



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA «VENETO ORIENTALE»**

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
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 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 08.10.2013	G.U. 254 – 29.10.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 24.05.2017 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, commi 2 e 4)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12 luglio 2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 5.7.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Art. 1

La indicazione geografica tipica «Veneto orientale», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Veneto orientale», 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 «Veneto orientale» 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 rispettive province di Venezia e 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.

L'indicazione geografica tipica «Veneto orientale» 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, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Traminer aromatico, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Ancellotta, Carmenère, Syrah, Merzemina bianca, Rebo, 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 idonei alla coltivazione per le rispettive province di Venezia e Treviso, fino ad un massimo del 15% di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

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 «Veneto orientale» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, *alle seguenti condizioni*:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva utilizzata del vitigno presente nella misura minore non deve essere inferiore al 15% del totale.

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto orientale» 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.

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Veneto orientale» rientra nelle province di Venezia e di Treviso.

Tale zona risulta delimitata come appresso.

Provincia di Venezia: l'area orientale della provincia di Venezia fino al fiume Dese ed al punto di intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso.

Provincia di Treviso: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Motta di Livenza e di Meduna di Livenza.

Art. 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, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Veneto orientale» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, , Pinot nero, Cabernet franc, Riesling renano, Traminer, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, 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.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, della varietà Pinot grigio destinata esclusivamente alla produzione di vini bianchi, anche nelle diverse tipologie, non può essere superiore a tonnellate 19.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Veneto orientale”, 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.

Art. 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.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'art. 6, par. 4, lett. a) e b) del Reg. CE n. 607/2009, che tali operazione siano effettuate nell'intero territorio amministrativo delle provincie di Treviso e Venezia, nonché nell'ambito dell'intero territorio dei comuni della Provincia di Pordenone e Udine confinanti con la zona di produzione delle uve, di cui all'articolo 3, e nel comune di Azzano Decimo in provincia di Pordenone.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

Art. 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto orientale» 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.

Art. 7

Alla indicazione geografica tipica «Veneto orientale» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal 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 «Veneto orientale» 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.

E' vietato riportare nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica 'Veneto orientale' il riferimento alla varietà Pinot grigio.

Art. 8

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della 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 diventarono 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.

b) Specificità del 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 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

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.

Art. 9

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 – ROMA

06 45437975

info@valoritalia.it

Valoritalia srl. Sede Amministrativa:

Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana	Boschera ⁽¹⁾	Cabernet franc
Cabernet sauvignon	Carmenère	Chardonnay
Corbina	Franconia	Glera
Glera lunga	Grapariol	Incrocio Manzoni 2.15
Malbech	Malvasia istriana	Manzoni bianco
Marzemina grossa	Marzemino	Merlot
Muller thurgau	Perera ⁽²⁾	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Raboso piave
Raboso veronese	Recantina ⁽³⁾	Refosco peduncolo rosso
Riesling	Riesling italico	Sauvignon
Tocai friulano	Traminer aromatico	Turchetta
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Wildbacher	Barbera	Incrocio Manzoni 2-14
Incrocio Manzoni 2-3	Lambrusco di Sorbara	Marzemina bianca
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25)	Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50)	Moscato bianco
Tocai rosso	Ancellotta	Fertilia
Flavis	Italica	Nigra
Petit verdot	Prodest	Rebo
Syrah		

Provincia di Venezia

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Chardonnay
Carmenère	Corbina	Glera
Glera lunga	Grapariol	Malbech
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Marzemina grossa
Merlot	Pinot bianco	Pinot grigio
Pinot nero	Raboso piave	Raboso veronese
Refosco peduncolo rosso	Riesling	Riesling italico
Sauvignon	Tocai friulano	Traminer aromatico
Turchetta	Verduzzo friulano	Ancellotta
Barbera	Franconia	Marzemina bianca
Marzemino	Moscato bianco	Muller thurgau
Tocai rosso	Verduzzo trevigiano	Petit verdot
Syrah		