - Venezia frizzante bianco e rosato

119 ettolitri per ettaro

Categoria (8) frizzanti — Venezia Chardonnay e Venezia Pinot grigio anche rosato

105 ettolitri per ettaro

Categoria (1) vino Venezia Raboso

119 ettolitri per ettaro

Categoria (1) vino Venezia con menzione passito anche con indicazione di vitigno

75 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Venezia» comprende tutto il territorio amministrativo delle province di Venezia e Treviso.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Carmenère N.— Cabernet

Chardonnay B.
Glera lunga B. — Glera
Malbec N.
Manzoni bianco B.
Merlot N.
Pinot bianco B. — Pinot
Pinot grigio — Pinot
Pinot nero N. — Pinot
Raboso piave N. — Friularo
Raboso veronese N. — Raboso
Refosco dal peduncolo rosso N. — Refosco
Sauvignon B.
Tocai friulano B. — Tai
Traminer aromatico Rs
Verduzzo friulano B. — Verduzzo
Verduzzo trevigiano B. — Verduzzo

8. Descrizione del legame/dei legami

DOP Venezia legame con l'ambiente

La viticoltura nell'area veneziana e trevigiana è presente da sempre in questo territorio, ma è la Repubblica di Venezia, con la nascita dello «stato de terra» che darà una forte accelerazione nello sviluppo della viticoltura locale. Al grande declino del '700 e parte dell'800 la viticoltura uscirà grazie al costante e qualificato lavoro svolto principalmente dalla Scuola Enologica di Conegliano che contribuirà a creare nel nord-est italiano un importante polo vitivinicolo. Il clima dell'area DOC Venezia è definito «temperato umido» e ciò è dovuto, oltre alla latitudine, alla vicinanza del mare e dei monti, alla presenza di aree lagunari, alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione ai venti.

L'area di produzione della DOC Venezia si estende sulle province di Treviso e Venezia, un ampio territorio di origine alluvionale. I suoli si sono formati con la deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione dei grandi fiumi Brenta, Piave, Tagliamento e secondariamente del Livenza. La pianura si può facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura, con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nell'alta pianura i suoli si caratterizzano per la presenza di conoidi ghiaiosi di origine fluvio-glaciale e fluviale nei quali il sottosuolo risulta interamente costituito da ghiaie. Spostandosi verso sud, dopo la fascia delle risorgive, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori, la tessitura si fa più fine per la presenza di limi e argille.

Il territorio su cui si sviluppa la DOC «Venezia» è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini, a seconda dei terreni di origine e dei vitigni utilizzati. Nei terreni più sciolti e ricchi di scheletro si coltivano generalmente le varietà bianche per ottenere maggiore fragranza e freschezza, i vini così ottenuti esprimono note fresche floreali e fruttate, eccellenti anche per la spumantizzazione. I terreni argillosi vengono destinati ai vitigni a bacca rossa per avere vini rossi e rosati a maggior corpo e struttura. L'elevata dotazione minerale dei terreni argillosi permette di ottenere vini dal gusto pieno grazie alla buona tannicità e un ottimo equilibrio acidico.

I vini prodotti, presentano colori dal giallo paglierino al dorato grazie a macerazioni più o meno prolungate, odori intensi, fini e persistenti grazie ad escursioni termiche nei periodi pre-vendemmiali e sapori armonici, asciutti e sapidi grazie ai terreni di natura ghiaiosa nella fascia settentrionale e limo-argillosi nella fascia meridionale. Ne consegue che i vini bianchi prodotti in terreni sciolti esprimono note fresche e fruttate, sono particolarmente adatti alla spumantizzazione, mentre i rossi specie nei terreni più argillosi hanno struttura e persistenza anche per l'invecchiamento.

Categoria vino (1)

I vini rossi e rosati della DOP Venezia grazie ai terreni argillosi pesanti destinati ai vitigni a bacca rossa utilizzati nella produzione dei vini di questa categoria hanno maggior corpo e struttura e una elevata intensità colorante che si mantiene anche negli anni. Al profumo possono essere più accentuati i descrittori di confettura e frutti di sottobosco oppure note speziate di tabacco o erbacee. Nel complesso il gusto è sempre pieno con una buona tannicità e un ottimo equilibrio acido. Per i vini bianchi derivanti da uve coltivate in suoli più sciolti e ricchi di scheletro si ottengono vini fragranti e freschi e si possono evidenziare al naso note primarie come il fruttato e il floreale che poi si focalizzano per lo più in note di mela, pera e albicocca che si contrappongono a quelle di acacia fiori, di campo e camomilla. La struttura può essere più o meno importante ma spicca una eccellente nota malica data dalle buone escursioni tra il giorno e la notte. Caratteristiche che vengono amplificate nei vini «passiti». In questa area è tradizione consolidata di mettere in fruttaiolo le uve destinate all'elaborazione dei «passiti». Spesso queste uve vengono preventivamente sottoposte all'appassimento in pianta. In particolare il Verduzzo trevigiano e friulano sono particolarmente adatti all'appassimento, a queste si accompagnano in percentuale variabile anche altre varietà per aumentare la frazione aromatica o acida.

Categorie (4) vini spumanti, (5) vini spumanti di qualità, (5) vini spumanti di qualità del tipo aromatico, (8) vini frizzanti

Le varietà bianche esprimono vini con note fresche floreali e fruttate, derivanti dai terreni più sciolti e ricchi di scheletro che danno alle varietà bianche maggior fragranza e freschezza aiutate dalle escursioni termiche fra il giorno e la notte derivanti da un clima temperato e umido, pertanto si prestano in maniera particolare per la produzione dei vini spumanti e frizzanti, pratiche consolidate tanto da rendere questa area fra le più importanti a livello mondiale. Segno evidente della forte vocazione di questo ambiente.

Nelle varie categorie dei vini spumanti della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer, si riscontrano colori dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; spuma fine e persistente; odore delicato a volte fruttato; sono vini freschi, da brut nature a demisec, per il varietale Traminer anche dolce e aromatico.

È tradizione consolidata nel territorio della DOP Venezia, ovvero dalle colline del trevigiano sino a scendere nella valle del fiume Piave, la produzione di vini nelle categorie vini spumanti, vini spumanti di qualità e vini spumanti di qualità del tipo aromatico secondo il metodo della rifermentazione in autoclave, o metodo Martinotti, per i quali è consuetudine della zona attuare rifermentazioni in autoclave con tempistiche differenti, posticipando l'immissione al consumo del vino ottenuto, al fine di ottenere alcune caratteristiche specifiche, quali sentori di crosta di pane, a seconda della durata del contatto tra le cellule di lievito lise e la massa spumantizzata, perlage fine e persistente in base alla durata della rifermentazione.

I vini frizzanti categoria (8) della DOP Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot grigio e Chardonnay hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso, nel caso del Pinot grigio talvolta ramato; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato.

Fattori umani

La viticoltura nelle zone appartenenti alla denominazione DOC Venezia risulta presente sin dall'epoca romana, come testimoniano i numerosi reperti ritrovati. Con le invasioni barbariche una buona parte di queste campagne venne distrutta. Nel medioevo, i vescovi di Concordia Sagittaria vollero la costruzione dell'Abbazia di Summaga, affidata ai Benedettini, i quali contribuirono all'espansione delle terre coltivate a vite e frumento. I monasteri divennero veri centri di insegnamento e a partire dall'800 importanti punti di riferimento per l'attività viticola ed enologica. Ma sarà la Repubblica di Venezia, con la nascita dello «stato de terra» che darà una forte accelerazione allo sviluppo della viticoltura locale, facendo nascere una vitivinicoltura «aristocratica» che permetterà ai contadini di acquisire nuove informazioni e nuove tecniche vitivinicole.

I vini di Venezia avevano una qualità che i vini «foresti» (stranieri) spesso non avevano, grazie sia alla predisposizione ambientale alla coltivazione della vite, sia alla corsa al miglioramento della qualità da parte dei nobili che ambivano ad affermare il loro prestigio anche nella produzione vitivinicola.

Il comparto vitivinicolo dell'area della DOP Venezia negli ultimi 20-25 anni, dopo i danni da gelo del 1985, ha dato una nuova impostazione ai vigneti, basata su densità di impianto e scelte clonali finalizzate ad una maggiore qualità dei vini, grandi capacità di gestire l'elaborazione dei vini ed in particolare per gli spumanti nelle varie categorie, modulando le fermentazioni e le rifermentazioni in autoclave, le tempistiche di immissione al consumo, al fine di ottenere la miglior qualità possibile sulle basi di questa storia millenaria, fatta di studio, dedizione e tenacia dell'uomo che si sono poste le basi per la nascita della DOP Venezia.

La cultura spumantistica della zona è oramai cosa acclarata nonché tradizionale come tradizionali sono i vitigni utilizzati, storicamente presenti nella zona di produzione fra i quali Pinot nero, Pinot grigio, Pinot bianco, Traminer, Tocai friulano, Verduzzo, Glera e Raboso. Una offerta che ben rappresenta la DOC Venezia e le grandi capacità tecniche e imprenditoriali dei produttori.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

ASSENTI

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15193>
