



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

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

Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio Vini Venezia, con sede in Portobuffolè (TV), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Piave", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale n. 53618 del 19 luglio 2018.

IL DIRIGENTE

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, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE)

n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

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;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla G.U.R.I 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 e, in particolare, l'articolo 13 concernente le disposizioni di etichettatura transitoria;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, e sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTA la nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017, pubblicata sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, recante “Autorizzazioni per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009, dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e del Decreto 23 dicembre 2015. Chiarimenti operativi in vista della prossima campagna vendemmiale 2017/2018 per le autorizzazioni relative alle modifiche 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, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

RITENUTO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, nelle more dell'emanazione dei predetti atti della Commissione UE e dei relativi 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, sono da ritenere applicabili, anche per la prossima campagna vendemmiale 2018/2019, le disposizioni di etichettatura transitoria di cui ai citati decreti ministeriali 7.11.2012 e 23.12.2015, ivi comprese le disposizioni di cui alla richiamata nota ministeriale del 5 giugno 2017;

VISTO il DPR 04.06.1971 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.244 del 27.09.1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini “Piave” ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, 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 DOP “Piave”;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP “Piave”;

VISTA la documentata domanda trasmessa in data 13 marzo 2017, per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio Vini Venezia con sede in Portobuffolè (TV), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Piave”, nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto e della regione Friuli Venezia Giulia sulla citata proposta di modifica;

VISTO il provvedimento ministeriale n. 53618 del 19 luglio 2018, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Piave” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata dal citato Consorzio Vini Venezia ai sensi dell’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC “Piave”, relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla vendemmia 2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare, nonché nei riguardi delle produzioni provenienti dalle vendemmie 2017 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta, con la quale il Consorzio Vini Venezia esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Veneto da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la nota n 308768 del 23.7.2018 della Regione Veneto con la quale è stato espresso il parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO, altresì, che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta, come dichiarato dal citato Consorzio di tutela, alcuna modifica alla struttura del vigente piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, dal competente Dipartimento dell’ICQRF del Ministero e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l’applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi, i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all’art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e al D.M. 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini DOC “Piave” prodotti in conformità al disciplinare di produzione, così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale n. 53618 del 19 luglio 2018, a decorrere dall’inizio della vendemmia 2018, anche nei riguardi delle partite di vino atte a

diventare DOC “Piave” provenienti dalle vendemmie 2017 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare;

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 21876 del 27 marzo 2018 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica, 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;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa, è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP “Piave”, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale n. 53618 del 19 luglio 2018 richiamato in premessa.

2. L’autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Vini Venezia con sede in Portobuffolè (TV) in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell’art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Veneto sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC “Piave” da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L’autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all’unico disciplinare di produzione della DOP “Piave”, così come aggiornato con l’allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2018/2019 e se del caso successive, in relazione alla definizione della procedura presso la Commissione U.E, a decorrere dal 1° agosto 2018.

4. L’autorizzazione di cui al comma 1, conformemente alle indicazioni operative di cui alla nota ministeriale prot. PQAI IV n. 44447 del 5 giugno 2017 richiamata nelle premesse, è altresì applicabile, a decorrere dal 1° agosto 2018, per le partite di vino atte a diventare DOC “Piave” provenienti dalle vendemmie 2017 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella citata proposta di modifica del disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP (ai sensi dell’art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “PIAVE”

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata «Piave» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

Rosso;
Rosso riserva;
Cabernet;
Cabernet riserva;
Carmenère;
Merlot;
Merlot riserva;
Raboso;
Raboso passito;
Tai;
Verduzzo;
Verduzzo passito;
Chardonnay;
Manzoni bianco.

Articolo 2

1. La Denominazione di Origine Controllata «Piave» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère);
- Carmenère;
- Merlot;
- Manzoni bianco;
- Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese);
- Tai (da Tocai friulano);
- Verduzzo (da Verduzzo trevigiano e/o Verduzzo friulano);
- Chardonnay;

è riservata ai vini ottenuti nell'ambito aziendale da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni, a frutto di colore analogo, idonei alla coltivazione nelle rispettive province di Treviso e Venezia.

2. La Denominazione di Origine Controllata “Piave”, con le specificazione “rosso” è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Merlot per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione della Denominazione di Origine Controllata «Piave» devono essere prodotte nell'intero territorio ricadente nel bacino del Piave con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di vini di qualità e di pregio previsti dal presente disciplinare.

In particolare la zona di produzione comprende:

2. Provincia di Treviso:

l'intero territorio dei comuni di Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant'Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, San Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave.

parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Preganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese, San Vendemiano, Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.

3. Provincia di Venezia:

l'intero territorio dei comuni di Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave;

parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal fiume Livenza, dove la provincia di Treviso confina con quella di Venezia, la linea di delimitazione segue l'argine destro del fiume stesso fino al ponte della frazione La Salute di Livenza; che detto ponte continua per la strada Fausta fino al ponte girevole sul canale Livenza Morta, in località La Salute, indi prende la strada che corre lungo l'argine destro del canale fino alla località Brian. Da questa località segue il canale Largon ed il canale S. Croce fino alla sua confluenza col canale delle Talpe, quindi percorre tale canale fino all'incrocio dello stesso col collettore principale del Livenzuola fino all'incrocio con il canale Revedoli, continua per il canale medesimo fino alla confluenza col fiume Piave e passato il fiume giunge a Cortellazzo. Da Cortellazzo prosegue lungo il canale Cavetta fino all'incrocio con lo stradone per C. Carrar e percorre detto stradone fino alla sua intersezione col canale Cortellazzo. Prosegue lungo detto canale fino all'incrocio con lo stradone Bova Mochè, che percorre fino ad incontrare (q. 0.2) e seguire verso ovest, la strada che corre parallela, ed a sud, al canale Cortellazzo fino all'incrocio con la strada di congiunzione tra via Cavetta di Marina e via Corer, segue, verso sud, questa strada (che coincide con l'acquedotto sotterraneo) per circa 300 metri fino al punto d'incontro con via Corer. Segue tale via ad ovest, raggiunge la via Pazienti e piegando a sud, raggiunge il canale delle Dune. Percorre quindi il canale suddetto fino all'incrocio con via Roma destra (strada litoranea) e continuando per detta via raggiunge il fiume Sile che risale fino a Cà Uliana (C. Bianca). Viene seguito, quindi, l'argine litoraneo fino a C. Ghisa d'onde piega ad ovest la strada per Cà Luciana riprendendo a seguire l'argine litoraneo fino al suo congiungimento con l'argine di S. Marco. Proseguendo lungo quest'ultimo argine raggiunge Caposile. Da Caposile la linea di delimitazione segue la strada per Portegrandi fino al bivio con la strada Interessati: risale quindi la strada Interessati raggiungendo l'incrocio con la strada delle Millepertiche e, percorsa detta strada verso ovest fino alla località Millepertiche, continua per la stessa strada per un tratto di circa 300 metri, volgendo quindi a sud per il canale che passa per le q. 1 fino a C. Storta dove incontra il canale Canellera. Costeggia detto canale fino ad immettersi presso C. della Macchinetta, sul canale Lanzoni che segue verso ovest fino all'incrocio con la strada che congiunge Trezze con la strada Caposile-Portegrandi e sulla medesima fino al punto d'incontro con la Caposile-Portegrandi che percorre verso ovest fino a Portegrandi.

Da Portegrandi la linea di delimitazione continua con la strada statale n. 14 e poco prima di Terzo (km. 8 + 225) sale lungo la via che costeggia Cà Zorzi per raggiungere il fiume Dese proseguendo per detto fiume fino al punto d'intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso. La

delimitazione prende quindi a seguire (verso nord) tale confine fino al suo incrocio con la strada Marcon-Mogliano e, piegato ad ovest lungo tale strada raggiunge l'abitato di Mogliano e si dirige verso nord lungo la statale n. 13 Pontebbana, che lascia in corrispondenza della località Madonna delle Grazie. Di qui piega ad est seguendo la strada che da Madonna delle Grazie porta a Dosson attraverso la località Case Minime e quindi attraverso le scuole elementari di detto paese, prosegue lungo la nuova strada Dosson-Casier e giunti a Casier passa sull'altra sponda del Sile all'altezza dei "Silos" raggiungendo Silea. Di qui la linea di delimitazione prende la strada per Lanzago, poi quella per Carbonera ed oltrepassato Biban giunge a Pezzan. Piega quindi ad ovest lungo la strada per Lancenigo e passando per villa Brambullo e villa Gemma, raggiunge la statale n. 13 Pontebbana in corrispondenza dell'abitato di Carità di Villorba. Segue a sud la statale Pontebbana fino all'incrocio con la strada per borgo Fontane che segue finché, oltrepassato detto borgo, incontra e segue verso est il confine del comune di Treviso fino alla sua intersezione con la statale Feltrina (n. 348). Di qui la linea di delimitazione si identifica con la suddetta statale fino al suo incrocio con la statale Schiavonesca-Marosticana (n. 248), in località Pilastroni. Piega quindi ad est lungo detta statale per attraversare poi, subito dopo passato l'abitato di Nervesa della Battaglia, il fiume Piave con la linea retta tra il ponte sul canale della Vittoria (q. 80) in territorio del comune di Nervesa e la strada che conduce a borgo Battistella (q. 77) sull'altra sponda. Di qui piega a destra e, superato l'argine del Piave, segue la strada per la località Colfosco, d'onde prosegue per Susegana immettendosi sulla statale Pontebbana immediatamente prima dell'abitato di quest'ultimo paese. Costeggiando il tracciato della statale Pontebbana fino all'incrocio di questa con la statale n. 51 (stazione di San Vendemiano) prosegue in coincidenza con il percorso di detta statale fino alla località Casello Cinque, dove piega lungo la strada per Colle Umberto. Attraversato il paese raggiunge borgo Pigatti ed, a borgo S. Rocco, gira a sinistra lungo la strada di raccordo con la provinciale S. Giacomo di Veglia, Cordignano, Ponte della Muda.

Prosegue poi ad est lungo detta provinciale fino a Ponte della Muda; indi gira a sud lungo la strada che attraversando il vecchio percorso della statale Pontebbana, porta a Palù di Ponte e quindi a borgo Palù. Di qui la delimitazione della zona si identifica con la provinciale per Francenigo, dove si salda con il fiume Aralt e quindi con il confine tra le province di Treviso e di Pordenone che segue verso sud fino a Cà Salice. Piega quindi ad ovest lungo il fiume Livenza fino all'intersezione con la strada Portobuffolè-Mansuè (q. 11) e la percorre fino a questa località. A Mansuè la linea di delimitazione volge ad est coincidendo con la strada per Navolè, ma giunta a Fossabiuba piega a nord lungo la strada che porta in località Ponti di Tremeacque. Di qui torna a seguire il fiume Livenza che discende verso sud, fino al punto di partenza.

Dalla zona sopra delimitata viene escluso il seguente territorio:

partendo dalla confluenza del canale Piavon con il canale Canalat in località Ceggia, la linea di delimitazione segue il canale Canalat fino alla strada che va a congiungersi col canale Nogariola in prossimità di Cà Simonetto: segue a nord il canale Nogariola fino alla sua confluenza col canale Casaratta, percorre a sud-est il canale Casaratta raggiungendo la località Staffolo e per la strada Staffolo-Stretti fino alla località Osteria al Marochino. Prosegue verso est lungo il canale S. Martino e per breve tratto il canale Casaratta, quindi, passato il canale di Taglio, percorre il canale collettore "Principale primo" per raggiungere Ponte Capitello. Da Ponte Capitello la linea di delimitazione segue la strada Fausta fino al suo incrocio con la strada che, passando per la località Tre Case, si dirige verso sud. Percorre detta strada fino alla confluenza col collettore "Principale secondo" e segue detto collettore fino alla località Senzielli e poi lungo il canale Cavanella fino al ponte Tre Cai, quindi verso nord, per la strada Salici, fino al ponte Salici. Continua per la strada diretta a San Giorgio di Livenza che viene lasciata prima di giungere al Livenza Morta - in prossimità dell'opificio a forza elettrica - per piegare verso sud-est lungo lo stradone che inizia dall'Agenzia Romiati, e seguire poi, sempre in direzione sud-est, il sentiero fino al canale Paletti. Scende per detto canale fino al suo incrocio con la strada Valle Tagli e di qui prosegue, in linea retta, fino alla località Cà Pernice. Percorre ora lo stradone tra Cà Pernice ed il canale Valle dei Tagli e poi lungo detto canale, verso nord, fino alla località Camavita. Prende la strada vicinale per la località

Socchiera, piega lungo il canale Mazzotto ed in corrispondenza della località Carranta, prosegue lungo il canale Sette Casoni fino alla sua confluenza col canale Braccio di Sacca. Percorre tale canale fino al suo congiungimento con il collettore “Principale secondo” (Agenzia Sette Casoni), costeggia detto collettore fino al ponte la Parada e prosegue per il canale “Emo primo” in direzione ovest prima e poi nord fino allo stradone che va da Cà Fornassari a Stretti. La linea di delimitazione segue tale stradone fino al ponte sul canale Brian (nord di Stretti), lo attraversa per seguire verso ovest detto canale fino ad incontrare e seguire, verso nord, il canale della Pace e lo stradone pedonale tangente a Cà Speranza che percorre fino al canale della Bella Madonna.

Continua ancora ad ovest per detto canale fino alla località Osteria dove, passato il ponte, segue verso nord il canale Piavon raggiungendo il bivio col canale Fossa che viene seguito fino alla sua confluenza col canale Maliso.

Percorre il canale Maliso fino al suo incontro col canale Taglietto; quindi in linea retta, lungo la carrareccia, raggiunge il canale Piavon in prossimità di Case San Biagio ed il canale Piavon fino a Ceggia, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerare idonei alla produzione dei vini di cui all’art. 1, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura prevalentemente argillosa, calcarea e ghiaiosa.

3. Sono invece da escludere i terreni torbosi, umidi o freschi e quelli decisamente silicei.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4. Per i vigneti piantati dopo l’approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi.

5. Tuttavia per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi “Bellussi” con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 60.000 gemme ad ettaro.

6. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso.

7. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all’art 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

| Vitigno | Prod. max uva/ha Tonn. | Titolo alc vol. nat. minimo |
|------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| **Raboso Piave | 13 | 11.00 % |
| **Raboso veronese | 13 | 11.00 % |
| Merlot | 12 | 11.00 % |
| Chardonnay | 12 | 11.00 % |
| *Cabernet franc | 11 | 11.00 % |
| *Cabernet Sauvignon | 11 | 11.00 % |
| Carmenère | 11 | 11.00 % |
| ***Verduzzo trevigiano | 12 | 10.50 % |
| ***Verduzzo friulano | 12 | 10.50 % |
| Tai | 12 | 11.00 % |
| Manzoni bianco | 12 | 11.00 % |

* varietà atte a produrre la tipologia Cabernet

*** varietà atte a produrre la tipologia Raboso*

**** varietà atte a produrre la tipologia Verduzzo*

8. Le uve della varietà destinate alla produzione delle tipologie: Merlot, Cabernet e rosso designati con la menzione “riserva” devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol., rispetto a quelli precedentemente indicati.

9. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

10. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Piave”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

11. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

1. Le operazioni di appassimento, ove previste, di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Treviso e nel territorio situato ad oriente del fiume Brenta, in provincia di Venezia.

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni siano effettuate anche in stabilimenti situati nei comuni di Fontanafredda, Porcia, Sacile, Caneva, Pasiano e Prata della provincia di Pordenone, sentito il parere della Regione Friuli-Venezia Giulia in ordine alla tradizionalità della effettuazione delle operazioni stesse nei citati Comuni ed a condizione che le Ditte interessate:

a) dimostrino di essere preesistenti alla data di pubblicazione del presente Decreto;

b) vinifichino ai fini dell'impiego della Denominazione di Origine Controllata di cui al presente disciplinare uve prodotte in terreni vitati idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine e può essere presa in carico come vino a Indicazione Geografica Tipica. Oltre detto limite invece decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita.

6. Nella preparazione dei vini «Piave» è consentita nella misura del 10% del volume la tradizionale correzione con uve, mosti o vini provenienti dalle uve a colore analogo delle varietà di vitigni previste all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, nel rispetto comunque delle percentuali stabilite dall'art. 2.

7. La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini Raboso passito e Verduzzo passito può avvenire solo dopo che le stesse sono state sottoposte ad appassimento naturale, fino ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15% vol.

L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

Le uve appassite, destinate alla produzione dei vini passiti non possono essere pigiate in data anteriore al 15 novembre di ogni anno. La Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di Tutela, può anticipare detta data.

La resa massima dell'uva in vino, delle uve sottoposte ad appassimento non deve essere superiore al 50%.

8. I seguenti vini designati con la denominazione di origine controllata “Piave” non possono essere immessi al consumo, a partire dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve, prima di:

| Tipologia | Periodo |
|---|---------|
| Chardonnay, Tai, Manzoni bianco e Verduzzo | 2mesi |
| Cabernet, Merlot, Carmenère e rosso | 2 mesi |
| Merlot, Cabernet e rosso nella versione riserva, Raboso | 24 mesi |
| Raboso passito | 18 mesi |
| Verduzzo passito | 12 mesi |

9. Per i vini prodotti in purezza varietale è consentita l’aggiunta di mosti o vini, appartenenti alla medesima denominazione nel limite massimo del 15%.

Articolo 6

1. I vini «Piave» all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Merlot e Merlot riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: vinoso, intenso, caratteristico, più delicato, etereo e gradevole se invecchiato;

sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet e Cabernet riserva:

colore: rosso rubino, quasi granato se invecchiato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Rosso e Rosso riserva:

colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;

odore: vinoso, intenso e gradevole;

sapore: asciutto, armonico, con eventuale percezione gradevole di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Tai:

colore: giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;

sapore: asciutto, fresco, armonico, lievemente aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Verduzzo:

colore: dal giallo dorato al giallo paglierino;
odore: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Verduzzo passito:

colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: dolce, caldo, armonico con eventuale percezione gradevole di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Raboso:

colore: rosso rubino carico, tendente al granato, con il prolungato invecchiamento;
odore: vinoso, marcato, tipico, con profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento;
sapore: secco, austero, sapido, giustamente tannico, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

Raboso passito:

colore: rosso rubino carico, tendente al granato;
odore: vinoso, caratteristico, tipico;
sapore: austero, sapido, giustamente tannico, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Chardonnay:

colore: giallo paglierino;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Carmenère:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: erbaceo, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Manzoni bianco:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, floreale, intenso;

sapore: secco, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7

1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.

3 2. Nella presentazione e designazione del vino Raboso, anche nella versione passito, il nome della tipologia deve precedere la Denominazione, come di seguito riportato: Raboso del Piave, ed avere medesima dimensione dei caratteri.

43 Nella presentazione e designazione del vino Manzoni bianco può essere utilizzato in alternativa il sinonimo Incrocio Manzoni 6.0.13.

5 4. Per il vino «Piave» rosso (anche nella versione e riserva) in etichetta deve essere omissivo il riferimento del colore.

6 5 È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

2. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali.

La zona di produzione della DOC Piave ricade in una zona di media-bassa pianura che va dalla pede-collina trevigiana ai confini con il Friuli, fino al Montello a nord e alla laguna veneziana verso sud, lungo l'asse del fiume Piave.

L'area è caratterizzata da un clima temperato, con estati calde e inverni mai troppo freddi. Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso dell'anno, più abbondanti nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso Sud. Le correnti d'aria fresca provenienti da Nord-Est fanno sentire il loro effetto con escursioni termiche notte/giorno più accentuate nella parte a Nord del comprensorio.

I suoli sono considerati «caldi» poiché caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro con elevata profondità esplorabile dalle radici, assenza di ristagni, poveri di sostanza organica, con contenuto in elementi minerali buono e ben equilibrato, in particolare di fosforo e magnesio.

Fattori storici e umani

Il nome della denominazione deriva da quello del fiume Piave che attraversa il territorio e che, sacro alla Patria, ha segnato le tappe della storia. L'intera area riconducibile all'attuale zona DOC Piave era interessata alla coltura della vite già in epoca preromana, anche se le informazioni e le antiche testimonianze sono scarse a causa delle numerose esondazioni dei corsi d'acqua e le frequenti invasioni di eserciti e di barbari.

La dominazione asburgica segna una tappa importante per il rifiorire della viticoltura nella zona grazie allo sviluppo di una moderna attività di studio e sperimentazione. Ai primi del '900 la provincia di Treviso per consistenza del vigneto e produzione di vini, era al secondo posto tra le province venete. Il rinnovo degli impianti nel periodo tra le due guerre, ha permesso lo sviluppo della viticoltura moderna: nel 1942 è diffusa su circa 161.000 ettari in provincia di Treviso e 71.000 ettari per quella di Venezia.

Negli anni '50 i produttori della zona, prendono coscienza della qualità del prodotto e delle sue potenzialità e si riuniscono in un consorzio finalizzato alla tutela e alla gestione dei vini di qualità della zona tanto che nel 1971 viene riconosciuta la denominazione di origine per i vini "Piave" DOC.

Le conoscenze dei produttori, uniti agli studi di zonazione avviati nel 2007, permettono di abbinare, a ciascun ambiente pedoclimatico e geologico dell'area DOC Piave, i vitigni più adatti per ottenere i vini della denominazione.

b) Specificità del prodotto

I vini rossi della DOC Piave presentano un'ottima maturazione fenolica, che, grazie anche ad un equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato. Essi sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore è fragrante e intenso e, a seconda dei vitigni, si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato.

I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti con produzioni più elevate, presentano minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi e sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le condizioni pedoclimatiche dell'area, unite alla secolare esperienza dei vignaioli tramandata di generazione in generazione, permettono ai vini della DOC Piave di essere adatti sia alla spumantizzazione che all'invecchiamento prolungato.

La zonazione ha permesso di individuare le specifiche ambientali e tecniche ottimali per ogni vitigno in modo da razionalizzare la viticoltura dell'intera area

I terreni ricchi di scheletro permettono di ottenere vini bianchi particolarmente aromatici, con un gusto fresco e leggero. In particolare i vini bianchi ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni più elevate con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi e sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco. I vini bianchi giovani, ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani.

I vini rossi coltivati nei terreni più pesanti hanno struttura e morbidezza notevoli, oltre ad un ottimo corredo polifenolico e antocianico che si traduce in un'ottima capacità di invecchiamento.

Grazie alle buone escursioni climatiche tra il giorno e la notte, le uve sono ricche di sostanze aromatiche e i vini da cui derivano, mantengono inalterato il loro profilo aromatico anche dopo un'eventuale invecchiamento.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

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 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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.