

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA
«CONSELVANO»**

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 158 - 08.07.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

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

Articolo 2

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

I vini ad indicazione geografica tipica «Conselvano» 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 le province di Padova, 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 «Conselvano» 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), Moscato bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Merlot, Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Petit Verdot, 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.

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 Padova 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 «Conselvano» 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.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Conselvano» comprende tutti o in parte i territori dei comuni di: Agna, Anguillara, Arre, Bagnoli, Bovolenta, Candiana, Carrara San Giorgio, Carrara Santo Stefano,

Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, Pozzonovo, San Pietro Viminario, Terrassa Padovana, Tribano, Pontelongo, Battaglia Terme, Stanghella e Boara Pisani, in provincia di Padova.

Tale zona è così delimitata: a sud dal fiume Adige; a nord dal canale Diancolino, dal canale di Cagnola e dal fiume Bacchiglione; a ovest dalla strada statale Adriatica n. 16; a est dalla strada provinciale Frapiero-Bosco.

Articolo 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 «Conselvano» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Cabernet franc, Riesling renano, Sauvignon, Carmenère, Marzemina bianca, 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.

Articolo 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. E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 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.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Conselvano», 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.

Articolo 7

Alla indicazione geografica tipica «Conselvano» 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 «Conselvano» 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.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area di produzione dei vini IGT "Conselvano" si estende nell'area sud della provincia di Padova. Tale zona è tutta pianeggiante, formata in epoche geologiche dai sedimenti di tre fiumi: il Po, l'Adige e il Bacchiglione che hanno determinato la presenza di varie tipologie di terreni, da quelli argillosi a quelli sabbiosi, passando per i suoli di medio impasto. I suoli presentano una percentuale maggiore di limo rispetto a terreni di altre zone non alluvionali e sono mediamente ricchi di sostanza organica e sali minerali.

Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti. Grazie alla vicinanza dei fiumi, la zona presenta una buona disponibilità di acqua.

La relativa vicinanza al mare caratterizza il territorio della IGT Conselvano con presenza di brezze marine e bora, ricche di sali, che arrivano periodicamente nell'area di produzione; esse inoltre, impediscono specialmente in estate, il ristagno dell'umidità.

Fattori umani e storici

Il legame della IGT "Conselvano" con il suo territorio è testimoniata dalla coltivazione della vite dall'epoca romana. Accanto a vitigni storici e autoctoni come il Raboso Piave, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tai (Tocai friulano), i Moscati, si coltivano quelli internazionali che qui hanno trovato ottime condizioni di clima e di terreno.

La professionalità tramandata e migliorata nei secoli dai mezzadri al servizio dei grossi proprietari terrieri e dai monaci benedettini, ha permesso di sottrarre i terreni all'acqua e bonificarli; questi venivano poi nel tempo modellati formando la cosiddetta "baulatura" per permettere lo sgrondo delle acque piovane e dare un orientamento dei filari di vigna possibilmente nord-sud al fine di favorirne la maggiore esposizione solare ai grappoli, nonché per aver una minor resistenza ai venti. L'esperienza dei produttori ha permesso di selezionare varietà più adatte al territorio in base al tipo di terreno e alla destinazione che avrà il vino ottenuto; per questo i vitigni rossi vengono coltivati in terreni argillosi mentre i bianchi sono destinati a terreni tendenzialmente sabbiosi. L'abilità e la conoscenza pratica dei viticoltori emerge anche in cantina, nella capacità di affinare tecniche di vinificazione che variano in funzione delle uve e del vino che si vuole ottenere.

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

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

b) Specificità del prodotto

Le uve dei vini rossi del Conselvano, con elevato rapporto zuccheri/acidità, sono caratterizzate da un'acidità più bassa rispetto alla maggior parte delle uve coltivate in altre zone. Questo permette di ottenere una migliore morbidezza e struttura nel vino giovane.

I vini rossi presentano un colore dal chiaro rubino al rosso granato con riflessi violacei; i profumi possono essere molto complessi ed esprimono le peculiarità del vitigno.

I vini bianchi si caratterizzano per la complessità dei profumi e presentano un colore che può variare dal bianco, al giallo chiaro con riflessi verdognoli, al giallo carico. Questi vini presentano, in relazione alla maturità delle uve, una buona struttura accompagnata da un'eccellente 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 della Indicazione Geografica Tipica "Conselvano" con il territorio è dato dalla rinomanza del nome con il quale, da secoli, è famosa la zona di produzione e che ha reso famosi i vini che provengono da tale area.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) 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 nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come

modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).