



*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  
PQAI IV

**Prot. n. 0026199 del 30/03/2017**

**Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del nome della Indicazione Geografica Tipica dei vini da “delle Venezie” a “Trevenezie”, o in lingua Slovena “Tri Benečije”, del disciplinare di produzione e del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.**

**IL DIRIGENTE**

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGT “Delle Venezie”;

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTA la domanda presentata dall'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti”, intesa ad ottenere la modifica del nome della Indicazione Geografica Tipica dei vini da “delle Venezie” a “Trevenezie” e del relativo disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto, della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e della Provincia Autonoma di Trento sulla citata domanda di modifica del nome della Indicazione Geografica Tipica dei vini da “delle Venezie” a “Trevenezie” e del relativo disciplinare di produzione;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell’ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all’articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stata tenuta in data 30 agosto 2016 la riunione di pubblico accertamento, presso i locali della Fiera di Verona, Viale del Lavoro, 8 - Verona, con la partecipazione di enti territoriali, organizzazioni di categoria vitivinicole, produttori ed operatori economici interessati;

- è stato acquisito, ai sensi dell’art. 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all’art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 2 settembre 2016, sulla predetta richiesta di modifica del nome della Indicazione Geografica Tipica dei vini da “delle Venezie” a “Trevenezie” e del relativo disciplinare di produzione;

- la citata proposta di modifica, ai sensi dell’art. 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 208 del 06.09.2016;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, è stata presentata in data 2 novembre 2016 una istanza congiunta da parte dall’Associazioni Agricoltori Kmečka zveza e dall’Associazione viticoltori del Carso, con sede in Trieste, rispettivamente in Via Carlo Ghega, n. 2, e in Piazza della Borsa, n. 14, con la quale sono state formulate delle osservazioni avverso la richiesta di modifica in questione;

- la predetta istanza è stata valutata e definita in apposita conferenza dei servizi in data 30 novembre 2016, conformemente ai criteri stabiliti all’articolo 8, comma 2, del citato DM 7/11/2012, al termine della quale il Ministero, d’intesa con il Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e con le competenti Regioni e Provincia autonoma, hanno deciso di non accogliere le osservazioni presentate dalle Associazioni ricorrenti, pur tuttavia convenendo di procedere alla registrazione del nome della IGT in questione anche in lingua slovena, in maniera alternativa, al fine di salvaguardare i diritti della minoranza linguistica slovena del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all’esame della richiesta di modifica del nome della Indicazione Geografica Tipica dei vini da “delle Venezie” a “Trevenezie” e del relativo disciplinare di produzione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Trevenezie”, o in lingua Slovena "Tri Benečije", e del relativo documento unico, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

## **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini "Trevenezie", o in lingua Slovena "Tri Benečije", e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della IGP in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 30 marzo 2017

**IL DIRIGENTE**

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

## ALLEGATO

### A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a Indicazione Geografica Tipica ~~«delle Venezie»~~ «Trevenezie», o in lingua slovena "Tri Benečije"

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

#### Art. 1.

L'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~, «Trevenezie», o in lingua Slovena "Tri Benečije", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

#### Art. 2.

L'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ «Trevenezie» 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 ~~«delle Venezie»~~ «Trevenezie» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni ammessi idonei alla coltivazione per la provincia di Trento, per tutte le province della regione Veneto e per tutte le province della regione Friuli-Venezia Giulia, 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.

Per quanto concerne la provincia autonoma di Trento, l'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ «Trevenezie» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella provincia medesima, ~~ad esclusione del vitigno Marzemino~~ «ad esclusione dei vitigni Marzemino e Pinot grigio.», è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Trento, di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione, fino ad un massimo del 15%.

Per quanto concerne la regione Veneto l'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ «Trevenezie» con la specificazione di uno dei vitigni ammessi idonei alla coltivazione nelle singole provincie di rispettiva competenza : Chardonnay, Durella, Garganega, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malvasia, (da Malvasia istriana), Moscato bianco, Moscato giallo, Muller Thurgau, Pinella, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Traminer aromatico, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano) Vespaiola, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Incrocio M. 2.15, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero, Raboso Piave, Raboso veronese, Refosco dal peduncolo rosso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composto nell'ambito aziendale, per almeno dall'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore corrispondente, non aromatici, idonei alla coltivazione

rispettivamente per ciascuna provincia della regione Veneto, di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione, fino ad un massimo del 15%.

Per quanto concerne la regione Friuli-Venezia Giulia, l'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie”, con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

*Provincia di Udine:*

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon), Malbec N., Malvasia, Merlot, Muller, Thurgau, Pignolo, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Pinot nero, Glera, Refosco nostrano, Refosco dal peduncolo rosso, Ribolla gialla, Riesling italo, Riesling renano, Sauvignon, Schioppettino, Tazzelenghe, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Chardonnay, Franconia, Garnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Moscato giallo, Moscato rosa, Sylvaner verde.

*Provincia di Pordenone:*

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon), Malvasia istriana, Marzemino, Merlot, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Pinot nero, Glera, Refosco nostrano, Refosco dal peduncolo rosso, Ribolla gialla, Riesling italo, Riesling renana, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Chardonnay, Forgiarin, Franconia, Incrocio Manzoni 6.0.13, Malbec, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Piculit Neri, Raboso Piave, Raboso veronese, Sciaglin, Ucelut, Verduzzo trevigiano.

*Provincia di Gorizia:*

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon), Franconia, Malvasia istriana, Merlot, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Pinot nero, Glera, Refosco dal peduncolo rosso, Ribolla gialla, Riesling italo, Riesling renano, Sauvignon, Sylvaner verde, Terrano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Moscato giallo, Moscato rosa, Muller Thurgau, Schioppettino.

*Provincia di Trieste:*

Garganega, Malvasia istriana, Malvasia lunga (o del Chianti), Merlot, Pinot nero, Glera, Refosco dal peduncolo rosso, Sauvignon, Semillon, Terrano, Chardonnay, Piccola nera, Pinot bianco, Vitouska, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le rispettive provincie sopra indicate, di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive aree amministrative sopra indicate, ~~alle condizioni previste dalla normativa comunitaria~~ “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 ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

### Art. 3.

“La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” comprende:

- per la provincia autonoma di Trento: l'intero territorio amministrativo della provincia;
- per la regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza;
- per la regione Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio amministrativo delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.”

### Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelli tradizionali della zona.

Per i vini ad indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore, nell'ambito aziendale, a:

per la provincia autonoma di Trento: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed a tonnellate 19,5 per le tipologie con specificazione di vitigno;

per le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia: 23 tonnellate per le tipologie bianco, rosso e rosato ed anche con la specificazione di vitigno, ad eccezione dei vitigni Cabernet franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni bianco, Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco, ~~Pinot grigio~~, Pinot nero, Riesling renano, Sauvignon e Traminer aromatico per i quali la resa di uva ad ettaro non deve essere superiore a tonnellate 19.

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 ~~“delle Venezie”~~ “Trevenezie” 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. ~~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.

### Art. 6.

I vini ad indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” 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: 9.00% 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 ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” 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.

L'indicazione geografica tipica ~~«delle Venezie»~~ “Trevenezie” 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 a produrre vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'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 'Trevenezie' il riferimento alla varietà Pinot grigio.

### **Articolo 8**

#### **Legame con l'ambiente geografico**

##### *a) Specificità della zona geografica*

##### *Fattori naturali*

L'area di produzione dei vini IGT ~~“delle Venezie”~~ “Trevenezie” si estende nell'area a nord-est della penisola italiana nelle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto e nella provincia autonoma di Trento. Tale territorio è protetto a nord dalla catena delle Alpi e dalle Dolomiti, mentre a sud confina con il mare Adriatico e con il fiume Po.

Il territorio presenta una grande diversità di “terroir” che ha permesso lo sviluppo di vini peculiari: il clima, pur presentando un'ampia gamma di situazioni climatiche, ha caratteristica uniforme in quanto gode della protezione, da parte della catena Alpina, dalle correnti fredde del nord.

Le estati si presentano da caldo temperato, nella maggior parte delle zone di pianura e in alcune località di montagna specialmente nei versanti al sole, a fresco temperato e fresco in quelle di collina o sui versanti alpini. In particolare le zone collinari, prealpine e alpine godono di elevate escursioni termiche fra il giorno la notte, specialmente durante l'estate e l'autunno prima della vendemmia.

In alcune zone la piovosità si presenta abbondante ma, grazie alla pendenza dei terreni nelle zone collinari e montane, o alla elevata granulometria nei terreni di pianura, il ristagno dell'acqua e dell'umidità è molto raro.

Sia nelle zone di pianura che quelle di collina o montagna, si possono trovare terreni di origine vulcanica, sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali.

#### *Fattori umani e storici*

I vini dell'Indicazione geografica ~~“delle Venezia”~~ “Trevenezie” devono il loro nome a “Tre Venezia” o Le Venezia, nome con il quale è conosciuto ancor oggi questo territorio interregionale e che deriva dalla storia comune che lo lega prima alla Repubblica di Venezia e successivamente all'Impero Austro-Ungarico.

La zona era già conosciuta e famosa per la produzione di vino sin dall'epoca dell'Impero Romano, durante il quale il territorio interregionale era sede della X *Regio* di Augusto. Con la caduta dell'Impero romano, a partire dal VIII secolo d.c. con la nascita della Repubblica Serenissima, Venezia estese le sue influenze commerciali e politiche agli attuali territori del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige, nonché sulle coste e nelle isole orientali del mare Adriatico fino alla Grecia. Famosi erano i vini che dai territori delle Venezia, venivano commercializzati e scambiati in tutti i porti dell'Adriatico e non solo. In molte zone furono gli stessi signori veneziani che, nelle proprie tenute di campagna e collina, svilupparono nuove tecniche agronomiche, sperimentazioni varietali ed enologiche, al fine di competere, con amici e rivali, per la qualità dei vini.

Dopo la caduta della Repubblica di Venezia, durante il periodo dell'Impero Astro-Ungarico, la dominazione asburgica segna un'altra tappa importante per il rifiorire della viticoltura della zona; fonti storiche attestano l'interesse per il miglioramento varietale, le tecniche colturali e di moltiplicazione. Frequente era lo scambio di materiali e informazioni tra i viticoltori delle aree delle Tre Venezia in particolare con i produttori Ungheresi. E' proprio in questo periodo che il nome *“Tre Venezia” o Le Venezia*, diventa più famoso per indicare la zona di produzione che comprendeva la *Venezia Tridentina*, la *Venezia Euganea* e la *Venetia Giulia*.

Ancor oggi il termine Tre Venezia è utilizzato per indicare questo il territorio interregionale e numerose sono le testimonianze sulla qualità ed i premi ottenuti dai vini delle Venezia.

Una recente pubblicazione sulle "terre del vino" delle Venezia, evidenzia le aree che la storia viticola e il successo dei vini, indicano come particolarmente vocate e capaci di caratterizzare la produzione nella macroregione delle Venezia che riposta come questo sia un terroir universalmente riconosciuto “per la storicità, per l'intelligente impegno di coltivatori che hanno saputo conservare le tante uve autoctone che esprimono i territori e per l'ampia offerta di vini così diversi ma caratterizzati dal denominatore comune della cordialità e della naturalezza”.

L'indicazione geografica ~~“delle Venezia”~~ “Trevenezie” è stata sistematicamente utilizzata 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 ed adeguato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

In tale occasione si decise di utilizzare tra i vari nomi sopra riportati (Tre Venezia, Le Venezia, delle Venezia) il termine ‘Trevenezie’.

#### *b) Specificità del prodotto*

L'offerta dei vini della IGT ~~“delle Venezia”~~ “Trevenezie”, nei vari colori e tipologie, rappresentano la specificità degli ambienti nei quali si producono le uve; l'ampia offerta dei vitigni autoctoni ed internazionali, mettono a disposizione dei consumatori una gamma completa in grado di soddisfare i molteplici gusti ed esigenze di consumo.

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 Protetta ~~“Delle Venezie”~~ “Trevenezie” con il territorio è dato dalla rinomanza del nome *Delle Venezie* con il quale, da secoli, è famosa la zona di produzione e che ha reso famosi i vini che provengono da tale area.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

#### **VALORITALIA S.r.l.**

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

**A. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Veneto**

## Provincia di Belluno

|                    |                       |                   |
|--------------------|-----------------------|-------------------|
| Barbera            | Bianchetta trevigiana | Cabernet franc    |
| Carmenère          | Chardonnay            | Malvasia istriana |
| Manzoni bianco     | Marzemina grossa      | Merlot            |
| Pavana             | Pinot bianco          | Pinot grigio      |
| Pinot nero         | Glera                 | Glera lunga       |
| Riesling           | Sylvaner verde        | Tocai friulano    |
| Trevisana nera     | Turca                 | Moscato bianco    |
| Traminer aromatico | Teroldego             | Muller Thurgau    |
| Kerner             |                       |                   |

## Provincia di Padova

|                             |   |  |
|-----------------------------|---|--|
| Cabernet franc              | Cabernet sauvignon                              | Carmenère                                |
| Cavrara                     | Chardonnay                                      | Corbina                                  |
| Garganega                   | Grapariol                                       | Malbech                                  |
| Malvasia istriana           | Manzoni bianco                                  | Marzemina grossa                         |
| Marzemino                   | Merlot  | Moscato bianco                           |
| Moscato giallo              | Pinella   | Pinot bianco                             |
| Pinot grigio                | Pinot nero                                      | Glera                                    |
| Glera lunga                 | Raboso piave                                    | Raboso veronese                          |
| Refosco dal peduncolo rosso | Riesling  | Riesling italico                         |
| Sauvignon                   | Tocai friulano                                  | Turchetta                                |
| Barbera                     | Incrocio Bianco Fedit 51 CSG                    | Marzemina bianca                         |
| Trebbiano toscano           | Manzoni moscato (Incrocio<br>Manzoni 13. 0. 25) | Manzoni rosa (Incrocio<br>Manzoni 1. 50) |
| Petit verdot                | Syrah   |  |

## Provincia di Rovigo

|                           |                             |                   |
|---------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Cabernet franc            | Cabernet sauvignon          | Carmenère         |
| Corbina                   | Chardonnay                  | Grapariol         |
| Marzemina grossa          | Merlot                      | Raboso piave      |
| Raboso veronese           | Riesling italico            | Tocai friulano    |
| Sangiovese                | Turchetta                   | Trebbiano toscano |
| Malvasia bianca di Candia | Manzoni bianco              | Moscato bianco    |
| Pinot bianco              | Pinot grigio                | Lambrusco Maestri |
| Sauvignon                 | Refosco dal peduncolo rosso |                   |

Provincia di Treviso

|  |                                       |                         |
|--|---------------------------------------|-------------------------|
| Bianchetta trevigiana                        | Boschera <sup>(1)</sup>               | 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 <sup>(2)</sup>                 | Pinot bianco            |
| Pinot grigio                                 | Pinot nero                            | Raboso piave            |
| Raboso veronese                              | Recantina <sup>(3)</sup>              | 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                   |                     |                    |

Provincia di Verona

|                |                    |                |
|----------------|--------------------|----------------|
| Cabernet franc | Cabernet sauvignon | Carmenère      |
| Chardonnay     | Corbina            | Cortese        |
| Corvina        | Corvinone          | Durella        |
| Enantio        | Garganega          | Grapariol      |
| Manzoni bianco | Marzemina grossa   | Merlot         |
| Molinara       | Moscato giallo     | Muller thurgau |

|                       |                        |                   |
|-----------------------|------------------------|-------------------|
| Pinot bianco          | Pinot grigio           | Pinot nero        |
| Riesling              | Riesling italico       | Rondinella        |
| Sylvaner verde        | Teroldego              | Tocai friulano    |
| Trebbiano di soave    | Turchetta              | Barbera           |
| Bianchetta trevigiana | Casetta <sup>(1)</sup> | Croatina          |
| Dindarella            | Forsellina             | Lagrein           |
| Malvasia bianca lunga | Malvasia istriana      | Marzemino         |
| Moscato bianco        | Negrara                | Nosiola           |
| Raboso veronese       | Schiava gentile        | Schiava grigia    |
| Schiava grossa        | Traminer aromatico     | Trebbiano toscano |
| Ancellotta            | Goldtraminer           | Gosen             |
| Oseleta               | Petit verdot           | Rebo              |
| Rossignola            | Sangiovese             | Sauvignon         |
| Sennen                | Syrah                  | Trebbiano giallo  |
| Trebbiano romagnolo   | Veltriner              |                   |

#### Provincia di Vicenza

|                             |                                  |                               |
|-----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Cabernet franc              | Cabernet sauvignon               | Carmenère                     |
| Cavrara                     | Corbina                          | Chardonnay                    |
| Durella                     | Garganega                        | Grapariol                     |
| Malvasia istriana           | Manzoni bianco                   | Marzemina grossa              |
| Marzemino                   | Merlot                           | Pinot bianco                  |
| Pinot grigio                | Pinot nero                       | Glera                         |
| Glera lunga                 | Raboso veronese                  | Pedevenda <sup>(1)</sup>      |
| Riesling                    | Riesling italico                 | Sauvignon                     |
| Tocai friulano              | Tocai rosso                      | Trebbiano di Soave            |
| Turchetta                   | Vespaiola                        | Barbera                       |
| Freisa <sup>(1)</sup>       | Groppello gentile <sup>(1)</sup> | Incrocio Bianco. Fedit 51 CSG |
| Marzemina bianca            | Moscato giallo                   | Negrara                       |
| Rossignola <sup>(1)</sup>   | Traminer aromatico               | Trebbiano toscano             |
| Ciliegiolo                  | Moscato bianco                   | Petit verdot                  |
| Refosco dal peduncolo rosso | Syrah                            |                               |

#### **B. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento**

##### Provincia di Trento

|                    |                    |                |
|--------------------|--------------------|----------------|
| Cabernet franc     | Cabernet Sauvignon | Chardonnay     |
| Lagrein            | Manzoni bianco     | Marzemino      |
| Merlot             | Meunier            | Moscato giallo |
| Moscato rosa       | Müller Thurgau     | Nosiola        |
| Pinot bianco       | Pinot grigio       | Pinot nero     |
| Rebo               | Riesling renano    | Sauvignon      |
| Schiava gentile    | Schiava grossa     | Teroldego      |
| Traminer aromatico | Casetta            | Franconia      |

|                |                                 |                   |
|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Goldtraminer   | Gosen                           | Groppello di Revò |
| Kerner         | Lambrusco a foglia frastagliata | Negrara           |
| Pavana         | Petit Verdot                    | Riesling italo    |
| Rossara        | Schiava grigia                  | Sennen            |
| Sylvaner verde | Syrah                           | Trebbiano toscano |
| Veltliner      | Carmenère                       | Lagarino          |
| Verdealbara    | Paolina                         | Maor              |
| Saint Laurent  |                                 |                   |

### C. Varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Friuli Venezia Giulia

#### Provincia di Gorizia

|                                 |                    |                |
|---------------------------------|--------------------|----------------|
| Chardonnay                      | Tocai Friulano     | Glera          |
| Malvasia (da Malvasia istriana) | Manzoni bianco     | Moscato giallo |
| Müller thurgau                  | Picolit            | Pinot bianco   |
| Pinot grigio                    | Ribolla gialla     | Riesling italo |
| Riesling renano                 | Sylvaner verde     | Sauvignon      |
| Traminer aromatico              | Verduzzo friulano  | Vitouska       |
| Cabernet franc                  | Cabernet sauvignon | Carmenere      |
| Franconia                       | Gamay              | Malbeck        |
| Merlot                          | Pignolo            | Pinot nero     |
| Refosco dal peduncolo rosso     | Schioppettino      | Terrano        |
| Moscato rosa                    |                    |                |

#### Provincia di Pordenone

|                                 |                             |                     |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Chardonnay                      | Tocai Friulano              | Glera               |
| Malvasia (da Malvasia istriana) | Manzoni bianco              | Moscato giallo      |
| Müller thurgau                  | Picolit                     | Pinot bianco        |
| Pinot grigio                    | Ribolla gialla              | Riesling italo      |
| Riesling renano                 | Sauvignon                   | Traminer aromatico  |
| Verdiso                         | Verduzzo friulano           | Verduzzo trevigiano |
| Ancellotta                      | Cabernet franc              | Cabernet sauvignon  |
| Carmenere                       | Franconia                   | Lambrusco maestri   |
| Malbeck                         | Marzemino                   | Merlot              |
| Pignolo                         | Pinot nero                  | Raboso Piave        |
| Raboso veronese                 | Refosco dal peduncolo rosso | Refosco nostrano    |
| Terrano                         | Moscato rosa                |                     |

#### Provincia di Pordenone comuni di Castelnuovo del Friuli, Pinzano al Tagliamento

|          |           |              |
|----------|-----------|--------------|
| Cividin  | Sciaglin  | Ucelut       |
| Cjanorie | Forgiarin | Piculit neri |

#### Provincia di Trieste

|            |           |       |
|------------|-----------|-------|
| Chardonnay | Garganega | Glera |
|------------|-----------|-------|

|                                 |                                |                |
|---------------------------------|--------------------------------|----------------|
| Malvasia (da Malvasia istriana) | Malvasia lunga (o del Chianti) | Moscato giallo |
| Pinot bianco                    | Pinot grigio                   | Sauvignon      |
| Sèmillon                        | Traminer aromatico             | Vitouska       |
| Cabernet franc                  | Cabernet sauvignon             | Franconia      |
| Merlot                          | Piccola nera                   | Pinot nero     |
| Refosco dal peduncolo rosso     | Terrano                        |                |

Provincia di Udine

|                                 |                    |                             |
|---------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Chardonnay                      | Friulano           | Glera                       |
| Malvasia (da Malvasia istriana) | Manzoni bianco     | Moscato giallo              |
| Müller thurgau                  | Picolit            | Pinot bianco                |
| Pinot grigio                    | Ribolla gialla     | Riesling italico            |
| Riesling renano                 | Sauvignon          | Sylvaner verde              |
| Traminer aromatico              | Verduzzo friulano  | Ancellotta                  |
| Cabernet franc                  | Cabernet sauvignon | Carmenere                   |
| Franconia                       | Gamay              | Lambrusco maestri           |
| Malbeck                         | Marzemino          | Merlot                      |
| Pignolo                         | Pinot nero         | Refosco dal peduncolo rosso |
| Refosco nostrano                | Schioppettino      | Tazzelenghe                 |
| Terrano                         | Moscato rosa       |                             |

Provincia di Udine comune di Forgaria del Friuli

|           |              |          |
|-----------|--------------|----------|
| Sciaglin  | Ucelut       | Cjanorie |
| Forgiarin | Piculit neri |          |

Provincia di Udine comuni di Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Forgaria del Friuli, Premariacco, Prepotto, San Pietro al Natisone, Torreano

|         |  |  |
|---------|--|--|
| Cividin |  |  |
|---------|--|--|

**B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Trevenezie” o “Tri Benečije”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PGI -IT-A0862**

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Nome/i da registrare           | <b>“Trevenezie” (it)<br/>“Tri Benečije” (sl)</b> |
| Tipo di Indicazione geografica | <b>IGP (Indicazione Geografica Protetta)</b>     |
| Lingua                         | <b>Italiano</b>                                  |

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

|  |
|--|
| <b>Vino (1)<br/>Vino frizzante (8)</b> |
|--|

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria)

|  |   |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto                             | <b>“Trevenezie” Rosato, Rosato frizzante, anche con la specificazione del/i vitigno/i ad esclusione dei vitigni Pinot grigio e Marzemino</b>  |
| Breve descrizione testuale                             | Si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso, profumi fruttati; possono avere un sapore dal dolce al tendenzialmente asciutto, sapido e con un buon equilibrio. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 9,00 % vol.; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l. |
| <b>Caratteristiche analitiche generali</b>             |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)   |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)    | <b>9,00 %</b>   |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |   |
| Acidità totale minima (g/l)                            | <b>3,5 g/l</b>  |
| Acidità volatile massima (meq/l)                       |   |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)            |   |
| Estratto non riduttore minimo (g/l)                    | <b>14,0 g/l</b>   |
| Titolo - Nome del prodotto                             | <b>“Trevenezie” Bianco, Bianco frizzante, anche con la specificazione del/i vitigno/i ad esclusione del vitigno Pinot grigio</b>  |

|  |   |
|--|---|
| Breve descrizione testuale                             | La gamma dei vini bianchi presenta colori che possono variare dal giallo chiaro paglierino, talvolta con riflessi verdognoli, a colori giallo ocra. All'olfatto presentano un profumo che può variare da delicato a intenso, generalmente che rispecchia i profumi del vitigno principale di composizione. Al sapore risultano da amabili ad asciutti, armonici, con buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 9,00 % vol.; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l. |
| <b>Caratteristiche analitiche generali</b>             |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)   |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)    | <b>9,00 %</b>   |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |   |
| Acidità totale minima (g/l)                            | <b>3,5 g/L</b>  |
| Acidità volatile massima (meq/l)                       |   |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)            |   |
| Estratto non riduttore minimo (g/l)                    | <b>13,0 g/L</b>   |

|  |   |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto                             | <b>“Trevenezie” Rosso, Rosso frizzante, anche con la specificazione del/i vitigno/i ad esclusione del vitigno Marzemino</b>   |
| Breve descrizione testuale                             | vini rossi presentano un colore che può variare dal rosso chiaro, al rubino, al rosso granato; all'olfatto risultano intensi e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi da delicati a intensi che richiamano vari sentori di frutta, più o meno matura. Al sapore possono essere da amabili ad asciutti, intensi e di eccellente sapidità. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 9,00 % ; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l. |
| <b>Caratteristiche analitiche generali</b>             |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)   |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)    | <b>9,00 %</b>   |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |   |
| Acidità totale minima (g/l)                            | <b>3,50 g/L</b>   |
| Acidità volatile massima (meq/l)                       |   |
| Tenore massimo di anidride                             |   |

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| solforosa (mg/l)                    |                 |
| Estratto non riduttore minimo (g/l) | <b>17,0 g/L</b> |

|  |   |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto                             | <b>“Trevenezie” novello, anche con la specificazione del/i vitigno/i ad esclusione del Marzemino</b>  |
| Breve descrizione testuale                             | presentano un colore che può variare dal rosso chiaro, al rubino, al rosso granato; all’olfatto risultano intensi e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi da delicati a intensi che richiamano vari sentori di frutta, più o meno matura. Al sapore possono essere da amabili ad asciutti, intensi e di eccellente sapidità. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % ; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l. |
| <b>Caratteristiche analitiche generali</b>             |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)   |   |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)    | <b>11,00 %</b>  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |   |
| Acidità totale minima (g/l)                            | <b>3,5 g/L</b>  |
| Acidità volatile massima (meq/l)                       |   |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)            |   |
| Estratto non riduttore minimo (g/l)                    | <b>17,0 g/L</b>   |

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Titolo                    |  |
| Tipo di pratica enologica |  |
| Descrizione della pratica |  |

**Rese massime** (indicazione obbligatoria)

| <b>Titolo - Nome del prodotto</b>  | <b>Resa massima per ettaro</b> |
|--|--------------------------------|
| “Trevenezie” bianco, rosso e rosato prodotto nella Provincia Autonoma di Trento        | 23.000 Kg/ha                   |
| “Trevenezie” con specificazione di vitigno prodotto nella Provincia Autonoma di Trento | 19.500 Kg/ha                   |

|   |              |
|---|--------------|
| “Trevenezie” bianco, rosso e rosato prodotto nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto con specificazione di vitigno ad eccezione dei vitigni indicati nella sezione seguente  | 23.000 Kg/ha |
| “Trevenezie” con la specificazione dei seguenti vitigni prodotto nelle Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto: Cabernet franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni bianco, Moscato giallo, Moscato rosa, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Sauvignon e Traminer aromatico | 19.000 Kg/ha |

**Zona delimitata** (indicazione obbligatoria)

|   |  |
|---|--|
| Breve descrizione della zona delimitata | <p>“La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini designati con l’indicazione geografica tipica «Trevenezie» comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per la provincia autonoma di Trento: l’intero territorio amministrativo della provincia;</li> <li>- per la regione Veneto: l’intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza;</li> <li>- per la regione Friuli-Venezia Giulia: l’intero territorio amministrativo delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.”.</li> </ul> |
|---|--|

**Vitigni principali** (indicazione obbligatoria)

|   |  |
|---|--|
| Vitigni principali della base ampelografica | Corrispondono a quelli indicati all’allegato 1 della proposta di modifica del disciplinare di cui alla parte A) dell’ALLEGATO al presente provvedimento. |
|---|--|

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria)

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Titolo - Nome del prodotto | “Trevenezie” o “Tri Benečije” |
|----------------------------|-------------------------------|

|                   |  |
|-------------------|--|
| Breve descrizione | <p><i>Fattori naturali:</i> L'area di produzione dei vini IGT "Trevenzie" si estende nelle regioni Friuli-Venezia Giulia, Veneto e nella provincia di Trento. Tale territorio è protetto a nord dalle catene delle Alpi e Dolomiti, mentre a sud confina il mare Adriatico e con il Po.</p> <p>Le estati si presentano da caldo temperato, nella maggior parte delle zone di pianura e in alcune località di montagna specialmente nei versanti al sole, a fresco temperato e fresco in quelle di collina o sui versanti alpini. In particolare le zone collinari, prealpine e alpine godono di elevate escursioni termiche fra il giorno la notte, specialmente durante l'estate e l'autunno prima della vendemmia. In alcune zone la piovosità si presenta abbondante ma, grazie alla pendenza dei terreni nelle zone collinari e montane, o alla elevata granulometria nei terreni di pianura, il ristagno dell'acqua e dell'umidità è molto raro. Sia nelle zone di pianura che quelle di collina o montagna, si possono trovare terreni di origine vulcanica, sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali.</p> <p><i>Fattori umani e storici:</i> I vini dell'Indicazione geografica "Trevenzie" fanno riferimento a nomi con i quali è conosciuto ancor oggi questo territorio interregionale e che deriva dalla storia comune che lo lega prima alla Repubblica di Venezia e successivamente all'Impero Austro-Ungarico.</p> <p>La zona era già conosciuta e famosa per la produzione di vino sin dall'epoca dell'Impero Romano. A partire dal VIII secolo d.c. con la nascita della Repubblica Serenissima, Venezia estese le sue influenze commerciali e politiche agli attuali territori del Veneto, del Friuli e del Trentino. Famosi erano i vini che dai territori Trevenzie, venivano commercializzati in tutti i porti dell'Adriatico. In molte zone furono gli stessi signori veneziani che, nelle proprie tenute di campagna e collina, svilupparono nuove tecniche agronomiche, sperimentazioni varietali ed enologiche. Dopo la caduta della Repubblica di Venezia, la dominazione asburgica segna un'altra tappa importante per il rifiorire della viticoltura della zona. Frequente era lo scambio di materiali e informazioni tra i viticoltori delle aree delle Tre Venzie. E' proprio in questo</p> |
|-------------------|--|

periodo che il nome -Tre Venezie diventa più famoso per indicare la zona di produzione che comprendeva la Venezia Tridentina, la Venezia Euganea e la Venetia Giulia.

Ancor oggi il termine Tre Venezie o "delle Venezie" è utilizzato per indicare questo il territorio interregionale. Una recente pubblicazione sulle "terre del vino" delle Venezie, evidenzia queste aree come particolarmente vocate e capaci di caratterizzare la produzione nella macroregione Trevenezie come un terroir universalmente riconosciuto "per la storicità, per l'intelligente impegno di coltivatori che hanno saputo conservare le tante uve autoctone che esprimono i territori e per l'ampia offerta di vini così diversi ma caratterizzati dal denominatore comune della cordialità e della naturalezza". L'indicazione geografica suddetta, è stata sistematicamente utilizzata 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".

*Specificità del prodotto:* L'offerta dei vini della IGT, nei vari colori e tipologie, rappresentano la specificità degli ambienti nei quali si producono le uve; l'ampia offerta dei vitigni autoctoni ed internazionali, mettono a disposizione dei consumatori una gamma completa in grado di soddisfare i molteplici gusti ed esigenze di consumo.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico e, in particolare risultano, nelle diverse tipologie.

*Legame causale:* L'insieme dei fattori umani e naturali e storici ha reso i vini delle "Trevenezie" equilibrati dal punto di vista chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

Inoltre la presenza dei più importanti centri di ricerca e formazione quali San Michele all'Adige e Conegliano ha permesso di formare viticoltori sempre più attenti alle esigenze evolutive dei

|  |   |
|--|---|
|  | prodotti ed ha consentito loro di continuare nella coltivazione della vite adeguando progressivamente l'offerta varietale. Questo unitamente alla molteplice gamma delle condizioni climatiche e delle peculiarità dei terreni ha permesso l'affermarsi di vini che vengono riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo e la cui provenienza è chiaramente riconosciuta. |
|--|---|

#### Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Titolo                           | Disposizione supplementare di etichettatura  |
| Quadro di riferimento giuridico  | Nella legislazione unionale  |
| Tipo di condizione supplementare | Disposizione supplementare in materia di etichettatura   |
| Descrizione della condizione     | All'articolo 7 del disciplinare, conformemente all'articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome del vitigno Pinot grigio, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà. |

## ALTRE INFORMAZIONI

#### Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Termine/i equivalente/i              |   |
| Denominazione tradizionalmente usata | <b>No</b>   |
| Tipo di modifica                     | Denominazione, Art. 1 e seguenti. Modifica del nome da "Delle Venezie" a "Trevenezie" o in lingua Slovena "Tri Benečije".   |
| Ragioni della modifica               | <p><i>Descrizione:</i> Si sostituisce il nome Delle Venezie con il sinonimo "Trevenezie", utilizzato per indicare l'area di produzione delimitata all'art. 3. La tradizionalità d'uso del nome geografico "Tre Venezie" era già descritta all'articolo 8 del disciplinare IGP Delle Venezie (legame con l'ambiente – fattori umani e storici).</p> <p><i>Motivazione:</i> La modifica si è resa necessaria a seguito della parallela richiesta di protezione della DOP "Delle Venezie", per alcune tipologie di vini peculiari del territorio della preesistente IGP "Delle Venezie". La modifica in questione è intesa a differenziare i prodotti delle due categorie gerarchiche di denominazioni (IGP "Trevenezie" e DOP "Delle Venezie").</p> |
| Tipo di modifica                     | Denominazione e art. 1 - aggiunta del nome in   |

|                        |   |
|------------------------|---|
|                        | lingua slovena "Tri Benečije",  |
| Ragioni della modifica | <i>Descrizione:</i> Viene aggiunto, in maniera alternativa, il nome in lingua slovena "Tri Benečije".<br><i>Motivazione:</i> la modifica tiene conto delle esigenze dei produttori di minoranza linguistica slovena presenti nella Regione Friuli Venezia Giulia.   |
| Tipo di modifica       | Art. 2 e seguenti – Cancellazione della tipologia varietale "Pinot grigio".   |
| Ragioni della modifica | <i>Descrizione:</i> In tale articolo e nei successivi viene cancellata la tipologia varietale "Pinot grigio".<br><i>Motivazione:</i> La soppressione della tipologia qualificata con il vitigno "Pinot grigio" è in relazione alla parallela richiesta di protezione della DOP "delle Venezie", nel cui ambito è stato riservato l'uso della predetta tipologia varietale. Trattasi di una scelta condivisa dalla relativa filiera produttiva volta alla massima qualificazione con la denominazione d'origine del vino ottenuto dal "Pinot grigio", che costituisce il vitigno più rappresentativo e peculiare del territorio. |
| Tipo di modifica       | Art. 2, comma 4. Sostituzione termine "vitigni ammessi" con "vitigni idonei".   |
| Ragioni della modifica | <i>Descrizione e motivazione:</i> trattasi di modifica formale per tener conto del corretto termine "vitigni idonei alla coltivazione", previsto dalla vigente normativa nazionale.   |
| Tipo di modifica       | Art. 2, penultimo comma. Condizioni per l'uso delle tipologie bivarietal  |
| Ragioni della modifica | <i>Descrizione e motivazione:</i> sono state inserite le condizioni tecnico produttive per l'ottenimento delle tipologie designate con il nome di due vitigni, in conformità alle norme dell'Unione europea in materia di etichettatura e presentazione (Art. 62, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009).   |
| Tipo di modifica       | Art. 4, penultimo comma. Inserimento resa uva/ettaro per uve varietà Pinot grigio destinati a vini senza qualificazione varietale.  |
| Ragioni della modifica | <i>Descrizione e motivazione:</i> E' stata inserita la resa uva/ettaro per varietà Pinot grigio destinata alla esclusiva produzione dei vini bianchi, nelle varie categorie, ma non designati col nome di detto vitigno.  |
| Tipo di modifica       | Art. 5, comma 2. Cancellato il secondo periodo relativo alla deroga per effettuare la vinificazione al di là delle immediate vicinanze della zona   |

|  |   |
|--|---|
|  | delimitata.   |
| Ragioni della modifica                         | <i>Motivazione</i> - Trattasi di formale modifica concernente la cancellazione di una deroga scaduta al 31.12.2012 (ai sensi dell'art. 6, comma 4, del Reg. CE n. 607/2009).  |
| Tipo di modifica                               | Art. 7, ultimo comma. Inserimento disposizione di etichettatura.  |
| Ragioni della modifica                         | <i>Descrizione e motivazione:</i> coerentemente all'intero disciplinare con la previsione in questione è stato espressamente ribadito il divieto all'utilizzo del nome del vitigno "Pinot grigio", anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.  |
| Tipo di modifica                               | Art. 8, lettera a) ultimo comma. Inserimento motivazioni su uso nome "Trevenezie".  |
| Ragioni della modifica                         | <i>Descrizione e motivazione:</i> al termine della lettera a) concernente la descrizione dei fattori umani e storici, è giustificata la scelta dell'attuale nome "Trevenezie", quale sinonimo dei termini geografici storicamente utilizzati per il medesimo territorio ( "Tre Venezie", "Le Venezie" e "Delle Venezie"). |
| Dichiarazione di conformità dello Stato membro | Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del nome della IGP "Delle Venezie" in "Trevenezie", in lingua slovena "Tri Benečije", e del relativo disciplinare soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.                                    |

## Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

|   |   |
|---|---|
| Nome e titolo del richiedente                               | <b>Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro "Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti"</b> |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | <b>Associazione di produttori</b>   |
| Nazionalità   | <b>Italiana</b>   |
| Numero civico   | <b>110</b>  |
| Via   | <b>Torino</b>   |
| Codice postale  | <b>30172</b>  |
| Località  | <b>VENEZIA -- MESTRE</b>  |
| Paese   | <b>Italia</b>   |

|          |  |
|----------|--|
| Telefono | <b>39 0412795569</b>   |
| Fax      | <b>39 0412795575</b>   |
| e-mail   | <a href="mailto:agroalimentare@pec.regione.veneto.it">agroalimentare@pec.regione.veneto.it</a><br><a href="mailto:alessandra.muffato@regione.veneto.it">alessandra.muffato@regione.veneto.it</a><br><a href="mailto:alberto.zannol@regione.veneto.it">alberto.zannol@regione.veneto.it</a><br><a href="mailto:andrea.comacchio@regione.veneto.it">andrea.comacchio@regione.veneto.it</a> |

|   |  |
|---|--|
| Nome e titolo del richiedente                               | <b>Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti</b>   |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | <b>Associazione di produttori</b>  |
| Nazionalità   | <b>Italiana</b>  |
| Numero civico   | <b>31</b>  |
| Via   | <b>Sabbadini</b>   |
| Codice postale  | <b>33100</b>   |
| Località  | <b>UDINE</b>   |
| Paese   | <b>Italia</b>  |
| Telefono  | <b>39 0432555111</b>   |
| Fax   | <b>39 0432555227</b>   |
| e-mail  | <a href="mailto:agricoltura.foreste@certregione.fvg.it">agricoltura.foreste@certregione.fvg.it</a><br><a href="mailto:emilio.beltrame@regione.fvg.it">emilio.beltrame@regione.fvg.it</a><br><a href="mailto:francesco.miniussi@regione.fvg.it">francesco.miniussi@regione.fvg.it</a><br><a href="mailto:maurizio.urizio@regione.fvg.it">maurizio.urizio@regione.fvg.it</a> |

|   |  |
|---|--|
| Nome e titolo del richiedente                               | <b>Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti</b>   |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | <b>Associazione di produttori</b>  |
| Nazionalità   | <b>Italiana</b>  |
| Numero civico   | <b>15</b>  |
| Via   | <b>Piazza Dante</b>  |
| Codice postale  | <b>38122</b>   |
| Località  | <b>TRENTO</b>  |
| Paese   | <b>Italia</b>  |
| Telefono  | <b>39 495111</b>   |
| Fax   |  |
| e-mail  | <a href="mailto:serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it">serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it</a> |

|  |  |
|--|--|
|  | <a href="mailto:mario.chemolli@provincia.tn.it">mario.chemolli@provincia.tn.it</a> |
|--|--|

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Nome dell'intermediario | <b>Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali</b>   |
| Numero civico           | <b>20</b>  |
| Via                     | <b>XX Settembre</b>  |
| Codice postale          | <b>00187</b>   |
| Località                | <b>ROMA</b>  |
| Paese                   | Italia   |
| Telefono                | <b>+39-0646656048; +39-0646656127 +39-0646656030; +39-06456031</b>   |
| Fax                     | <b>+39-064742314</b>   |
| e-mail                  | <a href="mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it">saq4@pec.politicheagricole.gov.it</a><br><a href="mailto:saq9@pec.politicheagricole.gov.it">saq9@pec.politicheagricole.gov.it</a><br><a href="mailto:s.fedeli@politicheagricole.it">s.fedeli@politicheagricole.it</a><br><a href="mailto:s.valeri@politicheagricole.it">s.valeri@politicheagricole.it</a><br><a href="mailto:a.squarcia@politicheagricole.it">a.squarcia@politicheagricole.it</a><br><a href="mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it">l.lauro@mpaaf.gov.it</a><br><a href="mailto:l.tarmati@politicheagricole.it">l.tarmati@politicheagricole.it</a><br><a href="mailto:pqai4@politicheagricole.it">pqai4@politicheagricole.it</a> |

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

|   |  |
|---|--|
| Nome e titolo della parte interessata                                   | <b>Regione Veneto</b>  |
| Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche) | <b>Ente istituzionale</b>  |
| Nazionalità   | <b>Italiana</b>  |
| Numero civico   | <b>110</b>   |
| Via   | <b>Torino</b>  |
| Codice postale  | <b>30172</b>   |
| Località  | <b>VENEZIA -- MESTRE</b>   |
| Paese   | <b>Italia</b>  |
| Telefono  | <b>39 0412795569</b>   |
| Fax   | <b>39 0412795575</b>   |
| e-mail  | <a href="mailto:agroalimentare@pec.regione.veneto.it">agroalimentare@pec.regione.veneto.it</a><br><a href="mailto:alessandra.muffato@regione.veneto.it">alessandra.muffato@regione.veneto.it</a> |

|  |  |
|--|--|
|  | <a href="mailto:alberto.zannol@regione.veneto.it">alberto.zannol@regione.veneto.it</a><br><a href="mailto:andrea.comacchio@regione.veneto.it">andrea.comacchio@regione.veneto.it</a> |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| Nome e titolo della parte interessata                                   | <b>Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia</b>  |
| Status giuridico, dimensione e composizione (per le persone giuridiche) | <b>Ente istituzionale</b>  |
| Nazionalità   | <b>Italiana</b>  |
| Numero civico   | <b>31</b>  |
| Via   | <b>Sabbadini</b>   |
| Codice postale  | <b>33100</b>   |
| Località  | <b>UDINE</b>   |
| Paese   | <b>Italia</b>  |
| Telefono  | <b>39 0432555111</b>   |
| Fax   | <b>39 0432555227</b>   |
| e-mail  | <a href="mailto:agricoltura.foreste@certregione.fvg.it">agricoltura.foreste@certregione.fvg.it</a><br><a href="mailto:emilio.beltrame@regione.fvg.it">emilio.beltrame@regione.fvg.it</a><br><a href="mailto:francesco.miniussi@regione.fvg.it">francesco.miniussi@regione.fvg.it</a><br><a href="mailto:maurizio.urizio@regione.fvg.it">maurizio.urizio@regione.fvg.it</a> |

|   |  |
|---|--|
| Nome e titolo della parte interessata                       | <b>Provincia Autonoma di Trento</b>  |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | <b>Ente istituzionale</b>  |
| Nazionalità   | <b>Italiana</b>  |
| Numero civico   | <b>15</b>  |
| Via   | <b>Piazza Dante</b>  |
| Codice postale  | <b>38122</b>   |
| Località  | <b>TRENTO</b>  |
| Paese   | <b>Italia</b>  |
| Telefono  | <b>39 495111</b>   |
| Fax   |  |
| e-mail  | <a href="mailto:serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it">serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it</a><br><a href="mailto:mario.chemolli@provincia.tn.it">mario.chemolli@provincia.tn.it</a> |

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

|  |  |
|--|--|
| Nome dell'autorità di controllo competente | <b>ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari</b> |
| Numero civico                              | <b>42</b>  |
| Via  | <b>Quntino Sella</b>   |

|                |  |
|----------------|--|
| Codice postale | <b>00187</b>   |
| Località       | <b>ROMA</b>  |
| Paese          | <b>Italia</b>  |
| Telefono       | <b>+39-064883043; +39-064886616;<br/>+39-064886623</b> |
| Fax            |  |
| e-mail         | <b>vico.segreteria@mpaaf.gov.it</b>                    |

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria)

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Nome dell'organismo di controllo | <b>VALORITALIA S.r.l.</b>  |
| Tipo di organismo di controllo   | <b>Privato</b>             |
| Numero civico                    | <b>24</b>                  |
| Via                              | <b>Piave</b>               |
| Codice postale                   | <b>00187</b>               |
| Località                         | <b>ROMA</b>                |
| Paese                            | <b>Italia</b>              |
| Telefono                         | <b>+39 0445313088</b>      |
| Fax                              | <b>+39 0445313080</b>      |
| e-mail                           | <b>info@valoritalia.it</b> |

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

|  |
|--|
| <b>Indicazione Geografica Tipica (I.G.T)</b> |
|--|

**Punto b)**

|                                  |
|----------------------------------|
| <b>“novello”, “vino novello”</b> |
|----------------------------------|

**Zona NUTS** (indicazione obbligatoria)

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| ITD41 | Pordenone                    |
| ITD42 | Udine                        |
| ITD43 | Gorizia                      |
| ITD44 | Trieste                      |
| ITD4  | Friuli-Venezia Giulia        |
| ITD20 | Trento                       |
| ITD2  | Provincia Autonoma di Trento |
| ITD3  | Veneto                       |
| ITD33 | Belluno                      |
| ITD36 | Padova                       |
| ITD37 | Rovigo                       |
| ITD34 | Treviso                      |
| ITD35 | Venezia                      |
| ITD31 | Verona                       |

|       |          |
|-------|----------|
| ITD32 | Vicenza  |
| ITD   | NORD-EST |
| IT    | ITALIA   |

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria se presenti)

|  |   |
|--|---|
| Vitigni secondari della base ampelografica | Vitigni idonei alla coltivazione nei rispettivi territori, fino ad un massimo del 15% |
|--|---|

**Documentazione**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

|  |
|--|
|  |
|--|

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

|                |  |
|----------------|--|
| Base giuridica |  |
|----------------|--|

Altri documenti (allegato facoltativo)

|             |  |
|-------------|--|
| Descrizione |  |
|-------------|--|

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

|             |  |
|-------------|--|
| Descrizione |  |
|-------------|--|

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

|             |  |
|-------------|--|
| Descrizione |  |
|-------------|--|

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

|      |   |
|------|---|
| Link | <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807</a> |
|------|---|