

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “VERONA” O “PROVINCIA DI VERONA” O “VERONESE”

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 21.03.1996	G.U. 79 - 03.04.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 158 - 08.07.2008
Modificato con	DM 12.11.2010	G.U. 283 - 03.12.2010 (S.O. n. 264)
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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione e' riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

La indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» e' 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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» 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 la provincia di Verona. 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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta e' consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, Garganega, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Trebbiano (da Trebbiano toscano e/o Trebbiano di Soave), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco) Corvinone, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Syrah, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola, Petit Verdot e Teroldego e' 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 la provincia di Verona fino ad un massimo del 15%.

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

I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» 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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» 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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Verona, 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 a indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Sauvignon, Cabernet franc, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola e Petit Verdot, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah a 15 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese», 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 resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» 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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» 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.

È 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.

Ai vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».

L'indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» 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 iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i 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 «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» si estende nell'intera provincia di Verona e copre l'intera fascia pedemontana, estendendosi dal lago di Garda a ovest fino alla provincia di Vicenza a est. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura, possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Provincia di Verona, dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello "Mediterraneo".

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli della Provincia di Verona sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da basalti e da depositi morenici e fluviali anche di origine vulcanica che determinano un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e durante la fase di maturazione dell'uva.

Fattori umani e storici

Le prime coltivazioni della «*Vitis vinifera* L. », si attribuiscono alla civiltà paleoveneta o a quella etrusco-retica che fiorì tra il VII e il V secolo a.C. e che persistette durante la dominazione romana nell'attuale Provincia di Verona, nel «Pagus Arusnatium».

La tradizione vitivinicola della provincia di Verona, testimoniata anche da illustri DOC e DOCG che testimoniano la vocazionalità vitivinicola della zona, si conferma anche nei vigneti e nelle cantine della IGT «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» dove, accanto a vitigni storici e autoctoni come Garganega e Trebbiano di Soave per i bianchi e Corvina, Corvinone, Oseleta e Rossignola per i rossi, si coltivano anche quelli internazionali che qui hanno trovato ottime condizioni di clima e di terreno.

L'indicazione geografica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese», è utilizzata in modo continuato dai produttori vitivinicoli 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 al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

b) Specificità del prodotto

I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» d'annata rossi, sono vini giovani, fini, dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, sottile, con toni fruttati talvolta di ciliegia e rosa, dal sapore fresco, da secco o amabile e morbido, piacevolmente tannico, talvolta con sentori amarognoli e vivace.

I vini bianchi si caratterizzano per la complessità dei profumi e presentano un colore dal giallo paglierino a volte con riflessi verdognoli, al giallo carico a seconda del vitigno.

Questi vini presentano una buona struttura accompagnata da un'eccellente 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

Il legame dei vini della Indicazione Geografica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con il territorio è dato dalla rinomanza del nome Verona, famoso in tutto il mondo per la qualità dei vini e la bellezza delle aree vitivinicole.

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).