



## DOC DELLE VENEZIE: LA DENOMINAZIONE PINOT GRIGIO

Di seguito si riportano alcune delle richieste di chiarimenti pervenute finora al Consorzio tutela della DOC “*delle Venezie*” e le relative risposte.

I quesiti sono suddivisi per aree tematiche relative a:

- ➔ designazione e presentazione dei prodotti (ivi comprese le disposizioni per il confezionamento)
- ➔ produzione uve e vini (ivi comprese le disposizioni sulla gestione amministrativa dei prodotti, registrazione prodotti, dichiarazioni, ecc.)
- ➔ norme transitorie, altre disposizioni
- ➔ Consorzio e modalità iscrizioni

Rimaniamo a disposizione per chiarire eventuali ulteriori tematiche non trattate di seguito.

Tutti i documenti di approfondimento relativi agli argomenti toccati sono consultabili sul sito: [www.dellevenezie.it](http://www.dellevenezie.it)

---

### ➔ DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI

**DOMANDA: I VINI “DELLE VENEZIE” POSSONO ESSERE IMMESSI AL CONSUMO ANCHE ALLO STATO SFUSO?**

**RISPOSTA:** I vini Pinot grigio “*delle Venezie*” DOC possono essere immessi al consumo solo nelle bottiglie di vetro fino a 6 litri chiuse con tappo raso bocca ed a vite a vestizione lunga. E' consentito altresì l'uso del bag in box nei volumi da 2 a 6 litri. Per la tipologia spumanti si possono usare le bottiglie di vetro fino 18 litri. Quindi tutto i vini della DOC “*delle Venezie*” devono essere imbottigliati e soprattutto ogni confezione deve riportare il **contrassegno di Stato a garanzia del processo produttivo verificato e certificato** dalla struttura di controllo appositamente incaricata, ossia “**Triveneta Certificazioni**”.

**DOMANDA: QUINDI IL CONTRASSEGNO DI STATO (MEGLIO NOTO COME FASCETTA) DEVE ESSERE UTILIZZATO ANCHE NELLE CONFEZIONI DI BAG IN BOX?**

**RISPOSTA:** Sì. Le disposizioni nazionali e il disciplinare della DOC “*delle Venezie*” stabiliscono che la fascetta va applicata su tutti i tipi di confezioni, compresi i bag-in-box, e **deve essere applicata in modo da impedirne il riutilizzo.**

**DOMANDA: NEL CASO DI IMBOTTIGLIAMENTO ALL'ESTRO GLI OPERATORI COME SI DEVONO COMPORRE?**

**RISPOSTA:** Per imbottigliare all'estero il Pinot grigio “*delle Venezie*” DOC, vanno rispettate le seguenti condizioni:

- A. il vino allo stato sfuso che viene spedito all'estero per essere imbottigliato deve rispettare le disposizioni di cui al **Piano di controllo-scheda n. 2 vinificatore** e quindi deve avere la prescritta **idoneità chimico fisica ed organolettica** rilasciata secondo le procedure ministeriali dalla struttura di controllo “**Triveneta Certificazioni**”;
- B. con l'emissione del documento di trasporto da parte del vinificatore/espportatore (Piano controllo: scheda n. 2 vinificatore), “**Triveneta Certificazioni**” prende atto del

nominativo del soggetto/imbottigliatore destinatario del vino e **in automatico lo iscrive al sistema di controllo;**

- C. l'imbottigliatore dovrà chiedere a "**Triveneta Certificazioni**" le fascette (il numero deve essere coerente con il numero di bottiglie da confezionare);
- D. terminate le operazioni di imbottigliamento la ditta estera provvede alla rendicontazione delle operazioni eseguite comunicando a "**Triveneta Certificazioni**" -ai sensi del "**PC-scheda 1 imbottigliatore**" il numero di "bottiglie/pezzi" prodotti e quindi le fascette utilizzate, a tal fine utilizza **apposito modello rinvenibile sul sito di "Triveneta Certificazioni"**;
- E. l'importatore/imbottigliatore estero è soggetto alle attività di verifica documentali/analitiche/ispettive come qualsiasi altro imbottigliatore nazionale.

**DOMANDA: I CONTRASSEGNI DA UTILIZZARE NEL CONFEZIONAMENTO DEI VINI DOC "DELLE VENEZIE" IN CHE FORMATO SONO?**

**RISPOSTA:** I contrassegni attualmente sono nella versione standard, senza alcuna personalizzazione.

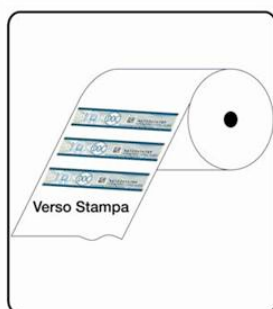
Il colore è azzurro in varie tonalità



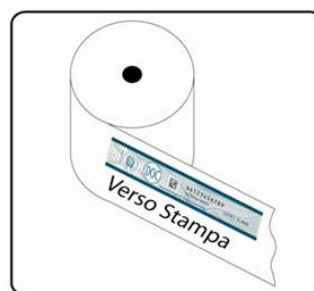
Le dimensioni dell'autoadesivo sono:

- **105x17**, generalmente disposte a **girocollo sulle bordolesi**. Sono distribuite in bobine orizzontali (Pizze) da 4000 pezzi. Alle aziende vengono date in numero corrispondente alla partita da imbottigliare e le bobine vengono "spezzate" al bisogno.
- oppure **80x17** generalmente disposte in **verticale sul capsulone** sulle Champagnotte. (sono quelle che normalmente si usano per il Prosecco e gli spumanti in genere). Sono distribuite in bobine verticali da 4000 - 8000 pezzi. Alle aziende vengono date in numero corrispondente alla partita da imbottigliare e le bobine vengono "spezzate" al bisogno

**dimensione 105x17**



**dimensione 80x17**



- Per la tipologia **carta colla** il formato è 120x17 mm con possibilità di taglio fino a 80 x 17 mm  
I contrassegni della tipologia "carta colla" possono essere accorciati mediante taglio prima dell'applicazione.  
Il taglio è possibile purché vengano rispettate e mantenute integre tutte le diciture stampate sul contrassegno medesimo (DM 2 agosto 2011).

**DOMANDA: QUALI SONO LE PRECAUZIONI PER LO STOCCAGGIO ED IMPIEGO DELLE FASCETTE?**

**RISPOSTA:** **STOCCAGGIO**

Il materiale cartaceo con adesivo acrilico a base acquosa costituente le fascette dei vini D.O.C. e D.O.C.G. risente delle variazioni climatiche dell'ambiente di stoccaggio; il predetto prodotto, pertanto:

- a) dovrà essere conservato in un luogo asciutto ed a temperatura ambiente costante evitando l'esposizione alla luce diretta del sole (condizioni ottimali a 20 – 25 °C e 50 – 60 % di umidità relativa);
- b) dovrà essere conservato nelle confezioni originali integre fino al momento dell'utilizzo.

**IMPIEGO**

- a) la fascetta autoadesiva deve essere applicata su una superficie perfettamente asciutta esercitando una pressione uniforme efficace (per le fascette autoadesive dei vini DOC risulta ottimale una pressione di applicazione pari a 1 kgf/cm);
- b) l'applicazione della fascetta su superfici diverse dal vetro (migliore condizione di adesivizzazione) non permette di garantire a priori le stesse qualità di adesione;
- c) aumentando la rugosità della superficie diminuisce la forza di adesione;
- d) sconsigliato l'utilizzo di prodotti "distaccanti" a base siliconica, in merito alle capsule in PVC, polilaminato, ecc..

**DOMANDA:** **NEL CASO DEL CLIENTE ESTERO CHE ACQUISTA LO SFUSO E POI SE LO IMBOTTIGLIA, LE FASCETTE DEVONO ESSERE DA NOI ACQUISTATE ED INVIATE AL CLIENTE; NON È PREVISTO L'ACQUISTO DIRETTO DA PARTE DELL'IMBOTTIGLIATORE ESTERO? QUAL È LA PROCEDURA PER L'IMBOTTIGLIATORE ESTERO PER PAGARE LA QUOTA PREVISTA DAL PIANO DEI CONTROLLI?**

**RISPOSTA:** Nel caso specifico di fornitura di vino sfuso al cliente che poi provvederà direttamente all'imbottigliamento le fascette devono essere acquistate da chi ha fornito il prodotto certificato. l'OdC poi provvederà alla consegna delle pertinenti fascette.

L'imbottigliatore estero entrerà automaticamente nel registro informatizzato dell'Organismo di controllo in base ai dati riportati nei documenti di accompagnamento del prodotto.

Terminate le operazioni di confezionamento l'imbottigliatore dovrà darne comunicazione all'OdC.

All'imbottigliatore estero, analogamente a qualsiasi operatore nazionale, l'Organismo di controllo comunicherà la richiesta di pagamento della quota di imbottigliamento in relazione all'effettivo volume confezionato.

**DOMANDA:** **E' POSSIBILE CONOSCERE FIN DA ORA IL PREZZO DELLE FASCETTE CHE SARANNO ACQUISTATE E LA QUOTA IMBOTTIGLIAMENTO CHE DOVRÀ PAGARE IL CLIENTE IMBOTTIGLIATORE?**

**RISPOSTA:** Riguardo alla richiesta di cui sopra si fa riferimento al piano dei controlli che è comunque rinvenibile nel sito del consorzio al seguente indirizzo: [www.dellevenezie.it/area-download-igt](http://www.dellevenezie.it/area-download-igt).

Per l'imbottigliamento il Piano prevede un costo di € 0,35 € /hl di vino imbottigliato (+IVA)

Il valore di ciascuna fascetta (sia nella versione autoadesiva che carta colla) è di € 0,015 (+IVA).



**DOMANDA: SCUSATE, CHI E' L'ORGANISMO DI CONTROLLO A CUI MI DEVO RIVOLGERE PER LA CERTIFICAZIONE DEI VINI PINOT GRIGIO E QUALI SONO I COSTI CHE DEVO PAGARE?**

**RISPOSTA:** La struttura incaricata dal MIPAAF per la certificazione dei vini DOC "delle Venezie" e IGT "Trevenezie" è la società Triveneta certificazioni Srl.

SEDE

Piazza Liberazione, 325

35030 Vo (Pd)

[info@triveneta.wine](mailto:info@triveneta.wine)

Telefono: +39 0498258613

Le tariffe che Lei dovrà pagare per le diverse attività svolte sono riportate nelle allegate tabelle, parti integranti dei Piani dei controlli della DOC "delle Venezie" e IGT "Trevenezie"

(i piani dei controlli sono rinvenibili digitando i seguenti indirizzi email

DOC "**delle Venezie**": [http://dellevenezie.it/wp-content/uploads/2017/06/PDC-DOC-Delle-Venezie\\_000\\_20170728.pdf](http://dellevenezie.it/wp-content/uploads/2017/06/PDC-DOC-Delle-Venezie_000_20170728.pdf)

IGT "**Trevenezie**": [http://dellevenezie.it/wp-content/uploads/2017/06/PDC-IGT-Trevenezie\\_000\\_20170808.pdf](http://dellevenezie.it/wp-content/uploads/2017/06/PDC-IGT-Trevenezie_000_20170808.pdf)

## **Triveneta Certificazioni**

### **TARIFFE PER IL PIANO DEI CONTROLLI DELLA DOC "**delle Venezie**"**

<b>SOGGETTO</b>	<b>TARIFFARIO</b>	
viticoltori	0,30	€ / ql di uva rivendicata
intermediari uve	0,15	€ / ql di uva venduta
vinificatori	0,35	€ / hl di vino rivendicato
intermediari vino	0,28	€ / hl di vino atto e certificato venduto
imbottiglieri	0,35	€ / hl di vino imbottigliato

**NB:** Per quanto riguarda le **spese di controllo a carico degli imbottiglieri esteri**, si specifica che le spese effettivamente sostenute dagli ispettori in occasione delle verifiche ispettive annuali sono a carico delle aziende sorteggiate.

**TARIFFE PER LA CERTIFICAZIONE**
**NB: COSTI RIFERITI A CIASCUN CAMPIONE**

ATTIVITA'	COSTI *	referito a
<b>PRELIEVO CAMPIONI</b>	€ 20.00	<i>per ogni campione sottoposto a certificazione di idoneità</i>
<b>LABORATORIO:</b>	€ 30.00	<i>per ogni campione sottoposto ad analisi presso il laboratorio:</i>
		- Laboratorio di analisi e ricerca di analisi e ricerca dell'Istituto Nord Est Qualità s.r.l.
		- ISVEA S.r.l
		- CSI SPA,
		- Vassanelli Lab,
		- S.r.l.Laboratorio chimico T2i - trasferimento tecnologico e innovazione S.c.a.r.l..
		- Chirale S.A.S. di Franchi Stefania & C
		- Laboratorio Enologico ex Allievi Scuola Enologica Conegliano soc. Coop,
		- Laboratorio Enologico Cons. Vol. Tut. Vini Colli Euganei
		- Laboratorio enochimico Brava srl
		- Consorzio per la Tutela dell' Asti;
		- Valoritalia Laboratori Srl,
		- Imavi Srl,
		- Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all' Adige.
<b>COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE</b>	€ 0.15	<i>ogni 100 l di vino sottoposto a certificazione di idoneità</i>

*\*Le tariffe/costi riportate sono al netto dell'IVA*

<b>Triveneta Certificazioni</b>	
<b>TARIFFE PER IL PIANO DEI CONTROLLI DELLA IGT "<i>Tre</i>venezie"</b>	
<b>SOGGETTO</b>	<b>TARIFFARIO*</b>
viticoltori	0,03 € / ql di uva
intermediari uve	0,02 € / ql di uva venduta
vinificatori	0,03 € / ql di vino rivendicato
	<i>Nel caso di mosti e/o vini generici (senza DO o IG) utilizzati per il taglio fino al massimo del 15% del prodotto ad IGP, si applica la tariffa vinificatori</i>
intermediari vino	0,02 € / hl di vino IG venduto
imbottiglieri	0,03 € / hl di vino imbottigliato
	NB
	<i>1) Nel caso di imbottigliamento di vino ad I.G. derivante da riclassificazione di prodotti destinati alla D.O. sarà applicata, sui quantitativi di prodotto imbottigliato, la tariffa imbottiglieri ridotta dei costi già sostenuti in qualità di viticoltore, e/o intermediario delle uve destinate alla vinificazione, e/o intermediari di vini sfusi, e/o vinificatore;</i>
	<i>2) Nel caso di imbottigliamento di vino ad I.G. derivante da declassamento di prodotti a D.O. la tariffa imbottiglieri applicabile è da considerarsi assorbita dalle quote già versate per le precedenti attività di controllo e/o certificazione in qualità di viticoltore, e/o intermediario delle uve destinate alla vinificazione, e/o intermediari di vini sfusi, e/o vinificatore</i>

*\*Le tariffe riportate sono al netto dell'IVA*

**DOMANDA: SI POSSONO UTILIZZARE IN ALTERNATIVA ALLA FASCETTA ALTRI SISTEMI DI RINTRACCIABILITA' PREVISTI DALLA NORMATIVA VIGENTE?**

**RISPOSTA No!** Il Piano dei controlli della DOC "delle Venezie" prevede espressamente l'uso della fascetta.

**DOMANDA: QUAL'È LA CORRETTA INDICAZIONE IN ETICHETTA FRA I SEGUENTI ESEMPI:**

- PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE 2017
- PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2017

**RISPOSTA** Tenuto conto delle disposizioni Comunitarie e di quanto prevede nello specifico il comma 5, dell'articolo 7, del disciplinare di produzione che così recita: <<il nome del vitigno Pinot grigio può precedere il riferimento della denominazione di origine

controllata "delle Venezie">>, le indicazioni da riportare nella designazione e quindi nell'etichetta sono:

caso 1 (disposizioni comunitarie)

<p><b>"delle Venezie"</b> <b>DOC</b> <b>Pinot grigio</b>  <b>2017</b></p>
---

caso 2 (disposizioni speciali di cui al comma 5, articolo 7 del disciplinare di produzione)

<p><b>Pinot grigio</b> <b>"delle Venezie"</b> <b>DOC</b>  <b>2017</b></p>
---

**DOMANDA PER QUANTO RIGUARDA I PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMMESSI AL CONSUMO CON LA NUOVA DENOMINAZIONE PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE: È CONSENTITO L'USO DEI KEYKEYS DA 20LT?**

**RISPOSTA:** Il disciplinare di produzione della DOC *delle Venezie* non consente l'utilizzo dei contenitori tipo keykeys

## ➡ **PRODUZIONE UVE E VINI**

**DOMANDA: NEL DISCIPLINARE ALL'ART. 5 COMMA 3 (NORME PER LA VINIFICAZIONE) È SCRITTO CHE NELL'ELABORAZIONE DELLA TIPOLOGIA PINOT GRIGIO È CONSENTITO L'AGGIUNTA DI MOSTI O VINI DELLA TIPOLOGIA BIANCO APPARTENENTI ALLA MEDESIMA DENOMINAZIONE DELLE VENEZIE NEL LIMITE DEL 15%, QUINDI POSSO UTILIZZARE PER IL TAGLIO DEI VINI GARGANEGA PROVENIENTI DALLA RICLASSIFICAZIONE DI ALTRE DOC origine 2016?**

**RISPOSTA:** Come disposto dal comma 3, dell'articolo 5 del disciplinare di produzione della DOC delle Venezie la pratica del "taglio" è consentita alla condizione di utilizzare "...l'aggiunta di mosti o vini della tipologia "Bianco" (vedasi articoli 1 e 2 del disciplinare), anche di annate diverse (comunque a partire dalla vendemmia 2017), appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie",....".

Non è quindi possibile utilizzare mosti o vini presi in carico come Garganega IGT delle Venezie o Garganega DOC Garda provenienti dalle vendemmie 2016 e precedenti.

**DOMANDA: NON VINIFICO E VENDO AD UN'ALTRA AZIENDE LE MIE UVE. HO PRINCIPALMENTE UVE DELLA VARIETA' PINOT GRIGIO MA HO ANCHE DEI VIGNETI DI ALTRE VARIETA' CHE MI DICONO SIANO VARIETA' AROMATICHE. MI SAPEDE DIRE QUALI SONO LE AVRIETA' DI VITI AROMATICHE?**

**RISPOSTA:** Atteso quanto stabilito all'articolo 2, comma 1, secondo trattino del disciplinare di produzione della DOC delle Venezie, le varietà di viti aromatiche che lei non può destinare alla partita di uve che rivenderà come atta a Pinot grigio delle Venezie DOC sono:

1. **le Malvasie**
  2. **i Moscati**
  3. **il Manzoni moscato**
  4. **la Glera**
  5. **la Palava**
- e il Sauvignon (anche se non aromatico)**

**DOMANDA: HO DEI VIGNETI A VERONA E VENDO LE UVE A UN'ALTRA AZIENDA AGRICOLA, MI DICONO CHE POSSONO VENDERLE COME DOC DELLE VENEZIE BIANCO, PERO' LE INDICAZIONI SONO STATE CONTRASTANTI, MI POTETE PRECISARE QUALI SONO LE DISPOSIZIONI E COME MI DEVO COMPORTARE CON CHI MI ACQUISTA LE UVE? VI ALLEGO IL MIO SCHEDARIO**

**RISPOSTA:** In relazione al potenziale della sua azienda può caricare le uve come segue:

*varietà principali (almeno 50%)*

Garganega atta a delle Venezie bianco

Chardonnay atto a delle Venezie bianco

*varietà complementari (per la rimanete parte)*

Moscato giallo atto a delle Venezie bianco

Durella atta a delle Venezie bianco

I quantitativi di uve delle varietà Moscato giallo e Durella utilizzabili per produrre la tipologia <<bianco>> sono calcolati sulla base della superficie dei vigneti delle varietà principali (Garganega e Chardonnay) e della relativa produzione ottenuta nel corso della vendemmia di riferimento.

**DOMANDA: RIGUARDO AL TAGLIO CON GLI UVAGGI COMPLEMENTARI PER IL 15% SECONDO DISCIPLINARE DEL PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE ho due casi:**

**-VERSIONE 1**

**IL FORNITORE DI UVE POSSIEDE SIA IL PINOT GRIGIO SIA IL COMPLEMENTARE CHARDONNAY ECC.**

**LA DICITURA PER LA PRESA IN CARICO DEL COMPLEMENTARE È:**

**"CHARDONNAY ATTO A PINOT G. DOC DELLE VENEZIE" (TAGLIO DI CAMPAGNA)?**

**-VERSIONE 2**

**FORNITORE A CI CONSEGNA IL PINOT GRIGIO FORNITORE B CONSEGNA DELLO CHARDONNAY**

**LA DICITURA DELLA PRESA IN CARICO DELL'UVA SARA':**

**"CHARDONNAY ATTO A BIANCO DELLE VENEZIE" (TAGLIO IN CANTINA CON MANIPOLAZIONE 7)?**

**RISPOSTA:** Riguardo al quesito di cui sopra, relativo alle modalità di carico delle uve atte alla **DOC delle Venezie** si segnala quanto segue:

Va premesso che la DOC delle Venezie prevede unicamente due tipologie: il Pinot grigio (anche nelle versioni frizzante e spumante) e il Bianco.



**Non esiste una "tipologia atta al taglio".**

Va premesso altresì che il vinificatore/imbottigliatore può durante il processo di preparazione della partita di Pinot grigio da destinare all'imbottigliamento operare la pratica enologica del "taglio". Tale pratica è regolamentata dall'articolo 5, comma 3 del disciplinare di produzione che così recita:

"È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio l'aggiunta di mosti o vini della tipologia "Bianco", anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie", nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale."

Quindi nei casi evidenziati nella domanda Lei dovrà procedere come segue:

**VERSIONE 1**

Nella costituzione della partita di uve destinate alla produzione di **Pinot grigio delle Venezie DOC** (riferimento articolo 2, comma 1 del disciplinare di produzione) le uve di Pinot grigio e Chardonnay **devono provenire da un unico fornitore** (una azienda agricola) e devono essere prese in carico con le seguenti dizioni:

- uva Pinot grigio → "Pinot grigio atto DOC delle Venezie"
- uva Chardonnay → "Chardonnay atto a Pinot grigio DOC delle Venezie"

Entro il termine ultimo per la presentazione della dichiarazione di raccolta andranno a costituire un'unica partita (Pinot grigio **min** 85% e Chardonnay **max** 15%) – tali informazioni vanno riportate nei documenti ufficiali di cantine e nel caso di cessione le informazioni andranno riportate anche nei documenti che accompagnano il mosto/vino, riportando le definizioni e i codici definiti dall'ICQRF nord-est. A tal fine si invita a consultare le slide predisposte dal predetto ufficio ministeriale in collaborazione con lo scrivente Consorzio. Le slide sono rinvenibili al seguente indirizzo:

[http://dellevenezie.it/wp-content/uploads/2017/08/PINOT-G\\_riunione-ICQ-26-07-17\\_Lonigo\\_vers3.pdf](http://dellevenezie.it/wp-content/uploads/2017/08/PINOT-G_riunione-ICQ-26-07-17_Lonigo_vers3.pdf)

**VERSIONE 2**

Nel caso un altro fornitore (una azienda agricola) consegni unicamente dello Chardonnay, il prodotto sarà preso in carico con la seguente dizione:

- uva Chardonnay → "Chardonnay atto a bianco DOC delle Venezie"

Nel caso di cessione del prodotto le informazioni, come indicato nel caso precedente, vanno riportate sia nei documenti ufficiali di cantina sia nei documenti che accompagnano il mosto/vino. Indicando anche le eventuali manipolazioni es. taglio manipolazione 7.

**DOMANDA: IN MERITO AL TAGLIO CON IL PINOT GRIGIO DOC VENEZIE 2017 È PERMESSO IL TAGLIO CON PRODOTTO CUSTOZA DOC 2016?**

**RISPOSTA:** La DOC delle Venezie nasce a partire dalla vendemmia 2017 quindi non è possibile operare tagli con prodotti delle vendemmie precedenti.

Il Pinot grigio delle Venezie può essere tagliato unicamente con prodotti atti a bianco delle Venezie ottenuti a partire dalla vendemmia 2017.

L'operazione proposta non è quindi praticabile.

In futuro comunque è ipotizzabile, ai sensi della nuova legge 238/16, la riclassificazione di prodotti di altra DOC per essere destinati a vino atto a delle Venezie DOC bianco.

Tale operazione è realizzabile a condizione che **i vini precedentemente designati con altra DOC siano compatibili con le disposizioni del disciplinare di produzione della DOC "delle Venezie" e del relativo sistema di controllo e tracciabilità.**

Successivamente alla riclassificazione, tali prodotti (i cui volumi sono stati riportati nella colonna "*delle Venezie DOC bianco*") possono essere utilizzati per l'operazione del "taglio" di cui all'articolo 5 del disciplinare di produzione della DOC "delle Venezie".

**DOMANDA: IN MERITO AL TAGLIO DEL 15% PREVISTO PER IL PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE 2017, È POSSIBILE EFFETTUARLO ANCHE CON PRODOTTI DI ALTRE ANNATE COME GARGANEGA DELLE VENEZIE IGT 2016 (RICLASSIFICATA A GARGANEGA DELLE TRE VENEZIE IGT '16).**

**RISPOSTA:** L'operazione enologica riguardante il "taglio" di una partita di Pinot grigio può essere effettuata con vini/mosti "bianco" della medesima denominazione. Non è quindi ipotizzabile l'utilizzazione di vini Garganega attualmente classificati come IGT.

**DOMANDA: IL VINO BIANCO DOC DELLE VENEZIE UTILIZZATO PER IL TAGLIO PUÒ CONTENERE VINI AROMATICI ?  
PER OTTENERE IL BIANCO DOC DELLE VENEZIE NON CI SONO VINCOLI, QUINDI IL 50% PUÒ ESSERE COMPOSTO ANCHE DA VINI AROMATICI; MA PER POTERLO TAGLIARE SUL PG TALE PRODOTTO NON PUO' CONTENERE AROMATICI IN QUANTO VIETATI SUL 15% DA INSERIRE SUL PG DOC;  
SE ESATTA QUESTA INTERPRETAZIONE È OPPORTUNO QUINDI DISTINGUERE IL VINO BIANCO ATTO A DOC DELLE VENEZIE IDONEO AL TAGLIO (QUINDI SENZA AROMATICI) RISPETTO A QUELLO CON GLI AROMATICI E QUINDI INIDONEO AL TAGLIO ?**

**RISPOSTA:** In relazione alla domanda di cui sopra è opportuno premettere che l'articolo 2 del disciplinare di produzione della DOC "delle Venezie" stabilisce riguardo alla costituzione della partita delle uve destinate alla:

- tipologia Pinot grigio (comma 1, secondo trattino) - il divieto della presenza tra le varietà complementari (nel contesto del 15%) di quelle aromatiche, ivi compreso il Sauvignon, .....
- tipologia bianco - la presenza di tutte le varietà ammesse alla coltivazione nella pertinente provincia, quindi comprese quelle aromatiche.

Riguardo al "taglio" (articolo 5, comma 3), è consentita nella preparazione della partita di Pinot grigio l'aggiunta di mosti o vini della tipologia <<bianco>> della medesima denominazione.

Il disciplinare di produzione a tal riguardo non prevede alcuna limitazione della presenza di uve aromatiche nella partita di mosto/vino della tipologia <<bianco>> che può essere successivamente impiegata nella predetta pratica.

Non essendoci alcun divieto, non dovete costituire pertanto una specifica partita di vino <<atto a delle Venezie DOC bianco>> idonea al taglio senza la presenza di varietà aromatiche.

Di seguito riportiamo un esempio esplicativo. Un imbottigliatore acquista dal:

- vinificatore A una partita di vino <<atto a Pinot grigio delle Venezie DOC>> ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot grigio per il 92% e Garganega per il restante 8%,

- vinificatore B una partita di vino <<atto a delle Venezie DOC bianco>> ottenuto dalla vinificazione di uve Garganega per il 60% e **Moscato bianco** per il restante 40%, e successivamente procede (ai sensi dell'articolo 5, comma 3) alla costituzione di una nuova partita da destinare al confezionamento, aggiungendo un volume di vino <<atto a delle Venezie DOC bianco>> (pari al 7%) fino a raggiungere la % massima del 15% di vino diverso dal Pinot grigio.

Tutto ciò rispettando quanto prevede il comma 3, dell'articolo 5, del disciplinare di produzione che così recita:

*"3. È consentita nell'elaborazione della tipologia Pinot grigio l'aggiunta di mosti o vini della tipologia "Bianco", anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "delle Venezie", nel limite massimo del 15%, a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve Pinot grigio impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale."*

**DOMANDA: DOVENDO NELLA PROSSIMA CAMPAGNA GESTIRE UN CONTO LAVORO CHE PREVEDE ANCHE LA DOLCIFICAZIONE PER UNA AZIENDA CHE IMBOTTIGLIERÀ FUORI ZONA DI PRODUZIONE, VI CHIEDO:**

- a) LA RICHIESTA DI APPROVAZIONE VA APPRONTATA DA NOI ANCHE SE IL PRODOTTO VIENE DETENUTO IN CANTINA IN CONTO LAVORAZIONE?**
- b) LA DOLCIFICAZIONE SI PUÒ FARE ANCHE SUCCESSIVAMENTE ALL'APPROVAZIONE?**
- c) LA DOLCIFICAZIONE PUÒ ESSERE EFFETTUATA SU UNA PARTITA APPROVATA ANCHE AL DI FUORI DELLA ZONA DI PRODUZIONE?**

**RISPOSTA:** La richiesta di certificazione della partita è a vostro carico.

La dolcificazione post certificazione è ammessa purché l'azienda comunichi i nuovi dati e il quantitativo aggiunto, aumentativo, e sempre che l'operazione non modifichi la tipologia di gusto, così come già succede per le DOC del vostro territorio. Relativamente alla dolcificazione fuori zona tale pratica non è consentita.

**DOMANDA: RIGUARDO ALL'INDICAZIONE COLORE "DAL GIALLO PAGLIERINO AL GIALLO DORATO, TALVOLTA RAMATO O ROSATO", IL COLORE DEL PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE È DA CONSIDERARSI BIANCO O IN ETICHETTA SI POSSONO SPECIFICARE ALTRE TONALITÀ (RAMATO /ROSATO)?**

**RISPOSTA:** È da premettere che il disciplinare di produzione prevede un'unica tipologia di Pinot grigio (anche nelle versioni spumante e frizzante) e quindi non esiste una tipologia Pinot grigio rosato o ramato delle Venezie DOC

Quindi riguardo all'intensità colorimetrica del vino se il prodotto ha una tonalità "ramato o rosato" le predette indicazioni vanno riportate in etichetta nel rispetto delle disposizioni riguardanti l'etichettatura e presentazione così come disciplinate dal DM 13 agosto 2012.

Nello specifico nella designazione e presentazione di un vino *Pinot grigio «delle Venezie»* DOC con una tonalità del colore "*rosato*" [vedi art. 6], il predetto termine può essere indicato nel sistema di etichettatura e presentazione alle condizioni previste dall'articolo 14, comma 2, del predetto DM 13 agosto 2012, che così recita:

*"siano riportate nel contesto della descrizione degli elementi ..... di elaborazione e o delle caratteristiche del prodotto e siano nettamente separate dalle indicazioni obbligatorie."*



---

- devono figurare in caratteri ..... di dimensioni non superiori a 3 mm di altezza e 2 mm di larghezza e, in ogni caso, in caratteri non superiori a ¼ rispetto a quelli usati per la DOP...."

## ⇒ **NORME TRANSITORIE, ALTRE DISPOSIZIONI**

**DOMANDA: QUALI SONO GLI ADEMPIMENTI PER POTER CONTINUARE LA COMMERCIALIZZAZIONE I VINI PINOT GRIGIO IGT PRODOTTI NELLE VENDEMMIE 2016 E PRECEDENTI E QUALE SARA' LA LORO DESTINAZIONE?**

**RISPOSTA:** I vini Pinot grigio, anche quelli in abbinamento ad altri vitigni, provenienti dalla campagna vendemmiale **2016/2017 e precedenti**, e ottenuti in conformità alle norme del preesistente disciplinare, possono essere commercializzate **fino ad esaurimento delle scorte, purché:**

- 1) **siano confezionate entro il 31 luglio 2018** e
- 2) i produttori interessati **abbiano presentato l'apposita dichiarazione dei quantitativi detenuti (sfusi) alla data del 1° agosto 2017** all'Ufficio competente per territorio dell'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari ed al competente organismo di controllo **entro il 30 settembre 2017**.

Per i vini che sono stati imbottigliati alle condizioni di cui sopra non esistono termini ultimi per la loro commercializzazione.

**DOMANDA: QUALI SONO LE TEMPISTICHE PER LA RICLASSIFICAZIONE DELLE IGT 2016 DA VENETO (O ALTRE) A DELLE VENEZIE?**

**RISPOSTA.** Ai sensi dei DM di etichettatura transitoria di ciascuna IGT, nel periodo compreso tra il 1° agosto 2017 e il 31 luglio 2018 le ditte possono gestire le pratiche e le movimentazioni secondo le disposizioni vigenti, quindi anche le riclassificazioni

**DOMANDA: AL 31 LUGLIO 2017 È PRESENTE IN GIACENZA DEL PRODOTTO SFUSO (PINOT GRIGIO ED ALTRE TIPOLOGIE) DELLE VENEZIE IGT IN CONTO LAVORAZIONE. NON VOLENDO PROCEDERE A RIQUALIFICA A IGT TREVENEZIE, CHI DEVE EFFETTUARE COMUNICAZIONE DEI PRODOTTI SFUSI DETENUTI ALL' ICQRF E ALL'ODC, L'AZIENDA IN QUALITÀ DI DETENTORE DEL PRODOTTO OGGETTO DI LAVORAZIONE O IL CLIENTE IN QUANTO PROPRIETARIO?**

**RISPOSTA:** Le comunicazioni sono a carico del soggetto che ha in carico il prodotto.

**DOMANDA: A PARTIRE DAL 1 AGOSTO È ANCORA POSSIBILE PROCEDERE, PER LA SUCCESSIVA VENDITA, A RICLASSIFICA DI UNA PARTITA DI PINOT GRIGIO (O ANCHE ALTRA TIPOLOGIA) IGT MARCA TREVIGIANA/VENETO AD IGT DELLE VENEZIE? IN CASO AFFERMATIVO, VA EFFETTUATA QUALCHE COMUNICAZIONE PARTICOLARE?**

**RISPOSTA:** Certo, fino al 31 luglio 2018 l'Azienda potrà, secondo la prassi vigente, riclassificare i vini da IGT marca trevigiana/veneto ad IGT *delle Venezie*, senza dover produrre comunicazioni supplementari.

## ⇒ **CONSORZIO E MODALITA' ISCRIZIONI**

**DOMANDA: NEL 2016 HO ACQUISTATO DEI QUANTITATIVI DI UVA PINOT GRIGIO PER LA PRODUZIONE DI PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT, COSA INDICHERO' SUL MODULO DI ISCRIZIONE**

**RISPOSTA:** Dovete riportare nel modulo di iscrizione solo i quantitativi di uve prodotti dai vigneti da voi condotti, così come risulta nella vostra dichiarazione di raccolta uve;  
Per quanto riguarda il vino dovete riportare sia i volumi ottenuti dalle predette uve sia i volumi ottenuti dalla trasformazione delle uve acquistate.

**DOMANDA: SONO UN VINIFICATORE, QUAL'E' LA QUOTA ISCRIZIONE PER FARSI SOCIO? (AI SENSI DELL'ARTICOLO)**

**RISPOSTA:** Ai sensi dell'art. 6 dello statuto consortile l'importo che dovete versare per diventare socio del Consorzio tutela DOC delle Venezie nel vostro caso è di € 300,00  
Di seguito si riporta la tabella con gli importi delle quote di ammissione stabilite dall'articolo 6 dello statuto per ciascun operatore in relazione all'attività prevalente svolta al momento della richiesta di adesione a socio del Consorzio tutela DOC delle Venezie

Attività	quota iscrizione
	€
VITICOLTORI	10
VINIFICATORI	300
IMBOTTIGLIATORI	500
<i>si paga solo la quota riferita all'attività prevalente e con riferimento alla categoria di iscrizione all'albo soci</i>	

**DOMANDA: SONO INTENZIONATO A DIVENTARE SOCIO DEL CONSORZIO, VORREI SAPERE QUAL'E' IL CONTRIBUTO ANNUALE.**

**RISPOSTA:** Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio ha stabilito, come da tabella allegata, il contributo per il periodo secondo semestre 2017/primo quadrimestre 2018 - **2017/2018 (DISCIPLINATO DALL'ARTICOLO 7 DELLO STATUTO)**

attività	delibera CdA per 2017-2018			
VITICOLTORI	ogni 100 q	di uva rivendicata	€	9,00
VINIFICATORI	ogni 70 hl	di vino rivendicato	€	11,00
IMBOTTIGLIATORI	ogni 70 hl	di vino imbottigliato	€	14,00

Il contributo relativo al rimanente periodo dell'anno 2018 sarà determinato dal CdA sulla scorta dei dati della dichiarazione vitivinicola della vendemmia 2017.

**DOMANDA: NEGLI ALLEGATI DA INVIARE CHIEDETE LO SCHEDARIO VITICOLO CON LE SUPERFICI ATTE A PINOT GRIGIO. NEL NOSTRO SCHEDARIO QUESTO DATO È SUDDIVISO IN PIÙ PAGINE. INVIAMO LO SCHEDARIO COMPLETO OPPURE LE SUPERFICI USATE NELLA VINIFICAZIONE DELLO SCORSO ANNO CHE VENGONO DIRETTAMENTE STAMPATE DAL NOSTRO PROGRAMMA? IL NUMERO DI ICQRF DOVE LO SCRIVIAMO?**

**RISPOSTA:** In merito alle superfici atte a Pinot grigio, riportate unicamente quelle dalle quali avete ottenuto le uve che lo scorso anno avete destinato alla produzione di IGT, relativamente al codice ICQRF potete riportarlo di seguito all'indirizzo dello stabilimento.



## CONTATTI

**I SEGUENTI DOCUMENTI SONO CONSULTABILI NEL SITO DEL CONSORZIO DI TUTELA DELLA DOC DELLE VENEZIE** [www.dellevenezie.it](http://www.dellevenezie.it)

**(QUELLI RELATIVI ALLA CERTIFICAZIONE SONO CONSULTABILI NEL SITO DI TRIVENETA CERTIFICAZIONI** [www.triveneta.wine](http://www.triveneta.wine))

- linee guida per coloro che imbottigliano all'estero il vino, già certificato;  
→ [dellevenezie.it/note-tecniche-informazioni](http://dellevenezie.it/note-tecniche-informazioni)  
→ [http://triveneta.wine/downloads/TRIVENETA\\_operating\\_instruction.pdf](http://triveneta.wine/downloads/TRIVENETA_operating_instruction.pdf)
- disciplinare di produzione; → [dellevenezie.it/area-download-igt](http://dellevenezie.it/area-download-igt)

### PER QUALSIASI RICHIESTA POTETE RIVOLGERVI A:

- Consorzio Tutela DOC delle Venezie      [www.dellevenezie.it](http://www.dellevenezie.it) | [info@dellevenezie.it](mailto:info@dellevenezie.it)