Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

ISPETTORATO CENTRALE PER
IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Aggiornamento normativo Vendemmia 2015

Treviso 26 agosto 2015

ISPETTORATO CENTRALE PER
IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE VINI DOC IN CORSO DI MODIFICA PRESSO IL MIPAAF NEL CORSO DELLA VENDEMMIA 2015

Gestione delle uve, dei mosti e dei vini

e

Modalità di registrazione

ISPETTORATO CENTRALE PER
IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Provvedimenti interessanti gli operatori della provincia di Verona

Sono state presentate richieste per la riduzione della resa uva/Ha per le seguenti Dop :

-Bardolino t 11,5/ha;

-Amarone della Valpolicella t 6/Ha

Con decreto 286 del 31/07/15 la Regione Veneto ha rideterminato le rese massime per Ha per i vigneti atti alla produzione dei vini Dop e Igp della provincia di Verona colpiti dalla grandine in data 19/05/15.

I viticoltori che ritengono di avere rese superiori a quelle previste dal citato decreto debbono fare segnalazione all'Avepa di Verona

disciplinari IN CORSO DI MODIFICA al MIPAAF :

<< TRENTINO DOC >> Pinot Grigio

<<VALDADIGE DOC >> Pinot Grigio

<<TRENTO DOC >> metodo classico tipologia rosato/rosè

<< PROSECCO DOC >>

Le richieste di modifica sono state pubblicate in Gazzetta tra il 03 e il 07 agosto per cui i Decreti potrebbero essere in pubblicazione dopo i 60 giorni (metà ottobre ?) e quindi la vendemmia/vinificazione deve essere fatta in modo particolare per rispettare le regole vigenti e anche poter usufruire delle nuove disposizioni.
E' stata richiesta la procedura d'urgenza e pertanto se approvate avranno valere per la campagna 2015/2016,

ISPETTORATO CENTRALE PER
IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Proposte di modifica dei disciplinari

-Trentino Doc :

aumento della resa uva ettaro per la varietà PINOT GRIGIO da q.li 140 a q.li 150

- Valdadige Doc :

aumento della resa uva ettaro per la varietà PINOT GRIGIO da q.li 140 a q.li 150

- Trento Doc :

introduzione della tipologia RISERVA per il vino spumante Rosato/rosè fermentazione in bottiglia.

-Prosecco Doc :

aumento resa uva/vino – taglio con Pinot / Chardonnay - uso del termine millesimato

Provvedimenti della Regione Veneto a seguito di richieste dei Consorzi:

-**Prosecco Doc** :

RISERVA VENDEMMIALE fino ad un massimo del 20% di uva rispetto alla resa prevista dal disciplinare (supero di campagna)

-**Conegliano Valdobbiadene Docg solo per l'eventuale destinazione alla tipologia SPUMANTE:**

RISERVA VENDEMMIALE fino ad un masimo di 10 q.li /ettaro di uva in relazione al Supero di campagna.

DOC TRENTINO e VALDADIGE: PINOT GRIGIO

In attesa dell'emanazione dei DM di approvazione della modifica della resa uva ettaro da t 14 a t 15, esclusa la modalità vigente con resa a 14 t, vi sono due possibilità di gestire la produzione della vendemmia 2015:

*ipotesi (1): produzione massima **UVE** ettaro con resa q.li 140 atti a dare Doc....., vinificazione separata di q.li 10 da supero di campagna come atti a dare Pinot Grigio Doc ..... e i rimanenti q.li 18 come Pinot grigio igt/bianco igt/bianco*

*ipotesi (2): produzione massima **UVE** ettaro con resa (come da richiesta modifica) q.li 150 atti a dare Pinot Grigio Doc ..... ed ulteriori q.li 30 supero di campagna come Igt/bianco. Se non viene approvata la modifica in questo caso* ***si perde la possibilità di qualunque rivendicazione come atto a DOC e i prodotti sono rivendicabili solo come Pinot Grigio Igt.***

La gestione-destinazione dei superi di cantina e e le modalità di registrazioni sono quelle consuete.

TRENTO DOC : Vino Spumante rosato/rosè fermentazione in bottiglia

Oltre alle attuali tipologie Trento Bianco – Trento Rosato e Trento Riserva è prevista la tipologia Trento Rosato RISERVA

ALLA PRODUZIONE

- **Uve con titolo alcolometrico volumico minimo NATURALE del 10%**
- **36 MESI di permanenza minima sui lieviti**

AL CONSUMO

- **12% titolo alcolometrico volumico minimo svolto (al consumo)**
- **5,0 g/l acidità totale minima**
- **17,0 g/l estratto non riduttore minimo**

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
Riserva vendemmiale

La Regione Veneto con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, ha previsto di mettere a riserva vendemmiale un quantitativo fino a 10 q.li di uva del supero di Campagna ottenuto nel corso della vendemmia 2015 dal vitigno "Glera" con o senza complemetari minori (Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga).

- La riserva vendemmiale riguarda i superi di campagna dei soli terreni in piena produzione
- Sono esclusi pertanto i nuovi vigneti per i primi due anni dall'impianto
- La riserva ottenuta anche dai vigneti idonei alla produzione di vini atti a Conegliano Valdobbiadene con le indicazioni Cartizze e Rive può essere utilizzata per la sola produzione del vino spumante "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore".

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
Riserva vendemmiale

Il vino ottenuto dalla riserva vendemmiale andrà detenuto in recipienti separati e identificato come vino atto Conegliano Valdobbiadene Docg da riserva vendemmiale destinato a Spumante.

Potrà essere utilizzato a seguito del previsto provvedimento regionale da emanarsi entro la vendemmia successiva a quella che lo ha generato

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
Riserva vendemmiale

La presa in carico dell'eventuale supero di campagna quale riserva vendemmiale della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg sarà a discrezione dei singoli operatori, che diversamente potranno destinarlo, come consuetudine, secondo le ricadute previste

ESEMPI DI VINIFICAZIONE CON PRODUZIONI MASSIME:

Conegliano Valdobbiadene Docg in purezza

*- **Ha 1 di Glera** 135 q.li di uva + 20% sup. campagna*

UVE

*Q.li 135,00 /Ha resa max di **uva atta a Conegliano Valdobbiadene Docg***

Q.li 135 x 20% = 27,00 Q.li (max supero di campagna) di cui

Q.li 10,00 uva atta a Conegliano valdobbiadene Docg Riserva da sup. di campagna

Q.li 17,00 uva atta a Prosecco Doc da sup. Campagna del Docg

VINO

*Q.li 135,00 x70% = hl **94,50 vino atto a Conegliano Valdobbiadene Docg***

*Q.li 135,00 x5%= hl 6,75 di **vino atto a Prosecco Doc da Sup. di cantina del Docg (attendere decreto aumento resa del Prosecco Doc)***

*Q.li 10,00 x 70%= hl 7,00 di **vino atto a Conegliano Valdobbiadene Docg a Riserva** SOLO SPUMANTE (Q.li 10x5% = hl 0,5 atto a Prosecco Doc da supero di cantina del Docg (dopo Decreto)*

*Q.li 17,00 x 75% = hl 12,75 di di **vino atto a Prosecco Doc da Sup. di campagna del Docg***

VENDEMMIA PROSECCO DOC - 2015

Proposta di modifica del Disciplinare di produzione del Prosecco DOC e provvedimento Regionale

- **Taglio per la tipologia spumante fino ad un max del 15%;**

- **Resa uva/vino al 75%;**

- **Riserva vendemmiale;**

- **Uso del termine «millesimato» :se indicato in etichetta, è obbligatoria l'annata**

- **Elaborazione e confezionamento in Regione FVG per la menzione «Trieste».**

15/07/15 approvazione da parte del Comitato nazionale vini
07/08/15 pubblicazione in gazzetta ufficiale (60 giorni)
Metà ottobre 2015 (circa) possibile entrata in vigore del nuovo

UTILIZZO VARIETA' DIVERSE DALLA GLERA

- **In ambito aziendale**

  vino frizzante e vino spumante, con le varietà Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco);

- **In taglio per la produzione, esclusivamente di vino spumante, con le varietà Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), provenienti dalla zona di produzione della DOC Prosecco. Può essere effettuato a mosto o vini, dopo l'uscita del Decreto da tutti gli operatori della filiera.**
- **L'eventuale aggiunta di complementari in ambito aziendale al max del 15% esclude la possibilità di ulteriore taglio**

UTILIZZO VARIETA' DIVERSE DALLA GLERA

Al fine di una corretta e tempestiva verifica della composizione della partita in fase di certificazione (garanzia del rispetto del 15% max di varietà diverse dal Glera), indicare, nel registro e nella documentazione ufficiale (DOCO..), le seguenti diciture:

Dicitura da utilizzare	Tipo di Prodotto	Note da indicare nel DOCO	Manipolazione
Uve/mosto*/vnf*/vino atto a Prosecco DOC	Prodotto atto a Prosecco ottenuto da Glera al 100%	-	0
Uve/mosto*/vnf*/vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%	Prodotto atto a Prosecco ottenuto da Glera al 85% e complementari al 15% in ambito aziendale	-	0
mosto*/vnf*/vino atto a Prosecco DOC solo per spumante	Prodotto atto a Prosecco ottenuto da Glera da un minimo del 85% (taglio evidenziato dalla manipolazione 7) NB: La pratica del taglio è consentita solo dopo l'entrata in vigore del nuovo disciplinare. .	Indicare la eventuale % di taglio. Se non indicata si considera 15%	7
Uve/mosto*/vnf*/vino (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero) atto al taglio Prosecco DOC	Prodotto Pinot/Chardonnay atto al taglio Prosecco DOC	-	0

**: per il mosto e vnf indicare la resa di trasformazione.*

NB: si ricorda di indicare se sono avvenute altre manipolazioni (es. l'arricchimento), l'eventuale riferimento a Treviso o Trieste e l'annata.

RESA UVA/VINO AL 75%

180 quintali

- da 0 a 70% prodotto certificabile in toto (da subito);
- da 70 a 75% prodotto certificabile dopo l'entrata in vigore del nuovo disciplinare;
- da 75 a 80% Bianco IGT (non è consentita resa maggiore);
- da 80 a 100% sottoprodotti e conversione massa/volume.

RISERVA VENDEMMIALE

Vigneti al 2° anno: - **108 q/ha** atti a Prosecco DOC
- **21,6 q/ha** atti a riserva vendemmiale Prosecco DOC

Vigneti dal 3° anno: - **180 q/ha** atti a Prosecco DOC
- **36 q/ha** atti a riserva vendemmiale Prosecco DOC

La quota derivante dalla riserva non potrà essere utilizzata per la produzione di Doc Prosecco prima delle specifiche disposizioni.

La messa a riserva vendemmiale di un quantitativo eccedente i 180 q.li/Ha è a discrezione degli operatori.

ESEMPI DI VINIFICAZIONE CON PRODUZIONI MASSIME:

Prosecco Doc in purezza

- Ha 1 di Glera 180 q.li di uva + 20% sup. campagna

UVE

*Q.li 180,00 /Ha resa max di **uva atta a Prosecco DOC***

*Q.li 180 x 20% = 36,00 Q.li (max supero di campagna) **uva atta a Prosecco Doc Riserva da sup. di campagna***

VINO

*Q.li 180,00 x75% = hl **135 ,00 atto a Prosecco DOC***

*Q.li 180,00 x5%= hl 9,00 di **Bianco IGT o Vino Bianco** (supero di Cantina)*

*Q.li 36,00 x75%= hl 27,00 di **vino atto a Prosecco Doc <u>RISERVA</u> da Sup. di campagna***

*Q.li 36,00 x 5%= hl 1,80 di **Bianco IGT o Vino Bianco** (supero di Cantina della Riserva)*

Prosecco Doc con COMPLEMENTARI in ambito aziendale

- ***Ha 1 di Glera*** *180 q.li di uva + 36 q.li (20% sup. campagna)*
- ***Ha 0,1764 di Pinot / Chardonnay*** *31,75 q.li + 6,30 q.li (20% sup. campagna)*

UVE Glera

Q.li 180,00 /ha resa max di ***uva atta a Prosecco DOC***

Q.li 180 x 20% = 36,00 Q.li (max supero di campagna) ***uva atta a Prosecco Doc RISERVA da sup. di campagna***

UVE Pinot/Chardonnay

Q.li 31,75 ***uva P/CH atta a Prosecco DOC***

Q.li 6,30 Q.li (max supero di campagna) ***uva P/CH atta a Prosecco Doc RISERVA da sup. di campagna***

Se i Pinot /CH hanno resa 180 (x Prosecco)+ 10(a Igt) la riserva sarà in purezza.

Se i P/CH hanno resa inferiore a 180 non si può aggiure il massimo previsto dei 31,75 q.li ma si deve calcolare la quantità per es. con resa 140:

- Ha 0,1764 x 140 = 24,70

Continua esempio di vinificazione di Prosecco Doc con complementari

VINO da Glera

Q.li 180,00 x75% = hl ***135 ,00 atto a Prosecco DOC***

Q.li 180,00 x5% = hl 9,00 di ***Bianco IGT o Vino Bianco*** *(supero di Cantina)*

Q.li 36,00 x75%= hl 27,00 di ***vino atto a Prosecco Doc <u>RISERVA</u> da Sup. di campagna***

Q.li 36,00 x 5%= hl 1,80 di ***Bianco IGT o Vino Bianco*** *(supero di Cantina)*

VINO da Pinot/Chardonnay

Q.li 31,75 x75% = hl ***23,81 P/CH atto a Prosecco DOC***

Q.li 31,75 x5% = hl 1,58 ***P/CH IGT o Bianco igt o Vino Bianco*** *(supero di Cantina)*

Q.li 6,30 x 75% = hl 4,72 di ***vino P/CH atto a Prosecco Doc <u>RISERVA</u> da Sup. di campagna***

Q.li 6,30 x 5% = hl 0,31 di ***Bianco IGT o Vino Bianco*** *(supero di Cantina)*

N.B. Nel caso di impiego dei complementari in ambito aziendale, il prodotto ottenuto deve avere il 15% delle varietà previste. Se non vi sono complementari sufficienti da aggiungere alla Glera per esempio Hl 170 di Glera ed Hl 15 di P/CH non sono da ottenere Hl 185 con complementari al 7,5% bensì Hl 100 con complementari al 15% ed Hl 85 di Glera atta a Prosecco in purezza.

Esempio di vinificazione di Pinot/Chardonnay atti al Taglio con resa 180 + 10 q.li/Ha.

UVE Pinot/Chardonnay

Q.li 180,00 /Ha uva ***atta al taglio Prosecco DOC***
Q.li 10/Ha ***P/CH IGT o*** *Bianco Igt*

VINO da Pinot/Chardonnay

Q.li 180 x75% = ***hl 135,00 P/CH atto al taglio con Prosecco DOC***
Q.li 180 x5% = ***hl 9,00 P/CH Igt o Bianco igt*** *(supero di Cantina)*

Q.li 10 x 80 % = hl 8,00 di ***vino P/CH IGT o Bianco Igt...***

Il taglio sarà possibile solo dopo l'approvazione della modifica del disciplinare.

In linea generale si ricorda che, sia come complementari in ambito aziendale che come atti al taglio si possono utilizzare anche prodotti rivendicati con altra DOP a condizione che siano le varietà previste, provengano da vigneti ubicati nel territorio della Doc Prosecco e ne rispettino le rese uva/ Ha e uva /vino.
(Es: Pinot Grigio Doc Venezia – Friuli .....)

Esempio di vinificazione di Pinot/Chardonnay atti al Taglio con resa 180 q.li +20% supero di campagna

UVE Pinot/Chardonnay

Q.li 180,00 /Ha uva ***atta al taglio Prosecco DOC***
Q.li 36/Ha ***BIANCO Igt*** *o Bianco*

VINO da Pinot/Chardonnay

Q.li 180 x75% = ***hl 135,00 P/CH atto al taglio con Prosecco DOC***
Q.li 180 x5% = ***hl 9,00 Bianco igt*** *(supero di Cantina)*

Q.li 36x 80 % = hl 28,80 di vino ***Bianco Igt...***

In questo caso , se non vi sarà utilizzo o vendita dei 135 ettolitri di vino P/CH come atti al taglio, l'intero quantitativo dei 135 dovrà andare a Bianco Igt .

Tenuta dei registri e movimentazione dei prodotti

-Pur considerando che è prevista una nuova resa uva vino, finchè si trovano allo stato di mosto o VNF i prodotti atti a dare Prosecco Doc, possono essere contabilizzati in un unico conto con la corretta designazione;

-Anche i prodotti a monte del vino destinati a riserva possono essere contabilizzati su un unico conto ma devono essere detenuti in cantina in recipienti separati rispetto ai prodotti atti a Doc la stessa regola vale per i prodotti atti al taglio;

-Nel caso di utilizzo (elaborazione) o vendita di prodotti a monte del vino, attingendo dai vari conti (atto a Doc, riserva o atti a taglio) è necessario indicare nella documentazione la resa di trasformazione di tali prodotti;

-Nel caso di passaggio a vino prima dell'uscita del decreto di modifica del disciplinare è necessario istituire conti separati per il vino con resa fino al 70%, per il vino con resa tra70 e75% e per il vino con resa tra 75 e 80% (Igt).

-Questa regola vale sia per i vini atti a Dare Prosecco Doc che per quelli da riserva vendemmiale.

Ricaduta delle produzioni Conegliano Valdobbiadene Docg a Prosecco Doc

135 q		10q		17q	
resa 70%	resa da 70 a 75%	resa 70%	resa da 70 a 75%	resa 70%	resa da 70 a 75%
94,5 hl	**6,75 hl**	**7,0 hl**	**0,5 hl**	**11,9 hl**	**0,85 hl**
ettolitri da destinare alla produzione di DOCG	Supero di cantina della DOCG da destinare a **Prosecco DOC**	Ettolitri da destinare a riserva vendemmiale della DOCG	Supero di cantina della riserva vendemmiale della DOCG da destinare a **Prosecco DOC**	Supero di campagna della DOCG da vinificare con resa al 70% e da destinare a **Prosecco DOC**	Supero di campagna della DOCG da vinificare con resa dal 70 al 75% e da destinare a **Prosecco DOC**

Aumento della gradazione alcolometrica naturale delle uve atte a produrre vino, vino ad Igt e Vino Dop

Alla data odierna sia la Regione Veneto sia la Regione Friuli Venezia Giulia e le Provincie autonome di Trento e Bolzano hanno autorizzato la pratica dell'arricchimento per un massimo di gradi 1,50 % vol.

Si ringrazia per l'attenzione