

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA  
TIPICA  
«MARCA TREVIGIANA»**

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 159 - 09.07.2008
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

L'indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana», accompagnata o meno dalle 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 «Marca Trevigiana» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» 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 la provincia di Treviso, 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 «Marca Trevigiana» 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), Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Traminer, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, I.M. 2.15, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Tai (da Tocai friulano), Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Glera lunga, 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.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère.

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 Treviso, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

I vini ad indicazione geografica, tipica «Marca Trevigiana» 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 dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Marca Trevigiana» comprende l'intero territorio della provincia di Treviso, nella regione Veneto.

### **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 «Marca Trevigiana» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione dei vitigni, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio, Riesling renano, Traminer, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Cabernet franc, Pinot Nero, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Prosecco lungo, 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 «Marca Trevigiana», 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 «Marca Trevigiana», anche con la specificazione del vitigno, 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 «Marca Trevigiana» 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 «Marca Trevigiana» 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 “Marca Trevigiana” si estende su tutta la provincia di Treviso. Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti.

La Marca Trevigiana collega la catena delle Prealpi con la laguna di Venezia; nella parte più a nord presenta una fascia collinare che si allunga fra i colli di Asolo, del Montello, di Valdobbiadene e Conegliano, gli speroni del Grappa e delle Prealpi Bellunesi che è molto rinomata anche per la produzione di famosi vini DOC e DOCG; la parte centrale meridionale della zona a indicazione geografica è una fiorente pianura dove la viticoltura una delle attività agricole principali.

Treviso, capoluogo di provincia, e conosciuta come città d'acque, sorge nella pianura veneta alla confluenza del Sile col Botteniga a trenta chilometri da Venezia. Il suo territorio è limitato dai fiumi Sile, Zero e Musone a ovest, dalla Livenza a est, è attraversato dal Piave, è distribuito e la sottostante e digradante pianura, ricca di risorgive e fertili campagne.

##### *Fattori umani e storici*

La denominazione di Marca Trevigiana pur non avendo un riconoscimento giuridico dal punto di vista amministrativo e politico, é conosciuta e molto utilizzata per indicare il territorio della provincia di Treviso. Il nome appare più volte nelle testimonianze a partire dal Medio Evo e soprattutto alla fine del XIV secolo - a indicare il dominio veneziano di terraferma. La città di Treviso dal 1339 fu quasi ininterrottamente sotto il dominio di Venezia fino alla caduta della Repubblica nel 1797. Passò poi all'Austria e fu liberata dalle truppe italiane nel 1866.

Terra fertile dedicata all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e specializzata nella viticoltura, ha partecipato alla storia agricola ed economica in generale di Venezia, tanto da essere definita già a quel tempo “Marca Gioiosa” per il carattere godereccio ma specialmente ottimista e operoso, dei suoi abitanti che ancora oggi la caratterizza. Ancor oggi la zona è chiamata Marca, Marca Trevigiana o Marca Gioiosa.

L'indicazione geografica "Marca Trevigiana", 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.

*b) Specificità del prodotto*

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Marca Trevigiana" sono caratterizzati un colore rosso che può variare dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato. All'olfatto e al sapore presentano le peculiarità tipiche del vitigno con profumi che talvolta risultano anche intensi, sono da amabili ad asciutti e intensi, presentando in relazione alla varietà anche una adeguata sapidità.

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino scarico a intenso. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso. Questi vini al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici e a seconda delle caratteristiche del vitigno e della maturità delle uve presentano talvolta una buona struttura accompagnata da una buona 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*

La fama dei vini di questa indicazione geografica e la loro area di produzione (la attuale provincia di Treviso) sono così fortemente legati in maniera reciproca che risulta difficile ai consumatori parlare di Marca Trevigiana senza pensare ai vini di qualità prodotti nella zona.

## **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).