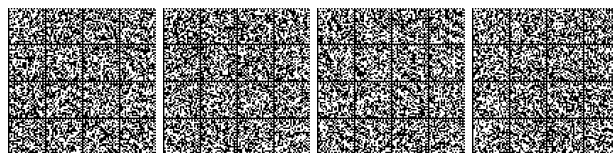
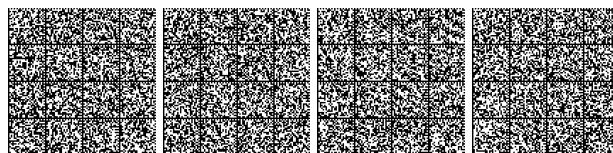


ALLEGATO

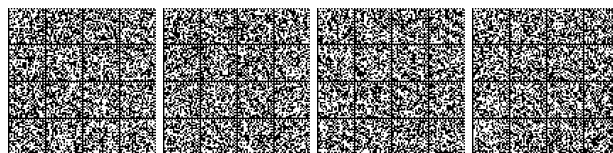
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC VINI VALPOLICELLA	PROPOSTA DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOC DEI VINI VALPOLICELLA
(TESTO VIGENTE, consolidato con DM 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con DM 7 marzo 2014)	(N.B.: si riportano soltanto le disposizioni modificate)
<p align="center">Articolo 1</p> <p>1) La denominazione di origine controllata “Valpolicella” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: “Valpolicella” designabile anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “superiore”.</p>	<p align="center">Articolo 1</p>
<p align="center">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina; - Rondinella dal 5 % al 30 % . <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti (allegato 1), per il rimanente quantitativo del 10% totale. 	<p align="center">Articolo 2</p> <p>1) I vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95 %; - Rondinella dal 5 % al 30 % . <p>Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato; - classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, articolo 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.
<p align="center">Articolo 3</p> <p align="center">(delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p align="center"><u>Omissis</u></p>	<p align="center">Articolo 3</p> <p align="center">(delimitazione zona di produzione delle uve)</p> <p align="center"><u>Omissis</u></p>



Articolo 4	Articolo 4
<p>1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.</p> <p>2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.</p> <p>3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.</p> <p>4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.</p> <p>6) E’ fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.</p> <p>7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all’albo, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p> <p>8) E’ vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso.</p> <p>9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell’iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell’idoneità alla</p>	<p>2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all’articolo 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.</p> <p>5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010 e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.</p> <p>7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del disciplinare allegato al DM 24 marzo 2010 non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.</p> <p>8) E' vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.</p> <p>9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell’iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell’idoneità alla</p>



<p>dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOC "Valpolicella ripasso". La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.</p> <p>10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol. Le uve destinate alla vinificazione della tipologia "superiore" del vino "Valpolicella" debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol. Tuttavia in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50% vol.</p> <p>11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella", 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.</p> <p>12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.</p> <p>13) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata al comma 10, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la Regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.</p> <p>14) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata al comma 10, Tuttavia stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'articolo 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.</p> <p>Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto</p>	<p>rivendicazione delle uve da destinare alla DOC "Valpolicella". La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo.</p>
--	---



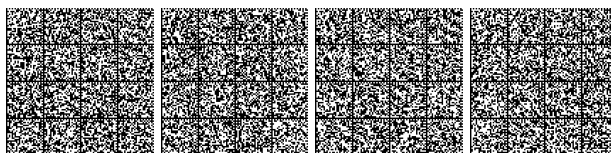
<p>stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.</p>	
<p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1) Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino “Valpolicella”, e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell’ambito della zona di produzione di cui all’art. 3.</p> <p>2) Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di cui al comma 1 siano effettuate nell’ambito del territorio della provincia di Verona.</p> <p>3) Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta provincia di Verona per salvaguardare la qualità e assicurare l’efficacia dei controlli.</p> <p>4) La resa massima delle uve in vino finito per la tipologia “Valpolicella”, con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>5) I vini “Valpolicella” designabili con la menzione “superiore”, prima dell’immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a partire dal 1° gennaio dell’anno successivo all’anno di produzione delle uve.</p> <p>6) Le operazioni di invecchiamento per la tipologie “superiore” e “classico”, devono aver luogo alle condizioni stabilite ai commi 1 e 2 del presente articolo.</p> <p>7) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su richiesta delle aziende produttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare la vinificazione ai fini dell’impiego della</p>	<p><i>(L'intero articolo 5 è stato modificato e riformulato con il seguente testo)</i></p> <p style="text-align: center;">Articolo 5</p> <p>1) Per i vini “Valpolicella” e “Valpolicella” superiore le operazioni di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell’ambito della zona di produzione delle uve di cui all’articolo 3, comma 1. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio della provincia di Verona.</p> <p>2) Per i vini “Valpolicella” Classico e “Valpolicella” Valpantena le operazioni di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell’ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all’articolo 3, commi 2 e 3. Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di produzione del vino “Valpolicella” di cui all’articolo 3, comma 1, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento. Inoltre le sole operazioni di invecchiamento di tali vini possono aver luogo nell’ambito del territorio della provincia di Verona.</p> <p>3) Conformemente alla pertinente normativa dell’Unione europea, l’imbottigliamento deve aver luogo nell’ambito delle zone di vinificazione e invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l’origine del prodotto e l’efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell’unione europea e</p>



<p>specificazione “classico”, in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino “Valpolicella”, a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici idonee alla produzione dei predetti vini registrate allo Schedario viticolo veneto.</p>	<p>nazionale.</p> <p>4) La resa massima delle uve in vino finito per la tipologia “Valpolicella”, con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.</p> <p>5) I vini “Valpolicella” designabili con la menzione “superiore”, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo all'anno di produzione delle uve.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>1) Il vino a denominazione di origine controllata “Valpolicella”, anche con le specificazioni “classico”, “Valpantena” e “superiore”, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento; - odore: vinoso con profumo gradevole, delicato, caratteristico, che ricorda talvolta le mandorle amare; - sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico; - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,00% vol (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,40% vol) e 12,00% vol. per la tipologia “superiore”; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l e 20,0 g/l per la tipologia “superiore”. <p>2) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6</p> <p>2) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7</p> <p>1) Alla denominazione di origine controllata dei vini “Valpolicella” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto” e similari.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7</p>



<p>2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>3) Nella designazione dei vini "Valpolicella" "superiore" può essere utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti e che la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.</p> <p>4) Per i vini "Valpolicella" che possono usufruire delle indicazioni superiore con le diverse specificazioni, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>	<p>3) Nella designazione dei vini "Valpolicella" può essere utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti e che la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.</p> <p>4) Per i vini "Valpolicella", di cui all'articolo 1, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 8</p> <p>1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata "Valpolicella" devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbinamento consono al loro carattere di pregio.</p> <p>2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l'impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.</p> <p>3) È consentito altresì l'uso del tappo a vite anche per la chiusura delle bottiglie di "Valpolicella", senza alcuna specificazione o menzione, di volume fino a litri 1,500.</p> <p>Inoltre per i vini "Valpolicella", senza alcuna menzione e/o specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 8</p> <p>2) Per il confezionamento dei vini designati con la denominazione di origine controllata "Valpolicella" di cui all'articolo 1, sono previsti i seguenti sistemi di chiusura:</p> <p>a) per le bottiglie di capacità inferiore a 0,375 litri: uso dei sistemi previsti dalla normativa vigente, con l'esclusione del tappo a corona;</p> <p>b) per le bottiglie della capacità da 0,375 litri a 1,5 litri: uso del tappo raso bocca, uso del tappo a vite a vestizione lunga e del tappo di vetro;</p> <p>c) per le bottiglie della capacità superiore a 1,5 litri e fino a 18 litri: uso esclusivo del tappo di sughero raso bocca.</p> <p>3) Inoltre per i vini "Valpolicella", senza alcuna menzione e/o specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.</p>



<p align="center">Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>Omissis</i></p>	<p align="center">Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico <i>Omissis</i></p>
<p align="center">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Organismo di Controllo: Siquiria srl, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it</p> <p>La Società Siquiria 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 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.</p> <p>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).</p>	<p align="center">Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Organismo di Controllo: Siquiria spa, Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquiria.it</p> <p>La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge n.238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.</p> <p>In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.</p>

