

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;</p> <p>"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: