

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

Veneto Orientale (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione del Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110, Via Torino 30172 Mestre-Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041 279.5546/5525/5403
<i>Fax:</i>	+39 041 2795575
<i>e-mail:</i>	tutela.prodottiquality@regione.veneto.it,agro alimentare@regione.veneto.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Veneto Orientale disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 27.06.2008 Veneto Orientale
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Veneto Orientale (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:

Rosso, Rosso frizzante, Novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,50 % vol.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini rossi presentano un colore dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. All'olfatto presentano note anche intense a seconda del vitigno, come quelle di frutta molto matura. Al sapore sono da amabili ad asciutti e intensi, in relazione alla all'evoluzione anche una eccellente sapidità.

Bianco, Bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi, fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale

minimo 9,00 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino da scarico a intenso, con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita.

All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso.

Questi vini al sapore risultano da amabile ad asciutti, armonici, presentano una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

Rosato, Rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

Si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso; presentano profumi delicati, fruttati e un sapore da amabile ad asciutto, sapido e con un buon equilibrio.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno***Resa massima:*uva/ha: 25 t
vino/ha: 200 hl**Manzoni rosa***Resa massima:*uva/ha: 12 t
vino/ha: 96 hl

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Cabernet franc, Riesling renano, Traminer, Manzoni bianco, Sauvignon, Carménère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, e Manzoni Moscato.

*Resa massima:*uva/ha: 19 t
vino/ha: 152 hl**Syrah***Resa massima:*uva/ha: 15 t
vino/ha: 120 hl**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini a indicazione geografica tipica «Veneto Orientale», rientra nelle provincie di Venezia e Treviso. La delimitazione puntuale dei confini dell'area della denominazione, è definita nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MANZONI BIANCO B.
Chardonnay
TRAMINER AROMATICO Rs.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Franconia N
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Ancellotta N
Raboso Veronese N
Raboso Piave N
Rebo N
Verduzzo Trevigiano B
Petit Verdot N
Verduzzo Friulano B
Carmenere N
Malvasia Istriana B

Cabernet Franc N
Marzemina Bianca B
Marzemino N
Cabernet-Sauvignon N
Manzoni Moscato N
Syrah N
Manzoni Rosa Rs
Merlot N
Malbech N
Pinot Nero N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'area della IGT "Veneto Orientale" si estende nella parte orientale della Pianura Padana, dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso, ai territori confinanti con il mare Adriatico della provincia di Venezia. Il clima dell'area IGT "Veneto Orientale" è pertanto definito "temperato umido" e ciò è dovuto, oltre alla latitudine, alla vicinanza dei monti carsici e dolomitici a nord, del mare e delle aree lagunari, alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione dei venti.

I suoli della zona originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione dei fiumi Piave e Livenza che attraversano l'area di produzione. La pianura si può facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nella prima i suoli si caratterizzano per la presenza di sedimenti ghiaiosi di origine fluvio-glaciale e fluviale nei quali il sottosuolo risulta interamente costituito da ghiaie. Spostandosi verso sud, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori fino a giungere alla fascia delle risorgive dove la tessitura si fa più fine per la presenza di limi e argille.

Percorrendo il paesaggio del Veneto Orientale con la sua ricchezza data da un terreno di antica formazione ricco di calcio, ideale per la produzione di uve dal singolare gusto aromatico, si giunge ad un fitto reticolo di vigneti esposti al sole, tipiche vengono lavorati da una serie di aziende che offrono nelle loro cantine degli splendidi luoghi di degustazione.

In questa zona sono presenti inoltre famosi vini a denominazione d'origine, strade dei vini storiche, e percorsi eno-gastronomici che testimoniano l'importanza del settore vitivinicolo nella zona del Veneto Orientale.

Fattori umani e storici

La viticoltura nell'area veneziana e trevigiana è presente sin dall'epoca romana come testimoniano i numerosi reperti ritrovati. Con le invasioni barbariche una buona parte di queste campagne vennero distrutte. 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. Successivamente, grazie alla Repubblica Veneziana, nasce una viti-vinicoltura che possiamo definire "aristocratica" e che permette ai contadini di acquisire nuove informazioni e nuove tecniche vitivinicole.

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

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

Informazioni sul prodotto:

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Veneto Orientale" sono caratterizzati dalle diverse tonalità del rosso in relazione alla maturità delle uve fino ad arrivare al rosso rubino al granato; con riferimento alle diversità dei terreni possono essere più accentuate le note di frutta oppure quelle erbacee. Nel complesso il gusto è equilibrato, sapido talvolta tannico, ottimo l'equilibrio acido.

Per i vini bianchi giovani il colore è normalmente da giallo scarico al paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi. I profumi in relazione al processo di produzione possono evidenziare note floreali che vanno verso il fruttato.

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

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

Legame causale:

I vini ad indicazione geografica "Veneto orientale" legano la loro rinomanza al nome della zona geografica di origine che è conosciuta dai consumatori e turisti, anche grazie alla qualità della sua produzione vitivinicola.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - elenco varietà TV_VE_ all A dgr 2257_03 12_12_11
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli vini IGP

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

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

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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA: